

令和7年度 第2回秋田県食品ロス削減推進協議会 議事概要

1 日時

令和8年2月10日（火）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、大貫利夫、赤田順一郎、佐藤長行、塚本民雄、大村泰子、伊藤睦子、柴田伝、
木村英彰
以上9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) 令和7年度の主な事業実績について
- (2) 令和8年度の主な事業予定について
- (3) 国の基本方針等の概要について
- (4) その他

5 質疑応答等

(1) 令和7年度の主な事業実績について

○ 谷口会長

施策への質問、意見があればお願いします。なお、県の事業に協力して取り組んだ方においては感想や要望でもよいので併せてお願いします。

○ 佐藤委員

当社では「てまえどり」については10月、特に日付管理が厳しい牛乳やパンを中心に商品を限定して取り組んでいる。継続してきた成果か、実感として顧客の認知度は高い印象を受けている。

○ 大村委員

宅配部門では包装の際に、傷み等により宅配できない野菜・果物類が一部発生してしまう。その対策として、宅配に向かないと判断した商品を週に1度、大森山動物園へ寄付し、有効に活用していただいている。また、東北6県の生協が合同で宅配利用者を対象にフードドライブ活動を実施しており、組合員に協力いただいた商品を各県内の社会福祉協議会や子ども食堂運営団体等へ寄贈している。昨年10月実施時には東北6県合計で25,353点、642万円

の支援を行った。他に、宅配において、賞味期間が基準以下になった商品にマークをつけてカタログに掲載して、販売する「減らそうフードロス」の活動を行っているが、組合員は率先して購入している印象がある。なお、賞味期限が近いものの購入を推奨しているが、消費者からは、物価高の影響で、買い物回数を減らすために期限の長い、奥の商品をあえて選ぶとの意見も受けている。一方で、店舗では、地産地消として大館の有機野菜等を揃えたところ、若い客層が増えているため、そういった取組で地産地消等の意識を高めていくことが大切だと感じている。

○ 柴田委員

消費者としての立場になるが、数年前に恵方巻の大量廃棄ニュースを見たが、現在は予約制への切り替えなど企業の努力が進んでいると感じる。県民意識だけでなく、企業側の意識や努力、工夫にも着目した調査があっても良いのではないか。

○ 赤田委員

今年度、恵方巻は予約対応に加え、当日製造分もハーフサイズにカットしてセットで販売する等と工夫し、廃棄はほぼ出なかった。また、「てまえどり」に関しては、商品の左寄せなどの整理を徹底している。アンケート結果について「13番の小分け商品・少量パックの購入」に取り組んでいる消費者が前回調査よりも減少しているのは、小売店がそのような商品を揃えていないと認識している方が多いとも捉えられるが、理由は如何か。

○ 事務局

この設問は、買い物時に取り組んでいる食品ロス対策の内容を複数選択する設問であり、各項目を選んだ理由、または選ばなかった理由は確認できない。ただし、年齢別に回答を確認すると、年齢が下がると小分け商品等の選択に取り組んでいない率が増加している。

○ 木村委員

美郷町では商工会を通じて飲食店に「食べきり協力店」への登録を依頼し、そのうち5店舗の登録があった。全県で見ると飲食店が多くない当町でも登録してもらえたので、各市町村の担当職員の意識が表れていると感じており、県から各市町村にしっかりと対応してほしいと連絡することも飲食店数の拡大の1つの方法だと思われる。また、行政からの支援やPR効果などの店舗のメリットを丁寧に説明することが重要で、町では消防団を増やすため、団員の飲食代が5%引きになる「消防団応援の店」を設けている。

○ 谷口会長

飲食店に依頼した時の反応は如何だったか。

○ 木村委員

それぞれの形態、事情があり、一様に協力してもらうことは難しかった。ただし、難しいと回答した店舗でも、趣旨には賛同するとの声もあり、今後呼びかけ等を継続することで拡大していきたいと考えている。

○ 谷口会長

事業者からすれば、食品ロスは無駄であり、無くなれば経済的にメリットがあると理解してもらえれば食べきりの啓発が広がると思う。しかし、呼びかけがないと、取り組むきっかけがつかめず、広がりづらい。

○ 伊藤委員

「てまえどり」という言葉の認知が8割を超え、県民に広く浸透してきたと思うが、実践者は半数以下との説明だったので、行動に移せていない理由を考えることで、取組を広げられるのではないかと。ハム、納豆、牛乳等で「てまえどり」されていない場合があるので、近くにPOPを掲示するなど注意を呼びかければ、意識しやすいと感じる。今回、取組の実施率等の値が出たので、実施されていない部分などを県民にも広く知らせて、食品ロス削減の取組を進めて欲しい。また、年末年始の食べきりの新聞広告等を見たが、啓発には大変良い時期であったと思う。ただし、年末年始に3回程宴会に出たが一度も声かけは無かった。これについては、幹事が忘れてしまうことも多いため、配膳スタッフからの声掛けや、各テーブルへの三角POPの設置が効果的だと考えられる。

○ 塚本委員

私は旅館ホテル生活衛生同業組合として本会に参加しているが、飲食業生活衛生同業組合にも加入しているため、本日欠席の齊藤委員に代わり、飲食店の状況を説明する。今年度は、クマの出没によるキャンセルが多く、ほとんどの店舗で12月、1月は例年よりも宴会件数が減少している。最も苦慮するのは、食材の仕入れ管理で、特にケース単位での発注が必要な物や生鮮物は大変である。なお、最近は食材の値上げにより、人数分以上盛り付けるような大皿での提供が難しく、手間はかかるが個食提供へシフトし、前菜は事前に作っておく等の工夫で対応している。また、「持ち帰り」は非常に少なく、宴会の幹事の方に残った料理を持ち帰れると説明しても、幹事の方が宴会参加者に伝えているのは聞いたことがない。他に、「3010運動」等について、県で啓発等を頑張ってくれているが、公共性が高い独立行政法人や公益法人等の宴会でも声かけは一度も聞いたことがない。宴会の室内にポスターを貼ることは抵抗があるかもしれないが、ロビーや宴会の部屋周辺、出入口に貼ることができれば、宴会参加者への啓発の効果が上がるのではないかと。参考だが、私のホテルで、朝食ビュッフェの会場周辺に「食べきれただけお取りください」と追記した食べきりポスターを貼付したところ、大量に残す方がかなり減ったと聞いた。クマの出没により、食べ残しが多い家族連れの観光客が減ったことが一因とも考えられるが、ポスターを複数箇所に貼っているため、幾分か効果があったのではないかと捉えている。このように、貼付方法等を考え、施設に提示することも1つの方法だと思う。また、総会シーズン前に各団体に「食べきり」を呼びかけることも1つの方法だと思うので願います。

○ 事務局

県の機関や市町村に対して、食べきりや周知を依頼しているが、今後はより強くPRしていく。また、食べきり啓発事業において、協力店にポスターを提供し、貼付を依頼しているが、ホテルや旅館関係者に対して、個別にポスター貼付等は依頼していないため、今後検討する。依頼に当たっては委員の力添えをお願いする。

○ 大貫委員

会議資料には、消費者の意識調査の結果等と様々な情報が掲載されており、非常に有用な内容だと感じる。先月5年ぶりに会社で新年会を行ったところ、ケーキバイキングが3割程度余ったので、食中毒時は自己の責任とするので持ち帰りたいと説明したが、会場のホテルには認めてもらえなかった。これから総会が増える季節だが、参加者が50代以上の場合は、

食べられる量が減る、または好きな物しか食べない等で食べ残しが発生しやすくなる。消費者の意識が高くなっているが、提供する側の意識が変わっていないことが課題と考えられる。

○ 事務局

持ち帰りに関しては、国でガイドラインを策定する等、少しずつ取組を拡大している段階である。

○ 谷口会長

「てまえどり」や「持ち帰り」は、馴染みのない県民が多いと思われ、そこに対する普及なので、広げるには時間を要するし、順調に進む部分やその逆がある。難しいところはあるが、拡大させるためには、長い時間をかけて取り組んでいく必要があると思う。

○ 塚本委員

持ち帰り後の食中毒は自己責任であることが法律等で担保されなければ、提供側が勧めることは難しい。特に規模が大きいところは困難だと考えられる。私も組合で自己責任について説明したが、規模の小さい施設ではメニューの内容によっては持ち帰り可能との話がある一方で、大規模な施設ではリスクが大きいとの意見が主である。

○ 谷口会長

自己責任とは言え、持ち帰って食中毒が発生した際に、提供側が責任を問われることもあると考えられる。現状の社会の制度や法の枠組みでは突破できない、努力や意識で変えられない部分もあることは抑えておきたい。さて、先ほど委員から提起された点について確認していくが、まずは企業側の取組や課題があれば伺いたい。

○ 佐藤委員

当社では「あんべえいい」という食べきりサイズの商品を強化している。売り上げが伸びているので、食べきりや個食のニーズは増えていると感じている。なお、恵方巻きも商品の半数程度はハーフにカットして食べやすい形で提供し、節分でのロスはほとんど無かった。また、消費期限の設定を見直している。作ったその日が期限という惣菜が多かったが、冷惣菜などは「D+1」（デイプラスワン）として、製造日の翌日を消費期限と設定するように変更した。他に、商品の値下げについて、製造日当日に5%からの値下げ等小刻みに取り組んでいたが、値下げの幅の見直しや、品目によっては製造日の翌日からの値引きに変更している。

○ 大村委員

高齢など様々な理由により、普段の買い物に困っている方への支援として、マイクロバス1台とワゴン車2台でお買い物バスを運行し、店舗までの無料送迎を行っている。また、惣菜は小さいサイズなど複数のサイズがあると買いやすいとの意見を受けて小分け商品等も用意している。地産地消を優先して購入される方も多く、県内産は販売しやすいと感じている。なお、恵方巻きやクリスマスケーキは予約販売している。

○ 赤田委員

商品の値下げについて、グループ会社のイオンリテールではAIを導入し、時間や天気、客数から最適なタイミングを決めている。東北ではまだ導入できていないが、発注での最新技術の導入と併せて今後検討していくことになる。ただし、当社は店舗が多いこともあり、消費者が商品を手に取りやすい売り場作りが、上手く出来ていない場合があると考えており、まずはそれらの工夫が必要と考えている。また、仙台では冷凍食品専門の売り場を作り、食

品ロスを減らしている。他に、フードドライブに関しては、今季は宮城県全店、今年度は東北全県で受入店舗増やしている。まだ受入体制や受入後の仕組みができていない施設もあり、今後検討していく。参考までにお知らせするが、私が7年前に松本市の店舗にいた時は、同市が発祥とのこともあり、会社や商工会の宴会での3010運動が徹底していた。

(2) 令和8年度の主な事業予定について

○ 谷口会長

来年度事業は、食べきり啓発事業やその他の啓発活動を継続して行うとともに、計画見直しのために本協議会を年4回開催するとのことである。意見や感想、また、同じく来年度の取組は如何か。

○ 木村委員

今年度と同様だが、食べきりの啓発事業について、商工会と連携してチラシの配布や協力依頼を行い、事業に協力してもらえる店舗が増えるように働きかけていく。

(3) 国の基本方針等の概要について

質疑なし

(4) その他

特になし

(以上)