

令和7年度 第1回秋田県食品ロス削減推進協議会 議事概要

1 日時

令和7年8月22日（金）午後1時30分～3時00分

2 場所

秋田県議会棟2階特別会議室

3 出席者

○委員（敬称略）

谷口吉光、矢吹達夫、赤田順一郎、塚本民雄、泉山花菜、大村泰子、伊藤睦子、原田浩、木村英彰、高橋佐紀子

以上10名

○庁内調整会議

担当職員7名

○事務局

温暖化対策課 野村桃子 ほか4名

4 議事

（1）会長選出

（2）秋田県食品ロス削減推進計画に基づく施策の実施状況等進捗について

（3）ホテルや飲食店での食べきり啓発事業等について

（4）令和8年度の秋田県食品ロス削減推進計画の中間評価に向けて

（5）その他（情報提供：国のガイドライン等の概要について）

5 質疑応答等

（1）会長選出

谷口委員を会長に選出

（2）秋田県食品ロス削減推進計画に基づく施策の実施状況等進捗について

○ 谷口会長

本資料には多くの内容が記載されており、今回から加わった委員は驚いたかと思うが、主に下線を引いた温暖化対策課の施策を中心に説明があった。各々の業界や職場に関することで、これらの施策への質問、意見があれば願います。

○ 矢吹委員

食品ロス削減の啓発のような仕事はやりにくく、事務局には大変感謝している。例えば、「てまえどり」にしても、現在は奥の方から新しい物を取っている人が多い状況だと思うが、言いづらいうちで声高に「てまえどり」を呼びかけることは大変重要であり、引き続きこれらの事業を進めてほ

しい。食品ロス削減の重要性は、心では分かっているが、なかなか実行できるものではないため、地道な努力が大切である。今後ともお互いに琢磨して取組を進めていきたい。

○ 塚本委員

以前から話しているが、食べ残しを持ち帰った場合の責任の所在が明確ではない。例えば、最初からテイクアウト用に作ったものは店側の責任だが、お客様が残した状態で店側が判断しないとイケない上に、どのような経路で持ち歩いたのか分からない状態で店側の責任もあり得るとすれば、店側ではお勧めできない。

○ 谷口会長

持ち帰りの推進と言うのは簡単だが、食中毒が発生した場合に、店側の責任を問われる可能性があり、現場である飲食業や旅館業、宿泊業では非常に難しい問題である。この件は当協議会でも議論してきており、また、国でもガイドラインを策定する等、出来るだけ消費者の責任の範囲で実施するように周知されているが、明確にするのは難しいところである。

○ 大村委員

生活協同組合の共同購入では、注文の際に記載すれば商品をフードバンクに提供することや、また、比較的賞味期限が近い商品はお得に購入することができる。なお、店での廃棄物の削減のため、値引きのタイミング等を検討しているが、方針が決められずにいる。

○ 原田委員

まずは秋田市の食品ロスの現状を情報提供する。県と同様に市でも食品ロスの削減のための推進計画を設け、令和12年度までに1人1日当たりの食品ロス排出量を60gまで削減することを目標にしている。家庭の食品ロス発生量は令和6年度末時点で年間6180t、1人1日は58.1gと目標を達成でき、取組の一定の成果が出たと考えている。なお、市では家庭からの廃棄物の組成調査で、食品ロス量を確認しており、最新値はまだ12.2%である。市民の皆様に数値を示しながら、食品ロスを減らすことでごみを減らそうと呼びかけ、取組を進めていきたいと考えている。

「食べ切り」の取組は県全域が対象になると思うが、市でも協力してもらえぬ店でポップやポスターでの啓発を行っているので、区別の仕方について、今後相談させていただきたい。

○ 高橋委員

食品ロスの削減の推進に関する計画は令和3年度に策定し、令和4年度から取り組み、現在4年目になる。感覚ではあるが、この3年間で食品ロスという言葉は、かなり浸透してきたと感じている。これも偏に皆様方の協力のお陰である。引き続き、意見を頂戴しつつ、様々なイベントや普及啓発でも協力をお願いする。

○ 木村委員

美郷町では、家庭での食べ残し等の削減について、燃えるごみ削減という観点から、生ごみ処理機やコンポストの購入を補助している。生ごみ処理機は補助率50%、上限1台当たり3万円で、毎年一定程度の申請がある。農村部なので、敷地内で堆肥として利用することは理にかなっていると考えている。それで全てがクリアできるわけではないが、できるところから取り組んでいる。そのように、できることから考えると、「持ち帰り」の問題も含め、「食べきり」の推進を図る、その場で全部食べるのが1番望ましいと思う。町でも県の取組をPRする等タイアップしていきたい。

○ 伊藤委員

資料 14 番の「てまえどり」について、今年 6 月の知事の PR はテレビで拝見した。「てまえどり」だけではなくて、マイバスケットの利用や買い物メモの持参と 環境配慮行動が 3 つあり、とてもいい PR になっていた。県のトップによるアピールはとても効果があると思うので、今後も知事に様々な環境配慮行動を PR してもらえれば効果が見込めると思う。

また、温暖化対策課が作成した「てまえどり」の YouTube 動画も大変良い内容で、子供が見ても分かりやすいと思う。学校等においてみんなで見れば話題にもなると思うので、各学校に配布して、環境の授業とか、昼休みに流してもよいのではないかな。

ほかに、19 番は令和 7 年度が取り組み無しになっているが、原田委員の話のように数字があると非常に分かりやすく良かった。組成調査は大変なので、ほかの市町村では手が回らないかもしれないが、数字があるとやる気が出やすいので、このような取組は喜ばしい。

○ 泉山委員

学校では様々な食育の活動の中で食品ロス削減の指導を行っている。秋田市では小中学校の児童生徒を対象に食事アンケートを行っており、食品ロスという言葉を知っているか等の項目を確認し、食品ロスという言葉の認知度は高かったと記憶している。本校でも、環境問題等の身近な問題の中で食品ロスに注目している児童もいる。また、総合的な学習などで給食の残量に着目して取り組んだ事例もある。ただし、言葉は知っていても具体的にどう取り組むのかは、まだこれからだと感じている。伊藤委員から話があったように、県や市町村の様々な取組を知ることさらに興味を持ち行動に繋がっていくと思うので、自治体の取組等を子供たちに紹介していきたい。

最後に質問だが、計画に学校における食育や地産地消の推進とある。地産地消は資源やエネルギーが無駄にならないとは感じるが、食品ロス削減との繋がりが分かりづらい。子供たちに地産地消が食品ロスに繋がっていると指導できると感じたので、その関わりを教えてください。

○ 赤田委員

余った商品は早めに値引きしているが、なかなかうまくいかない部分があり、今力を入れているのは予約販売である。恵方巻きやお盆の寿司、刺身、クリスマスケーキは予約で食品ロスを減らしている。ただし、当日、予約せずに買いに来るお客様の分は予測になり、そういった部分は学びながら取り組んでいる。また、グループ会社のイオンリテールでは、AI に商品の売行き等を学ばせ、時間や天気、客数から、値下げに最適なタイミング決めさせている。

家庭での取組は把握できていないが、買い物リストの使用や手前取り、お勤め品の購入、衝動外の防止などの取組を SNS や X で知らせていけば広がるのではないかな。また、先ほど原田委員から話があったごみの組成調査はかなり苦労されていると思う。我々も食品ロスに関して、廃棄商品等は記録しているが、経費を抑えていることで、実態を把握しきれてないところがある。色々と情報を共有しながら、連携して、今後の計画に活かしていきたい。

○ 谷口会長

食品ロスの対策は様々な業界の様々な場面で生まれてくる。1 人の力や、1 つの会社の力、県の力だけで 何とかできるものではなく、様々な業界や業種、組織あるいは消費者が努力して多面的に展開して、少しずつ減らせるものである。私は各団体が様々な努力をされていることを存じているので、この機会に各団体の努力を皆で共有して、またそれを県の施策に反映して欲しい。

○ 事務局

「持ち帰り」の責任の所在について、食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの普及のために、消費者庁が今年度作成した事業者向けのチラシでは、基本は、まずは食べきりが重要だとした上で、事業者が責任を問われないためにも消費者に注意事項の説明等を行うことが望ましい等と記載されている。消費者向けのチラシでも、食べきることが大切として上で、食べきれなかった場合は自己責任の範囲で持ち帰ろうと明確に記載されている。ほか、気温の高い日や帰宅まで時間がかかる場合は、持ち帰るのをやめよう等と記載されている。ただし、意見のとおり、実際には難しいところがあり、徐々にできることを積み上げ、少しずつ慣れていく必要があると考えている。

○ 塚本委員

店で、持ち帰りの際に口頭で説明するのは時間もかかるし非常に大変である。また、中には持ち帰ったお客様でクレマーのような方もいると聞いている。そのため、行政が作成した注意事項等が記載された資料を渡すことで店の責任がほとんど無くなるような流れにしてほしい。ごみも片付けも無くなれば非常に有り難いが、現状では我々が組合員に持ち帰りを勧められるような内容ではないと感じたため、より簡便に店側の責任を回避する方法を検討するよう国に伝えてほしい。

○ 事務局

各市町村でのごみの組成調査は、費用と手間がかかるため、取り組むのは簡単ではないと思われるが、廃棄物を減らす、食品ロスを考えるために重要なので、折を見て調査の必要性を各市町村に伝えていく。また、学校での YouTube 動画の放映は、来年度事業の検討において、教育プログラムに入り込めるか、教育委員会と話し合いたい。

地産地消と食品ロスの関係性は、輸送距離の短縮や規格外品を回しやすいことから食品の廃棄を減らせるといった関係で、また、エシカル消費の観点からも地産地消を進めることにしている。

(3) ホテルや飲食店での食べきり啓発事業等について

○ 塚本委員

3010 運動は以前も秋田市で普及啓発しており、結構周知されているので、飲食店との打ち合わせで幹事の方にお問い合わせすれば、やってくれるのではないかと思います。

旅館ホテルは人手不足で、夕食もビュッフェスタイルのところが増えているのだが、どちらかというと中華系のお客様は、皿に多く残す文化がある。旅行会社が日本ではマナーが逆だと伝えるケースもあるが、慣れていない方は癖で、ビュッフェだと特に多く持ってきて残していくことが多い。また、学校では、子供の食べ残しに対する意識が向上しているとの話だが、親は認知度が低いようで、子供のために大量に盛り付けるがそのまま残していく方が多いと感じる。

先の中華系への対応も含めて、啓発物は英語や中国語、韓国語でも作ってもらえると有り難い。

○ 事務局

外国語への翻訳について今後検討する。

○ 谷口会長

一般的な答えで全部解決すればよいが、それがうまくできる場面とできない場面がある。つい贅沢をする、子供を甘やかす人をどうするかという風に、うまくできない場면을解消するように 1 つ 1 つ対策を取っていかなければいけないのがこの手の問題の難しさである。ただし、若い人や子供

たちの意識は驚くほど変わっているため、5年から10年後ぐらいには、そういったマナーを守る人が増えている可能性も考えられるので、成果が見えにくく、地味な活動で大変だが、これを続けていくしかないと思っている。

(4) 令和8年度の秋田県食品ロス削減推進計画の中間評価に向けて

○ 原田委員

目標1の指標の2、食品ロスを削減する取り組みの平均実施率を県民意識調査で把握していくとのことだがもう少し詳しく教えてほしい。

○ 事務局

県民意識調査で、例えば、賞味期限が過ぎた食品をどうするのか、等の食品ロスに関する取組24項目を定めており、1項目ずつの実施率を算出した後に24の平均値を計算する。

○ 谷口会長

1人1日当たりの食品ロス発生量と事業系の食品ロス発生量は既に目標を達成しているとのことだが、来年度の見直しではどのように扱うのか。

○ 事務局

決めるのは来年度だが、現状で目標を達成しているので、おそらく新たな目標値を設定することになる。

○ 伊藤委員

県民意識調査で、性別や職業に関する設問があるが、性別や職業がどのように調査結果に反映されるのか教えてほしい。

○ 事務局

これらの基本的な情報と後ろの食品ロスに関する回答を掛け合わせる、例えば20代の女性はこの意識が高いとか30代の男性はこれが低いとか、その施策のターゲットを検討するために必要な情報である。職業も同様に、学生と社会人の違い等を検証するために必要な情報になっている。

○ 谷口会長

このような個人に関する質問、フェイスシートというが、これを1番最初に書くと、それだけでアンケートへの協力者が減る傾向にあるように感じる。私も職業柄アンケート調査をするが、個人に関する質問は1番最後で聞く等できるだけ拒否されないように工夫している。このように家族構成や職業はつい入れてしまうが、これを聞いてクロス集計し、どこまで実態が分かるのか、もう少し考えていただき、もし必要なければ削除するか、もっと簡単にしてはどうか。せっかくなので回収率を上げるため必要最低限のデータで分析するのがいいのではないかな。正社員とパートで食品ロスの考え方は大きく変わらないような気がするので検討してほしい。

○ 事務局

質問の内容を再度検討する。

(5) その他（情報提供：国のガイドライン等の概要について）

○ 谷口会長

昨年度、国で食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針を急ピッチで作ったという経緯があ

り、今冬の当協議会でも概要を説明してもらったが、この度正案になったので改めて説明してもらった。こういった国のガイドラインが変わると、例えば賞味期限や消費期限では安全係数の設定方法が変わると、賞味期限の立て方が変わる等と、様々な業界に影響があると思う。これが新しい食品ロスの、いわばベースラインになるため、業界、企業にて情報を周知してほしい。