

令和8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8年7月15日（水）午後1時30分～3時30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、齊藤浩一、安東龍雄、田村さと子、塚本民雄、大村泰子、伊藤睦子、藤田宏、
原田浩、木村英彰、永須昭夫

以上11名

○庁内調整会議

担当職員9名

○事務局

温暖化対策課 古畑範行 ほか4名

4 議事

- （1）秋田県食品ロス削減推進計画の中間見直しについて
- （2）令和7年度事業の結果と令和8年度事業の予定について
- （3）その他

5 質疑応答等

（1）秋田県食品ロス削減推進計画の中間見直しについて

○ 谷口会長

初めての方もいるので、この協議会について少しお話しする。この協議会で秋田県食品ロス削減推進計画というものを5年前に策定した。食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまっているものを差し、家庭で言えば冷蔵庫内で消費期限が切れてしまった物、生産段階では規格外の農産物など、生産、流通、加工、消費とさまざまな段階で発生している。これを全体で減らしていこうというのが本計画で、協議会には様々な業界の方々に参加してもらっている。

是非食品ロスに関する日頃の考えや取組、現状等について意見をお願いする。本事務局は比較的熱心に取り組んでおり、協議会の意見は施策に取り入れてくれるため、積極的にご意見いただければ有り難い。なお、今年は計画の見直しに向けて、食品ロスの現状について各委員から意見を伺いたい。

この協議会に参加してきて感じるのは、皆さんやれることはかなりやっている。各業界でできることは取り組んでいるが、自分の会社だけの努力では何ともならないことが多数あり、それが食品ロスの削減を妨げていると思う。ただ、昨今のホルムズ海峡の問題や物価高を考

えると今までの努力では足りない。もう一段も二段も踏み込んだ取組をしないと乗り切れない状況になっている。そこで、食品ロスを減らすため、すぐには出来なくとも議論に盛り込めることがないか考えたい。

まずは生産、製造業、卸売業、小売業において、例えば安東委員がご説明した発注システムについて、前日発注では前もって製造しないと間に合わず、余裕をもった数量を製造することになるため、食品ロスが発生してしまうとのことだが、田村委員に伺うが、前々日発注に変えることはできないのか。

○ 田村委員（株式会社伊徳）

当社ではパンは2日前に発注しているが、生鮮等は市場の状況、情報を確認し、前日の発注になることがあるなど、商品によって取り扱いが異なる。

○ 安東委員（株式会社たけや製パン）

スーパーマーケットは2日前発注の場合が多いが、コンビニエンスストアはオンラインでの前日発注が主で、年々受注量が増えている。以前他社に在籍していた際は全国を管理する立場におり、いくつ作ればいいのか前日の昼にならないと分からない状態に大変苦労したが、今はデータを蓄積し、天気や気温により数量を予測している。典型的な例でいえば最近ではAI発注に繋がっていると思うが、当社ではまだ取り入れることができていない。そういった予測技術が発展すれば、大きくロスを減らせる可能性はある。

○ 谷口会長

流通、発注だけでもスーパーマーケットとコンビニエンスストアが異なる。コンビニエンスストアは全国チェーンが競い合っているため、業界全体で考えてもらう必要があるといった話になるかもしれないが、まだ改善の余地があると思われる。

斎藤委員に伺うが、女性部で食品の寄付等を行っているが、農産物の規格外や過剰生産が発生した際に、鮮度の関係で長く保存しておくことができないことについて、有効に活用できる可能性はないか。農協だけでは無理だが、流通等が協力してくれるなら、こんなことができる等といった意見はないか。

○ 斎藤委員（秋田県農業協同組合中央会）

農産物の規格外や過剰生産物を広域から集められれば加工等して活用できると思うが、輸送コストなどが壁となる。難しいとは思いますが、それらの物が近隣のスーパーマーケットで販売できる環境があれば輸送コストを抑えながら活用することができる可能性がある。また詳細は把握できていないが、学校給食で使われる農産物は規格が厳しいと聞いており、それを少し緩和できれば、使ってもらうことができるのではないかと感じている。

○ 谷口会長

農産物は過剰生産と不足が付きものであり、過剰分の有効活用は生産者だけの努力では難しい。斎藤委員から、規格外品をJAあきた湖東の関連会社で漬物にしているとの説明があったが、グループ会社ではないスーパーマーケット等で漬物に加工することは難しいと思われる。すぐには難しいが、今後の活用方法の一つとして考えてもらえるとありがたい。

次に飲食業や宿泊行において、外食では大きなテーマとして食べきること、食べ残した物を持ち帰ることが挙げられる。1人で飲食店に行った場合は大抵食べきるが、宴会等で複数人集まった場合は食べ物が残りやすくなる。それを持ち帰る事ができるのかという点が1つ

あり、持ち帰りを推進するために県で容器等を配布する事業に取り組み、一定の反響があったが、飲食店からすれば食中毒のリスクがある。食べきることを前提に作った料理を持ち帰り、家庭で食中毒が発生した場合、飲食店の責任になるのではないかと不安があり、その課題は残っている。塚本委員の意見の中で、持ち帰った場合の製造者責任がはっきりしていないとある。国は、持ち帰った場合は基本的に消費者責任が原則であるとしているが、どこまで徹底されているのか。

○ 事務局

国からは、持ち帰る際にはパック詰めなどを消費者自らやって、自らの責任の範囲でお持ち帰りくださいというメッセージは発信されている。ただ、どの時点が原因で食中毒が発生したかによって責任の所在は変わるところは、引き続き課題として残っている。

持ち帰りガイドラインのポイントは、事業者の責任を無くす事ではなく、責任の所在を明確にするために消費者と事業者の合意の手順を標準化したことにある。そのため、本ガイドラインが策定されたことで、食中毒等が発生した際に事業者が免責になるわけではなく、リスクがあるから一律禁止という段階から、リスクを正しく理解し、消費者と事業者双方が合意して協力して食品ロスを減らすという段階に移行した状態である。

ガイドラインに沿って対応することで、事業者側は尽くすべき責務を果たし、消費者に自己責任であると納得させてリスクを減らすことになる。

○ 谷口会長

プロセスが標準化されても利用者から食中毒だと言われれば、飲食店としては大きなダメージになる。持ち帰りを全面的に容認できる状態ではないとの塚本委員の意見も理解できる。また、食べきりについて3010運動がなかなか浸透していないとの意見もあったが、事務局でその理由を把握できていれば教えてほしい。

○ 事務局

3010運動は、宴会等で乾杯から30分間とお開き前の10分前は自席で食事を楽しみ食品ロスを減らす取組であり、昨年度の食品ロスに関する県民意識調査でも認知度が低いとの結果が出ている。浸透していない理由の考察はできていないが、昨年度に引き続き食べきりの啓発を継続して、周知を図ることにしている。

○ 谷口会長

飲食業生活衛生同業組合の齊藤委員から、食中毒予防と持ち帰りの推進の両立に難しさを感じているとの意見や県に持ち帰りのパッケージの配布を希望すると意見が出ている。パッケージは持ち帰り啓発を行った2年間配布したのか。また、今年度は配布する予定はないか。

○ 事務局

持ち帰りの啓発を行った2年間はそれぞれ異なる持ち帰り容器を配布し、昨年度は一步進む意味で、容器はご自分でご用意していただくことにして、配布はしていない。今年度は、当初予定していた配布資材には含まれていないが、容器がほしいとの要望を複数いただいているので容器の配布も検討したい。

○ 谷口会長

次はフードバンクについて、フードバンクとはまだ食べられるが捨てられる可能性が高い食品を、生活困窮者や福祉施設等に提供する取組である。各委員の現状と課題を見ると、そ

れぞれで取り組まれており、齊藤委員は社会福祉協議会やフードバンクあきたへ寄贈しているとのことだが、フードドライブについて、取組の広がりというか寄贈のしやすさは如何か。

○ 齊藤委員（秋田県農業協同組合中央会）

あいにく現時点では、フードドライブの取組に関する推移データを用意できていない。

○ 谷口会長

安東委員に伺うが、製造過剰品等はフードバンクに提供することは可能か。

○ 安東委員

期限内で消費していただけるのであれば、正規品だが過剰に生産した製品を提供できると思うが、提供できる数量が安定しない状態で受けてもらえるのか分からない。なお、現状ではフードバンク等に寄贈はしていない。

○ 谷口会長

フードドライブ等の難しさは、食品製造業であれば、計画的に製造するわけではなく、余った品物を提供するため、日によって物や数量が異なることである。受け取った人が配布する難しさがあるが、中間にいる社会福祉協議会ではマネジメントする難しさ、課題解決の方法等について意見はあるか。

○ 藤田委員（秋田県社会福祉協議会）

まさに今の内容が、マッチングする立場では難しい問題である。県内のこども食堂で常設しているのは秋田ノーザンハピネッツが運営する食堂くらいで、その他の食堂の多くが月に1回や2回といった開設状況であり、特に生もの等は食品が余るタイミングと食堂のニーズを上手くマッチング出来ていない。全県域は流通や保存期間の問題で難しいため、圏域内、市内等でのマッチング、顔が見えるような関係を築きたいと考えている。また、企業にご協力いただき、例えば生ものは冷凍保存してもらおうとか、月の決まった日に提供する等の調整を図ってもらい食糧支援を進めていきたいと考えている。

○ 谷口会長

大村委員は生活協同組合の立場から何か意見はあるか。

○ 大村委員（生活協同組合コープあきた）

集めるのが大変との話であったが、生活協同組合では、利用者が品物を頼む際にフードドライブ用というメニューを選択すれば、注文先から該当施設に食品が提供される宅配システムを採用している。これは7、10、2月の年3回まとめて提供し、年間2,400～3,900点を扱っており、数量は増加傾向にあると感じている。本システムでは生ものは除外されるが、期限が短くなった食品等ではなく、通常利用者が購入するようなタイミングで製品が届くことになる。なお、県内のフードバンク協定締結先は28カ所である。

○ 谷口会長

フードドライブを含めて利用者は注文用紙に記載して注文するのか。

○ 大村委員（生活協同組合コープあきた）

そのとおりである。

○ 谷口会長

利用者はお金を払うが品物を受け取らず、生活協同組合がまとめて施設に品物を提供するという宅配ならではの方法である。

○ 事務局

社会福祉協議会から、マッチングが上手く出来ず、生ものなら企業に冷凍してもらう等の話であったが、例えば冷凍する機材があればマッチングしやすくなるのか。

○ 藤田委員（秋田県社会福祉協議会）

協議会は生ものの管理に精通していないため、寄付する企業が冷凍庫を持っている場合は、団体が取りに来るまで保存してもらうというパターンと、企業が宅配事業をして、保冷車を持っている場合はこども食堂や団体に届けてもらうパターンがある。

協議会で冷凍庫を購入して食品を管理するのは食品の衛生関係上難しいと考えている。

○ 谷口会長

続いて行政について、市町村では家庭系のごみを回収している。生ごみは可燃物の中でも水が多く焼却には多くのエネルギーが必要であるため、資源化できれば有効だが、生ごみの分別回収は難しい課題があると聞いている。状況を教えてほしい。

○ 原田委員（秋田市）

生ごみの行政収集をしている岩手県の施設を見学したところ、市町村合併前の小さい区域での取組が好評でその地区だけ継続しているとの状況で、ごみの集積所に生ごみ専用のポリバケツを設置し、専用の車両で専用のプラントまで回収し、堆肥を作っていた。プラントは広い面積が必要であり、秋田市というスケールでは取り組むのは難しいと考えており、民間の発電施設での生ごみ処理を周知している。

○ 木村委員（美郷町）

生ごみの回収は議論として進んでおらず、代わりに生ごみ処理機やコンポストの購入を補助している。また、生ごみは水切りネットで水分を減らすように周知している。

○ 谷口会長

出来そうなこと、まだ出来なようなことが多くあることが分かってもらえたと思う。食品ロスは各業界でどのような形で存在し、どんな取組が進められているのか共有できた。

（２）令和７年度事業の結果と令和８年度事業の予定について

○ 谷口会長

昨年度事業と今年度事業について、主に食べきりと持ち帰りに関する内容であったが、何か意見はあるか。

○ 伊藤委員（秋田県地球温暖化防止活動推進員）

３０１０運動の読み方は「さんまるいちまる」「さんぜろいちぜろ」どちらか。

○ 事務局

３０１０運動の読み方は「さんまるいちまる」である。

○ 伊藤委員（秋田県地球温暖化防止活動推進員）

たくさんのお店が協力してくれていることが分かった。店舗の工夫に記載された、最初から持ち帰る前提だと食べなくなるが、まず食べきりが重要で持ち帰りもできるとの考え方に感心した。他に汁物を少なくする等メニューを工夫している飲食店があることを知ることが出来たので、私たちもそれに応える必要がある。

○ 塚本委員（秋田県旅館ホテル生活衛生同業組合）

最近、持ち帰りについて保健所も理解を示しつつも、立場上、店の責任がないとは言いきれないと説明している。提供した料理を持ち帰った消費者が二次会に行き、特に冬場など寒い時期に、暖かい施設内に長時間置いた場合、温度差で菌が繁殖しやすくなるが、それでも製造者責任は発生するのかと聞いたことがある。なお、作った際には何も菌が入らないようにしている。しかし、保健所からは追跡調査はせざるを得ないとの回答であり、その辺が曖昧に感じる。我々が一番恐いのは営業停止である。新聞にも掲載され、社会的に影響が大きいと、なかなか持ち帰ってと言えない状態である。機会があれば、保健所の担当者に、より踏み込んだ見解を示すように伝えてほしい。

○ 永須委員（生活環境部次長）

食中毒が起き、患者が病院に行った場合、病院から保健所に連絡がある。原因は別として情報が入れれば保健所は調査を行うことになる。その上で、製造者は食中毒予防に気を付け、適切に製造されており、持ち帰る人に約束を守ってと伝えたが、その客がルールを破り、それが原因で食中毒になったということであれば、製造者の責任にはならない。ただし、これは調査の結果なので、絶対にならないとは言いきれない。

そのような内容が食べ残し持ち帰り促進ガイドラインで整理されている。その考え方を保健所が事業者に対して正しく説明できるかと言えば、まだ不徹底な部分はある。今後、保健所から、どうすれば安全に持ち帰ってもらえるかという指導も併せて食品衛生の立場から助言していると考えている。

○ 谷口会長

人間が作っている大きなまとまりを社会というが、社会学とは社会の構造や人の動きを研究する学問である。研究では、関係する全員から話を聞き、全体の見取り図を作った上で、各関係者の動きから、問題の発生要因等を考えている。

秋田で実際に研究した例は八郎湖やごみの問題で、例えば八郎湖では誰しものが水がきれいになればいいと思っているのだが、現状は変わらず、関係者の意識とはギャップが発生している。食品ロスもこれに似ている。

昔は食品の取扱いが分業されておらず、漬物作りや柿を干す等、家庭内で完結していたが、高度経済成長で分業化され、製造する側と消費者に分かれた。消費者という言葉は昭和30年頃にできている。そこから生産者、流通業者等ができ、分業化され、お互いの顔が見えなくなった。ある程度分業が進むのは仕方のないことだが、それによって、食品ロスといった問題が発生するようになっている。例えば、各業界のルールで、卸売業者、小売業者では売り場を空けないように多めに注文し、また、製造業者も欠品を出さないように多めに製造するため、各段階で余剰分が食品ロスとして発生してしまう。それぞれの段階で動く原理があり、なかなか解消することは難しい。さらに、食べきりや食べ残しの持ち帰りでは、客と飲食店の問題が発生する。客は好きなように食べたいと思い、宴会では長時間席を離れる等、食べ残しについては特に考えていなかった。そして、残された物は飲食店が残飯として処分していた。これが問題になってきており、客も飲食店のこと、残飯が無駄になっていることを考えなくてはいけなくなっている。

今日報告があった県の取組で特に優れていたのは、一つ目として関係者だけでは解決でき

ない問題に対し、行政が間に入ることで実験的に解決を目指したことが挙げられる。食べ切りも食べ残しの持ち帰りも、県内全域を探して100件近い飲食店が協力してくれることになった。これは飲食店も食品ロスを減らしたいと考えていても、自分だけで取り組むことが難しい状態にあり、そこで県がやってくれるなら協力しようと動いたものと推察され、結果として、十分かは不明だが食品ロスが減り、効果があったと確認された。もう一つは、今後の展望において、食べきりは83%、食べ残しの持ち帰りは93%の飲食店が継続したいと言っており、各啓発の定着が図られたことである。次の課題は行政の力を借りずに全県で取り組みを進めることである。ただし、食品ロスのような問題は関係者がバラバラな方向を見ていては解決できない問題であり、みんなが協力して、心配し合う関係になることが大切である。先ほどの食中毒についての不安で言えば、客と飲食店が心配し合い、約束を守り進めていくことで、関係者の信頼に基づく新しいルールを作ることになる。そのルールを定着させることで問題は解決していくのではないかと考える。

(3) その他

質疑なし

(以上)