

「みんなで知ろう！取り組もう！食品ロス削減」議事録

(開催要領)

1. 開催日時：令和2年11月22日(日) 13:00~14:59
2. 場所：南海放送株式会社
3. 登壇者：
消費者庁 政策立案総括審議官 津垣修一
消費者庁 消費者教育推進課食品ロス削減推進室長 杉田敬一
ごみ清掃芸人・マシンガンズ 滝沢秀一 (VTR出演)
松山市環境部 副部長 中島郁
愛媛県食生活改善推進連絡協議会 会長 西村恭子
株式会社ハローズ 商品管理室長 太田光一
美作大学 食品ロス削減サークル 部長 小原瑞祈
美作大学 食品ロス削減サークル 副部長 宮里弘夏
全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 会長 崎田裕子

(プログラム)

1. 開会挨拶 津垣修一
2. 施策説明 「with コロナ時代の消費者行政」 杉田敬一
3. 第1部 講演① 「私の食品ロスへの想い」 滝沢秀一 (VTR出演)
4. 第2部 パネルディスカッション 「私たちの食品ロス削減アクション」
ファシリテーター 津垣修一
パネリスト 中島郁/西村恭子/太田光一/小原瑞祈/宮里弘夏/崎田裕子
5. 第3部 講演② 「地域で食品ロス削減を進めるためには」 崎田裕子
6. 閉会挨拶 杉田敬一

*敬称略・順不同

司会：

みなさまこんにちは。

この時間は、「みんなで知ろう！取り組もう！食品ロス削減」と題して、インターネット配信によるシンポジウムをお送りいたします。

本日は、愛媛県松山市から、私、小林美菜が司会進行を務めさせていただきます。どうぞ、よろしくお願いいたします。

第1部としまして、ごみ清掃芸人・マシンガンズの滝沢秀一さんの講演、そして第2部が、「私たちの食品ロス削減アクション」と題したパネルディスカッション。最後に第3

部としまして、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 会長の崎田裕子さんの講演をお送りいたします。

本日は、新型コロナウイルス感染症拡大防止に十分配慮しながら進めてまいります。

まず、はじめに、消費者庁 政策立案総括審議官 津垣修一より開会のご挨拶を申し上げます。

1. 開会挨拶

津垣：

ただいま紹介を受けました、消費者庁の津垣でございます。本日は消費者庁のシンポジウムにご参加ご視聴頂きまして誠にありがとうございます。

本日は、「みんなで知ろう！取り組もう！食品ロス削減」をテーマにいたしまして、オンラインでシンポジウムを行いたいと思います。

わが国では、年間に食品ロスが約612万トン発生しております。これは国民1人当たり48キログラムにあたります。この様に、食品ロスが発生致します事は、単に、その食品が無駄になるということだけではなくて、家計にとっても余分な負担が発生します。また、そのゴミを処理するために自治体が余分なお金を使う必要もあります。また処理することによって、CO2などが発生することで環境にも負荷が生じます。

また、ロスになる食品を有効に使っていくことで、近年、いわゆる貧困家庭の子どもが増えているだとか、恵まれない人にそういったものを有効活用していくと、そういうことも考えられるわけでございます。

このように、食品ロスは、まさに今すぐ取り組むべき重要な政策課題だと考えております。こうしたことを踏まえまして、国においても昨年の10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」を施行いたしまして、国、地方公共団体、事業者、消費者等、多様な主体が連携して、国民運動として、食品ロスの削減を推進していくため様々な施策を講じているところでございます。これからも、法律の主管である消費者等が中心となりまして関係省庁等と連携しながら、しっかりと政策に取り組んでいきたいと考えております。

ただ、ここで大事なのは、食品ロスを削減していくためには国や行政だけではなく、やはり国民各層、国民一人一人がこの問題を他人事ではなく、我が事と捉え、しかも理解するだけではなく、実際に行動に移していくことが必要であります。

本日のシンポジウムでは講演やパネルディスカッションを通じまして、愛媛県内の食品に関する取り組みをはじめといたしまして、事業者や有識者によるさまざまな取り組みについてもご紹介していただけるということでございます。

ご視聴の皆さまにおかれましては、本日、このシンポジウムで食品の削減のための様々な取り組みについて知っていただくことで、ご自身が食品ロス削減の取り組みを実行するための何らかのヒントを得て頂ければ幸いです。

是非最後までご視聴いただければと思います。どうぞよろしくお願い致します。

司会：

続きまして、消費者庁 消費者教育推進課食品ロス削減推進室長 杉田敬一より消費者庁の施策についてご紹介します

2. 施策説明

杉田：

本日全国で視聴いただいている皆様、消費者庁のシンポジウムにご来場いただきありがとうございます。 「with コロナ時代の消費者行政」として冒頭お話をさせていただきます。

消費者庁は、2009年に創設し消費者保護の観点から消費者被害の防止、地方消費者行政の推進を行ってきました。また、消費者保護のみならず、賢い消費者を育成するために、消費者教育の推進にも力を入れてきたところです。

消費者保護や消費者教育の推進はベースの活動であることに変わりありませんが、これからはデジタル化、災害などの緊急時等の課題への対応や持続可能な社会の構築に向けた消費者と事業者のさらなる共同のための取り組みが重要となっています。

具体的には、従来のそうした政策の主な対象は配慮を要する消費者や悪質事業者といった一部に限られていましたが、高齢化や成年年齢引き下げ、災害や今般の新型コロナウイルスの感染症の発生、そして社会のデジタル化の進展等の社会情勢の変化により、いわゆる一般消費者も一時的に脆弱な状態に陥るリスクの増加が懸念され消費者政策の対象が拡大しています。

また、SDGsが2015年に国連サミットで採択され、日本でも取り組みが進められています。消費者庁は主に目標12の「つくる責任、つかう責任」を担っています。持続可能な社会の実現に向けた世界的課題を解決するためには、商品やサービスを提供する事業者の取り組みを促すと同時に商品やサービスを選択する消費者の倫理的な行動を促すことが、不可欠な状況となっています。

こうした中で今般の新型コロナウイルス感染症の拡大は消費者の価値観や消費行動に変化をもたらしたと考えています。イベントの中止や飲食店の休業等により食材が売れず、農業や漁業、畜産などの業種で経営不振となる事例も発生しましたが、こうした方々を応援する消費行動も見られるなど、「今だけ、ここだけ、自分だけ」のことではなく、自分の消費が社会・世界とつながっており、未来や他者のための行動が最終的には自分に返ってくることを多くの方が体感しているのではないのでしょうか。

これは消費者庁が啓発に取り組んでいるエシカル消費の目指す方向と同じです。エシカル消費は「今だけ、ここだけ、自分だけ」からの転換であり未来や地域世界などのことを考えた消費行動です

具体的には、本日のシンポジウムのテーマでもある食品ロス削減につながる買い物や風評被害に困っている被災地産品を選んで購入するといった行動です。

日本の GDP 約 500 兆円のうち家計消費は過半を占めており、消費者の行動は経済社会に大きな影響を与えます。自分自身の消費行動が世の中を変えていく、世界につながっているということを自覚し、行動していくことが今一人一人に求められています。

もう一つ、協働という観点からエシカル消費の啓発と両輪で事業者に向けて取り組んでいるのが「消費者志向経営」の推進です。これはみんなの声を聴き、かつ、いかす、未来・次世代のために取り組む法令を遵守、コーポレートガバナンスの強化をするといった取り組みを行う事業者を、表彰などにより応援することで、消費者と事業者の win-win な関係の構築を目指すものです。こうした取り組みを行う企業を消費者はエシカル消費で応援する。これにより持続可能な社会の実現につながります。こうした消費者事業者行政の協働により取り組むべき課題として典型的な例が食品ロスの問題です。

食品ロスについては日本の食品ロスの発生量は、平成 29 年度で 612 万トンと推計されており、これは年間 1 人当たり 48 キログラム 1 日 1 人当たりお茶碗一杯分のご飯を捨てているのと同じです。食品ロスは食料の供給から消費までのあらゆる段階で発生しており、その半分は家庭からも出ている状況です。国民一人一人が食品ロス問題を他人事としてではなく、我が事として捉え、理解するだけにとどまらず、実際に行動に移していくことが必要です。日本では昨年 10 月に食品ロス削減推進法が施行され、食品ロス削減を国民運動として推進していくことが明確化されました。事業者、消費者双方の取り組みを促すため、政府では関係省庁が連携・協力して取り組んでいます。地方公共団体の皆様の協力も不可欠ですので、開催地の皆様をはじめ一緒に取り組んでまいりたいと考えております。

ここからは具体的な取り組みをご紹介します。まず小売段階では、需給予測のズレや販売期限切れによる売れ残りによる食品ロスが発生しています。前者については、例えば恵方巻やクリスマスケーキなど、季節商品を予約制にすることで売れ残りを避けるといった取り組みが挙げられます。実際、土用の丑の日の販売を予約制にした事業者において、前年よりも売り上げは 2 割減少した一方、廃棄が 8 割減少したことから、利益が 7 割増加したとの事例があります。

また、賞味・消費期限の近い商品から購入することで販売期限切れによる食品ロスを減らすことができます。消費者は例えば、今日使う食材は棚の手前から取る。事業者は食材ができるだけ売れ残らないよう、例えば期限が近づいた商品を値引きするなど消費者と事業者の双方が取り組みを進めていくことが重要です。

消費者庁では、「賞味期限の愛称・通称コンテスト」を実施し、「食品ロス削減の日」である 10 月 30 日に受賞作を公表いたしました。全国から 704 件のご応募いただき内閣府特命担当大臣賞に「おいしいめやす」、消費者庁長官賞に「たべごろ目安・のみごろ目安」が選ばれました。「おいしいめやす」という言葉をきっかけに、おいしく食べられる

期間という賞味期限の意味を正しく理解し、行動を変えるきっかけとなることを期待しています。その他、流通段階の取り組みとして納品期限の緩和の要請や精米の表示の見直しを行っています。

日本の食品業界では賞味期限を3分割し、最初の3分の1の期限までに小売事業者へ納品するいわゆる「3分の1ルール」という商慣習が存在します。期限内に納品できなかった商品は販売できる先がない場合にはそのまま廃棄されることから食品ロス発生の要因となっています。

農林水産省の検証によれば、飲料と賞味期間180日以上菓子を対象に納品期限を2分の1に見直した場合、製造や物流段階で廃棄量が削減され小売店舗でも店頭廃棄の増加などはほぼないことが分かりました。こうした結果を踏まえ2017年より卸・小売り関係団体に対し納品期限を2分の1に緩和する要請を行っています。

また、より直近の動きとして消費者庁では古い「精米年月日」表示の商品が売れ残ることなどにより生じる様々な問題に対応するため本年3月に「精米年月日」表示を「年月日」だけでなく「年月」の後、「上旬」「中旬」「下旬」でも表示できる改正を行いました。

次に、外食段階では消費者による食べ残しが食品ロスとなっています。消費者は食べられる適量を注文すること、事業者は小盛り・小分けメニューを導入することなどが効果的です。また、やむを得ず食べきれなかった料理については衛生面に十分配慮した上で持ち帰ってはいかがでしょう。消費者庁、農林水産省、環境省では「New ドギーバッグアイデアコンテスト」を実施し、審査の結果、新たな持ち帰り容器のネーミングとして「mottECO」（モッテコ）が大賞に選ばれました。こうした取り組みを通じ、外食の持ち帰りの取り組みが普及することを期待しています。

また、今年は新型コロナウイルス感染症の拡大を受け外食の減少等により販売できず食品ロスにつながる事態も発生しました。これを受け、消費者庁においては新しい生活様式での食品ロス削減の工夫としてテイクアウトやデリバリーの活用などを呼び掛けています。家庭での取り組みを進めていただくことも重要です。

消費者庁で実施した「私の食品ロス削減スローガン& フォトコンテスト」の受賞作をご紹介します。身近で簡単な取り組みをお伝えしたいと思います。まず左は大臣賞に選ばれた「でこぼこやさいに魔法をかけて」です。品質に問題はないのに見た目が悪いというだけで捨てられてしまう野菜をあえて購入し、おいしく料理していただくものです。また、右は長官賞を受賞された「同食材、調理法をかえて楽しむ！食品ロス0」です。同じ食材で3日分の異なる献立を考え、おいしく楽しみながら食材を使い切っています。また、コロナ禍ならではの取り組みもあります。こちらは入選作ですが左の「食材を隅々まで美味しくいただきます」と右の「丸なすのポタージュで消費促進」はコロナの影響で市場をなくしたすだちと丸なすを美味しくいただいたという事です。丸なすについてはこの料理をきっかけで他の消費者の方にも丸なすの消費が広がったそうです。

また、日頃の生活ですぐ実践していただきたいのが冷蔵庫のチェックです。左は「冷蔵庫の掃除から始めるロス排除」として定期的に冷蔵庫を整理して空っぽにして掃除するという取り組みです。また、右は「週1回、冷蔵庫お掃除カレー。食品ロスをなくそう」ということでお子さんが冷蔵庫で余っている食材を活用して美味しいカレーを作ってくれたというものです。食材をスッキリ使いきれたということで効果的な取り組みではないでしょうか。

消費者庁でも冷蔵庫の整理にあたってのチェック項目などを情報発信していますので、消費者庁ウェブサイトからご参照いただけると幸いです。

また、災害への備えとして食料を備蓄している家庭もたくさんあると思いますがその際、ローリングストック法を実践してみたいかでしょう。これは普段食べている食品を少し多めに買い置きし、食べたその分を買い足す備蓄方法です。特別なものを買わずに備えができ、かつ食品ロスもすることができます。他にもインターネットによるフードシェアリングプラットフォームという新たな仕組みを活用し、食品ロスの削減に資する事業活動を行う事業者が増えています。

このように需給をマッチングさせることが出来れば、事業者としては低価格だとしても廃棄される予定だったものを販売することができ、消費者としては低価格で食品を購入することができるためwin-winの関係で食品ロスを削減することができます。

使わない未利用食品がある場合はフードバンクなどへ寄付する方法もあります。地方公共団体、店舗、学校の行事などで個人からの寄付を集めるフードドライブ活動を行っているところもありますのでぜひこうした活動にも関心を寄せて頂ければと思います。

本日は、持続可能な社会に向けて食品ロス削減につながる取り組みを推進されている方々にお越しいただいています。具体的な取り組みについて多くの皆さんに共有いただくことで皆さんが行動に移すきっかけとなり全国的な取り組みにつなげていければと考えております。

本日はよろしくお願いたします。ありがとうございました。

司会：

それでは、第1部 講演に入ります。ごみ清掃芸人・マシンガンズの滝沢秀一さんに、「私の食品ロスへの想い」と題してご講演いただきます。滝沢さんは、芸人として活動する傍ら、ごみ清掃員をされており、その経験から食品ロスの現状を体感されていると思います。滝沢さんご自身の食品ロスに対する想いをお話いただきます。

滝沢さんのご講演は、事前に収録したVTRでお届けします。それでは、ご覧ください。

3. 第1部講演①

滝沢：

どうも、よろしくお願いたします。マシンガンズの滝沢です。私は、芸人を22年間やってい

まして、芸人だけでご飯を食べられればよかったのですが、8年前に、びた一文、お金がなくなりまして、ごみ清掃員の、いってみたら、ごみ清掃業界に従事することになりました。8年前にごみ清掃員になって、意外と、衝撃的なことが多かったです。

やはり、ごみというのは毎日出していて、生活に関わることなのですが、実はごみ清掃の実態を僕は知りませんでした。やってみて初めて分かったことが、結構多かったのです。

まずは、自己紹介をさせていただきます。今、環境問題のようなこともいろいろお話しさせていただいています。基本的には、僕は、ごみ清掃員としての実体験を皆さんにお話しさせていただけたらよろしいかなと思っています。僕は、ごみ清掃員のほうが今、本業になりまして、お笑いでアルバイトをやっているような形でやっているのですけれども、これもまた、悪いことだけではないというのは、ごみ清掃に関する本を現在、6冊出させていただいています。

最初に、『このゴミは収集できません』という本を出させていただいたのですけれども、朝日新聞さんに載せていただいた写真が、こちらです。これが、僕が言った言葉で、名言調に出されていて、なかなか誇らしいことなのですが、「折々のことば」に載せていただきました。「管理されなければできない恥ずかしい世代になんてなりたくない」と、『このゴミは収集できません』という本に書かせていただいたのですが、そうしたら、それを朝日新聞さんにピックアップされたということです。

これは、結局、いろいろなごみが出ているのですけれども、いろいろ管理する、法律で決めたりしなければ、われわれはきちんとごみが捨てられないのかということです。食品ロス削減推進法ができる前に、僕はこれを言っているのです。すごいでしょ。

毎日毎日ごみを見ていると、やはり、大量のごみ。そして、今日は、とりわけ、食品ロスのことをお話しさせていただきたいと思っています。

まず、最初の写真は、こちらです。これは、僕が衝撃を受けた写真です。皆さん、これは何だか分かりますか。実は、ごみに交じって、米が捨てられているのです。これは、秋になると結構多くなるごみです。どういうことかといいますと、新米が出るでしょ。皆さんは、新米を買います。そうしたら、古米、古い米。古米といっても、昨日まで食べられています。これを見てください。特に、黄色くなっているわけでもないですし、古くなっているわけでもないのですが、昨日まで食べていたような米が、意外と捨てられていたりするのです。これが結構、日常に行われています。こういうのも、僕なんかは食べる感覚なのです。でも、世の中には捨てる人が結構いっぱいいて、こういうことは、意外と、皆さんに知られていません。

でも、僕は、もったいないと思うことが仕事ではなくて、ごみを回収することが仕事なので、回転ボタンという回転板を回すボタンがあるのですが、そちらを押すと、次の写真のように、ただのごみになってしまうということです。まだまだ食べられるお米が、このようにごみになっていきます。

次の写真なのですが、これは少し前に、多く見られたごみです。タピオカということで、

少し飲んだら集積所に、ごみ箱扱いのようにそこに置いていくのです。集積所というのは、ごみを集めるところなのですが、これをごみ箱と勘違いしている人が結構います。

これを見てください。タピオカが残っていて、ミルクティーが残っています。タピオカを残すとなったら、ミルクティーでいいではないかと思うのですが、意外と、少し飲んで、そのまま捨てるということも結構あって、これも1つの食品ロスだなと思いました。

ちなみに、最近では、コロナ禍において、タピオカは少なくなってきてはいますが、マスクのごみをそのまま集積所に置くような人がいて、意外と、ごみ集積所をごみ箱扱いするように置いていく人が結構います。

続いてのごみです。これは、3月、4月ぐらいです。今年は、コロナ禍において特例ですけども、通常で言うと、引っ越しシーズンにこのようなごみが出てくることが多いです。これは何かといいますと、ポン酢は、食品ロスという概念からは少し違うのかもしれませんが、その隣は、ディップです。引っ越しをするときに、可燃ごみだろうが、何だろうが、まとめて、取りあえず、ばんばん入れていく、その中に入っていたごみなのです。これは、瓶の中にそのままディップが入っていて、一回も手が付けられていません。引っ越しを機会に、このまま捨ててしまえという食品ロスなのです。3月、4月などは、こういうのが意外と多いです。

さて、次の写真なのですが、OHKという、岡山放送ですが、そちらで僕は環境番組をやっています。「Re: SETO (リセット)」という番組なのですが、そのときに食品ロスの実態について迫った企画でした。

クイズといいまして、まず、最初の写真がこれです。これは、普通のご家庭から出てきた写真です。アップにすると、コンビニのまだ手の付けられていない、本当にまだ開けられていない、新品のまま、買ってそのままの状態のものが捨てられています。そして、次の写真が、水です。元々は多分、氷が入っていたのでしょう。氷が入っていて、そのまま持って帰ってきて捨てたということです。これは、同じ袋に入っていました。その次の写真が、こちらです。簡易椅子です。これは、一体何が考えられるでしょうか。分かった人はいましたか。これは、恐らく、バーベキューやピクニックに行き、食べきれなかったものなどをそのまま家庭ごみとして出したということが考えられます。なるべく多めに買って置いて、食べなかったら捨てればよいということが分かるような写真です。

かと思えば、ご丁寧な食品ロスもあります。次の写真をどうぞ。「じゃがいもです」と書かれています。「じゃがいもです」と言われて、袋を開けてみたら、本当に、じゃがいもがいっぱい入っていたのです。ご丁寧な食品ロスだと思いました。これは、芽なども生えていませんでした。だから、本当は、近所などにお裾分けできたらいいのですが、やはり、仲間内や周りに、そのようにあげられる人がいないから、このように捨てたのだと思うのですけれども、意外と、じゃがいもも多いです。段ボールいっぱい、じゃがいもが入っていることもあります。

だから、こういうのがシェア出来たり、あとは、フードバンクというのはなかなか難しい

のかもしれないですが、やはり、そのように、何かシステムのようなものが構築できたら、本当にいいなと思っています。

そして、私が8年間ごみ清掃をやっていて、最も衝撃を受けた食品ロスが、次の写真です。こちらです。これは、何だか分かりますか。少し拡大してみましょう。次の写真は、こちらです。魚沼産のコシヒカリです。これなんかも、封が開けられていません。これは、何だか分かりませんが、その前のページに戻ると、パスタや、あとは、玄米餅と書かれていました。あと、うどんがありましたし、いろいろなものが捨てられているのです。

これは、ごみ清掃員の友だちと、ただ単純に予想しただけなのですからけれども、恐らく、ふるさと納税の返礼品ではないでしょうか。玄米餅というのは、珍しいでしょ。珍しいものを注文したら、まず、食べます。これが全く手を付けられていないということは、ただでもらったもの。うちは食べないからいいやというようなことで捨てられることなども多いと思うのです。意外と、返礼品なしを選択できたりもします。もし、食べなければ、辞退するというのも、1つの食品ロスを減らすことになるのではないかと思います。

ここからは、先ほど僕がしゃべりました OHK でやっている環境番組の「Re: SETO」という番組で、食品ロスを見ていただきたいと思っています。まずは、こちらの写真です。これは、単純に、のり巻きの写真です。これは、ある食品メーカーの方にご協力していただきました。食品ロスが出てしまう。なるべく減らしたい。でも、まず、全部、数をきっちりつくるわけにはいきません。もし、作業の工程で落としてしまったときに、出荷が間に合わないから、ある程度余分をもってつくります。それでも、減らしているのだけれども、なかなか減りません。これが、どのぐらいの量があるかといったら、次の写真です。1日に、これが4つぐらい出るということです。

これをなるべく減らしていきたいという方向性ですけれども、その OHK の食品ロスの特集のときに協力してくれたのが、アリス福祉会です。これは、どういうものかといいますと、まだまだ食べられる食べ物を集めて、恵まれない人、もしくは、欲しいという方が手を挙げれば、これが頂けるというような活動をされているところなのです。

次の写真も、僕はなかなかびっくりしました。では、写真を先に見ていただきましょう。こちらです。これは、なかなかの量でしょ。次のところで、少し拡大してみましょう。こちらなのですが、スーパー3軒分の、今日はこれで廃棄しなければいけないというものを集めたものです。これは、アリス福祉会の方がおっしゃっていたのですが、「岡山のこの片田舎で、スーパー3軒分で、1日にこれだけ食品ロスが出る」ということです。「これを日本全国のレベルで考えたら、途方もない数になるだろう」とおっしゃっていました。

次のページで言いますと、野菜なども多いです。

次のものも、僕は衝撃を受けました。次は、こちらです。パンです。何に衝撃を受けたかといったら、僕が見たときに、賞味期限があと5日間ぐらい残っていたのです。それで、このまま捨てられていました。これはどういうことかというお話を聞きましたら、見込み発注というもののなのです。いってみたら、発注を受けてからつくりだしたら間に合わないから、

発注されるだろうというものを先につくっておくのです。先につくっておいて、発注されなかったら、そのまま食品ロスになってしまうということで、こういうことが世の中で起きているのです。こういうことは、やはり、一般の人は知らないでしょ。僕も、このときに初めて知りました。

ですので、いつも求めている商品が、例えば、棚にないとしても、「何でないのよ」というような怒りにならないで、「今日は買えた。ラッキー」のような感じで思っただければいいのかななどと思っています。

次のものです。次は、こちらです。果物です。どこ産とは言いませんが、岡山産のものではありませんでした。これは、どういうことが考えられるかといったら、つまり、運んでまで捨てているのです。岡山まで車で運んで、ここにはエネルギーなどもやはりかかります。わざわざ運んでから捨てているということで、われわれは当たり前のように、他の産地の果物や野菜をいろいろ食べているのですけれども、よく考えたらおかしなことというのは、結構あります。その土地でつくって、その土地の人たちが食べる、地産地消というものなのですが、こういうものになれば一番いいのかなと思います。われわれの生活スタイルというのは、意外と、疑うべきところがいろいろあります。

続いての写真です。野菜のところもそうですが、その次のページで言えば、乳製品などがやはり多いです。乳製品、ヨーグルトや、牛乳のような類のもので、飲み物のようなことです。

そして、次は、焼きそばやラーメンなど、その次のページで言えば、ピザなどが多いです。

その次のページ、豆腐が結構出ています。ごみ清掃でもなかなか大変なのが、豆腐の食品ロスを僕もよく回収することがあるのです。僕の友だちのごみ清掃員は、ウイーンという回転板があるでしょ。あれに挟まれると、豆腐が「ぶしゃっ」と掛かったりするのです。われわれはごみ汁と呼んでいるのですが、友だちは、そのごみ汁がかかるのは、豆腐が多いと言っています。僕は、基本的には、カレーの残しが多いです。こういうことも、われわれごみ清掃員を苦しめている1つの要因ですので、皆さん、なるべく使いきって、なるべくごみとして出さないでください。

今のは、日持ちがする食品ロスだけでした。アリス福祉会に連れていってもらったところがありました。そこのところは、倉庫を借りて、倉庫は何をするところかといいましたら、日持ちする食品ロスです。こちらです。本当に、段ボールが山のようになっているでしょ。これだけではありません。この束のようになっているのが、束というか、富士塚のようになっているのが、10も、20もあるのです。その倉庫いっぱい、ごみになる予定だったものが、富士塚のように、いろいろなところにあるのです。

例えば、こちらです。パスタや、だし、あとは、缶詰も多いです。調味料、砂糖など、こういうことがいろいろあるのですけれども、意外と多かったのが、パッケージが駄目になったということで売り物にならない。中身は全然大丈夫なのだけれども、そのまま捨てられます。

あと、僕が気になっていたのは、限定品です。今この油を買えば、この缶詰が付いてきますという付録のような、キャンペーンが終わってしまったものが、ここによく置かれています。もしくは、クリスマスシーズン、あとは、ハロウィーンのようなことで、限定品。ハロウィーンの季節が終わってしまったら、それはキャンペーンとして使えないから捨てるということです。

なので、これは別に、企業を僕は責めているわけではなくて、もちろん、企業もそうですし、個人もそうですし、国もそうです。三位一体となって食品ロスに立ち向かっていかなかったら、この食品ロスというのはなかなか減らすことができないと、僕は本当に実感しました。

食品ロスの何がいけないかといいますと、次の資料です。こちらです。いろいろな損失があります。このように資料で出されているのですけれども、例えば、環境負担を増大ということで、自然破壊。もちろん、そうです。地球の温暖化。ごみになれば燃やすわけですから、CO₂の増加につながるということです。経済の損失ということで、企業の損失ももちろんですけれども、家庭の生活費の損失、市町村の税金の損失。

家庭なども、1年間、食品ロスの節約をずっとすれば、6万円分ぐらい浮くといいます。俺らは、知らず知らずのうちに、6万円分ぐらいの食品ロスをしているのです。だから、これは家庭経済の損失ということです。

これを燃やすにも、やはりエネルギーが要りますので、市町村の税金を損失するということです。

そして、資源の無駄遣い。土地が痩せたりします。水も使います。

ということで、いろいろなことの損失があるのですけれども、僕が、食品ロスをなくしたほうがいいのではないかと思うことをひっくるめて、今からお話しさせていただきます。

ごみ清掃業界には、3R（スリーアール）というのがあります。サンアールとも読みます。これは何かといいますと、リデュース、リユース、リサイクルということで、リデュースというものが最も優先されます。リデュースというのは何かといいますと、ごみ自体を減らそうということです。ごみになりそうなものを生み出さないということ。「これを買おうかな。家のあれで代用できるな」、これは、この時点でリデュースです。これが、一番優先されるものです。

そして、リユースというのは、同じ形のものをもう一回使おうということで、例えば、子どもが使っていたおもちゃを近所の子どもにあげたら、これは、形を変えないで使うので、リユースということです。詰め替えシャンプーなどもそうです。

そして、われわれがリサイクルしようと言っているものというのは、実は、優先順位がその中では一番低く、3番目なのですが、形を変えてもう一回使うので、そこにはエネルギーがかかります。

この3Rなのですが、僕が必要だと思うRが、もう一つあります。僕は、3Rを4Rにしたいのです。これが何かといいますと、こちらです。リスペクトです。これは、尊敬だとか、

敬意を払うということなのですが、全てにおいてこの気持ちが足りないのではないかと、僕は思っています。リスペクトというのは、いろいろな方向に向けられます。例えば、こういうごみの捨て方をしていたら、ごみ清掃員がけがをするのではないかと相手を思いやることもリスペクトですし、食べ物を大事にしよう、これは誰がつくったのかなと想像することも、僕はリスペクトにつながると思います。

僕が8年間ごみ清掃をやっていて思うことは、あるとき、食べかけの焼きそばが捨てられていたことがありました。本当は、違う人が食べようと思えば全然食べられるのですが、その人の気分で、その人が「今日は乗らないな。気分が悪いな。じゃあ、捨てちゃえ」ということで、多分、捨てたのです。これは、どういうことかといったら、人がごみと思った瞬間に、そのものはごみになるのです。つまり、人の心がごみをつくり出していると、僕は思うのです。つまり、リスペクトさえつくり出せれば、僕は食品ロスはずっと減ると思います。

この8年間、何を最も思ったか。お金を払ったら自分のものだ、自分のものだから、この焼きそばを捨てようが、食べようが、俺の勝手だという傲慢（ごうまん）な気持ちが、僕は見えるような気がします。つまり、食べ物に対して謙虚さが足りないような感じがします。それは何かといいますと、リスペクトという気持ちが少し足りないのかなと思います。いって見たら、食べ物に対するリスペクト、周りに対するリスペクトでも何でも構いません。敬意を払うということです。そういうことをしていけば、日本の食品ロスももう少し、少なくなっていくのかなと思っています。

というわけで、手短になりましたが、皆さん、ご清聴、どうもありがとうございました。

司会：

滝沢さんありがとうございました。

1つの食品が私たちのもとに届くまでたくさんの人が関わっていて、たくさんの思いを乗せているということを忘れずにリスペクトの気持ちを持って向き合いたい、そう感じました。

ここで食品の削減についてまとめたVTRがございますのでこちらをご覧ください。

司会：

それではただいまより第2部を開始いたします。第2部では「私たちの食品ロス削減アクション」と題し、パネリストのみなさまの取り組みなどをご紹介します。まずは本日スタジオにお越しいただきましたお二人をご紹介します。

松山市環境部 副部長 中島郁さん。

中島：

よろしくお願ひ致します。

司会：

愛媛県食生活改善推進連絡協議会 会長 西村恭子さん。

西村：

よろしくお願ひ致します。

司会：

続いて、リモートでご参加頂く方々をご紹介いたします。

岡山県よりご参加いただく株式会社ハローズ商品管理室長 太田光一さん。

太田：

よろしくお願ひ致します。

司会：

同じく、岡山県からご参加いただく、美作大学食品ロス削減サークル 部長 小原瑞祈さん。

小原：

よろしくお願ひ致します。

司会：

副部長 宮里弘夏さん。

宮里：

よろしくお願ひ致します。

司会：

続きまして、東京都よりご参加いただく全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 会長 崎田裕子さん。

崎田：

よろしくお願ひ致します。

司会：

最後に本日のファシリテーターは先ほど開会挨拶をさせて頂いた消費者庁 政策立案総括審議官 津垣修一です。

津垣：

よろしくお願ひ致します。

司会：

以上の7名で進行していただきます。それでは津垣さんよろしくお願ひします。

4. 第2部パネルディスカッション

津垣：

それではさっそくパネルディスカッションに入りたいと思います。

まずは、パネリストの皆様の食品ロスの削減の取組みについてそれぞれご紹介をお願いしたいと思います。まず、最初に中島さんからお願いいたします。

中島：

松山市環境部の中島でございます。私からは、松山市の紹介をさせていただきます。

松山市は、瀬戸内の温暖な気候特性を活かした住宅用太陽光発電の導入や、市民と一体となったごみ減量リサイクルを進めてまいりました。これらの取組が国から評価され、平成25年に「環境モデル都市」に選出されました。また、今年の7月には「SDGs 未来都市」に選出され、瀬戸内の島を舞台にした「スマートアイランドモデル事業」で、持続可能なまちづくりに取り組んでいます。

また、松山市は市民や事業者の皆様のご協力で、人口50万人以上の都市の中で1人1日あたりのごみ排出量が、これまで10回全国で最少となるなど、毎年ごみの減量が進んでいます。それでは、松山市の食品ロス削減の取組をご紹介します。

私たちは、5年に1回程度、ごみ収集車で集めた可燃ごみの中身をチェックしています。問題点を洗い出す調査を行っております。調査の結果は、円グラフのとおり、生ごみが37%あり、この生ごみをさらに調べていくと、右のグラフのとおり、調理くずが46%、食べ残しが38%、未開封の食材が8%、まだ食べられる部分が残る肉や野菜などが6%でした。つまり家庭から可燃ごみとして出されたごみのうち約4割の37%が生ごみで、その生ごみのうち調理くずなどを除いた約半分が食品ロスという実態が推測できました。

こういった実態をもとに、このようにそれぞれの場面で私たちができる工夫としてイベントや町内会などで紹介しています。中でも特に力を入れているのが、一番左の「買い物前」で、昨年「毎週金曜日は冷蔵庫チェックの日」とし、週末の買い物前に古い食材や賞味期限切れの食品がないかなどの確認を呼びかけています。この冷蔵庫チェックを実践していただくモニター調査を昨年10月に行ったところ、捨てられた食材の1位はトマト。捨てられた理由の1位は鮮度落ちということが分かりました。そこでこのようなトマトの簡単レシピの紹介や、食材の保存のコツをまとめたリーフレットを作成して、食品スーパーに置いていただいたり、イベントなどで配ったりしています。このように食品ロスの削

減に向けて取り組んでいるところですが、なお生ごみは発生しますのでさらなるごみの減量化に向けて今年度からゴミの水切りも徹底することとしました。これは生ごみの約8割は水分であることに着目したもので、今年の7月に水切りをテーマにしたピクトグラムを募集し、最優秀賞に選ばれたのがこの作品でデザイン科の高校生によるものです。早速このような水切りの紙袋を作成し、啓発しています。このような物ですね。これは紙が防水になっておりまして、この中に生ごみを入れてきゅーっと絞っていただくというもので、ぜひご家庭で水切りの徹底を実践していただきたいと思います。

このように松山市では食品ロスの削減に向けてこれまで取り組んできた飲食店での「3010運動」に加え、昨年からは先ほどご紹介いたしました冷蔵庫チェックにも取り組み「楽しく食べきり食べ残しゼロのまち松山」を目指しています以上です。ありがとうございました。

津垣：

中島さんありがとうございました。

松山市における食品ロスのさまざまな取り組みについてご紹介いただきました。食品ロスを削減していくためにはやっぱり市民の皆様がしっかりと協力していただけるということが不可欠であると、そういった中で生ごみの約半分が食品ロスといった実態などを、消費者、市民の方に知ってもらうということも重要な啓発ではないかと感じました。今後も、市民一体となった食品ロスの削減への取り組みについて期待したいと思います。ありがとうございます。続きまして西村さんお願い致します。

西村：

西村でございます。私たちの会の概要を申し上げます。昭和49年に設立を致しました。とても歴史のある会でございます。皆さんの健康を守りながら健全なまちづくりに努める、ということが大きなテーマです。「私たちの健康は私達の手で」というのがスローガンになっております。「第3次愛媛県食育推進計画」が策定され、第3次計画を基本として活動しております。会員は20市町村にありまして、205支部そして、4099人の会員がおります。さまざまな場所におりますということはとても私たちにとっては力の強い、地域を知っている者同士が集まっている、そして地域で活動している団体として期待はされていると思います。

そして私たちは、愛媛県では第3次愛媛県食育推進計画が策定されて、それを大きな柱として第2ステージに合わせて健康づくりをさせていただいています。私達は健康アドバイザーとして地域の一人一人の健康を守りながら、核となって現代のニーズや、問題、そういうものを積極的に解決できるように健康づくりを中心に行っておりますので、食材についてもその食材はとても大切なものとして捉えております。食文化の伝承ですね、私たちは郷土料理についてはとても大きな深い関心を背負っております。真ん中には愛媛県は

先ほどの地図と同じように長くありますので様々な食文化を伝えられております。海や山の幸多い伝承、また魚類については養殖業っていうのも大きな目標というか、日本一を誇っておりますので、地域では魚料理についてもとても熱心に取り組まれております。平成29年に愛媛国体が開催されました。愛媛国体におかれましては、私たちの郷土料理、日頃の腕を自慢しながら、アスリートの方たちに愛媛の味、みかん、そして、真鯛それから松山ずし、さつまめし、醤油餅等々というものを、接待としてだして、大変喜ばれ、アスリートの力となりました。

ライフステージに応じた健康でございますが、私たちは各支部というのがございますのでそれぞれ個性ある活動をしております。統一したテーマも持っておりますが、特に次の世代の子供を対象とした親子料理教室、食育料理教室はとても私たちの位置づけとしては、大きなウェイトを占めております。魚料理教室では魚に触り、そして、海の環境の話をし、そしてクイズをしながら教室を進めてまいります。魚料理教室の親子で参加された方はとても親御さんも子供さんもなんか同じようなレベルなのではないかと思うくらい、とてもにぎやかに積極的に子供さんの方は動いていただきました。それから魚に触ることによって、魚に対する愛着も増えますし、質問などもとても多くあります。命を頂いているということの自覚というか自信というか、そういうことがとても芽生えてきますので魚料理教室にはとてもたくさんの方がご参加をいただいております。食育を通して、食の大切さ、それはどうしてできるのかということもその子どもたちに伝える良い機会となっておりますので、今後も積極的に進めていきたいと思っております。

それと、私たちは特に健康づくりの会でございます。朝食や野菜の欠食っていうのはけっこう多いので、若い人たちに対してのPRとして、大学、それから生活展などを通じてPRをさせていただいております。また県の方でも私たちの会と同じようにE-IYOプロジェクトということがございまして、その中で「野菜を食べよう」という冊子も作らせていただき、ずっと活用ができるということで皆さんに配布したりしております。

大学祭ではとても面白いことに計量クイズを致します。野菜1日350グラム食べようね、ひと皿多く食べようねっていう話をしますと、学生さん達はその計量クイズに並んでくださいます。その時にエコたわし、これも環境の話しながら「これ何？」とか言ってお話すると、「なに、なにー」といって、「これはお風呂を洗ったり、食器を洗うと洗剤が少なくてもいいのよとか、使わなくていいのよ」って言うとても喜んで帰られまして、そういうものもお渡しして、「環境すべてが良ければお魚も美味しいのよ」とか言う話もできますので、たくさん情報を持っている年代でございますのでとてもイキイキと楽しく大学祭での活動をさせていただきます。

また、食育の魅力はいっぱいあの皆さんに伝えることができ、私たちにとっては大学というところはとても「かけがえのない場所」と捉えておりますので、今後も積極的に出て行きたいと思っております。

それから、協議会の主な活動の目標としては総会時に毎年の目標には「食料資源を大切に、ごみを少なくし、環境浄化に努めます」という一文がございます。これを何十年も言っておりますので、もう皆さんにはきちっと頭の中に入れていただいていると思います。食品ロスということもそのなかの1つのテーマとして新しく捉えられて、皆さんが活動に生かしていただいていると思いますし、活かしていきたいと思っております。

愛媛県はまた「愛媛県おいしい食べきり宣言事業所」として、こういう可愛い、私の会もこれに登録いたしましたので、こういうものをいただきました。会のところの前にこうしておいて、後ろにはこういうふうに宴会5箇条とそれか3010運動とちゃんと書いてあります。会の中でお話をする時にいつも観ていただいているこの頭に描いて皆さんにはPRできていると思いますし、地域ごとにやり方もあると思いますが、その地域の特色を生かして時あるごとにやっていただければ、なおなお、生かせると思っております。

それから次に参りますが、防災ということはやっぱりかけがえのないもので私も防災士をしておりますが、防災士につきましては「ローリングストック」ということで、このことを積極的に進めていこうと思ひまして学校などで行われる1000人規模の自主防災会を訓練の時に展示をさせていただきます。乾物とか缶詰とかそれから日持ちのするものが多く備蓄をされますので、そういうものを使った教室をいたしております。

最後にエコクッキングとしてしているものですが、これは一生懸命キーマカレーなどを作っていただき、その中には種を入れたりそういうものも口触りが悪くなければもうそういうものを使わせていただいています。ある支部で測ってみました。情報が入っているところ入ってないところによって全くゴミの量が変わりましたのでそういうことを思うと、やはり、情報それと興味のあることそういうものはとても私たちの生活には大切なものだと思います。今後は行政の方のご協力をいただきながら情報をいただき、それを立派に活かしていけるような会にしていきたいと思っておりますので、またよろしくお願い致します。

これは食文化の高校生と大学生のPRでございます。啓発活動です。これはアイデアエコレシピとして先ほどもいろんなことをお聞きいただきましたが、鶏肉などが改めてリメイクされて味付ご飯になったり、それから皮とか葉などの人参大根の皮がきんぴらごぼうになったり、ピーマンの種が入ったり、それから普通のご飯であるひじきのもぶりご飯を松山ずしからひじきのもぶりごはんとして展開して、乾物の技術を活かしたものであるもので、今後も皆さんにまたPRをしていきたいと思っております。以上です。ありがとうございました。

津垣：

西村さんありがとうございました。食生活の改善や食育の推進についての多岐にわたる様々な活動についてご紹介をいただきました。「私たちの健康は私たちの手で」をスローガンに食文化の伝承を行いながら、食品を大切に扱い、使いきる、もったいない精神を広

めるという活動が、やはり食品ロスの推進にも重要だと感じました。もっともっと広がってほしいと思います。続きまして太田さんお願い致します。

太田：

株式会社ハローズの商品管理室長の太田です。フードバンクアリスの事例を説明いたします。マシンガンズの滝沢様のVTRに出てきました大量の商品。びっくりされたと思いますが、あれはほとんど弊社が提供した商品です。提供商品というのは廃棄伝票をすでに切っておりますので、会社としての経費はゼロですけれども、すべて食べられる商品です。

フードバンクアリスというのは倉敷市にある障害者就労支援A型施設で、2017年から始めていまして、弊社と2人3脚で活動しているフードバンクです。従来のフードバンクというのはスーパーですと店から一旦センターに入れて、それをまたフードバンクさんに渡して、それがまた支援団体に行くということなので1か月以上、賞味期限が残っているような加工食品がほとんどです。

ハローズモデルは、店舗の近くの支援団体が、店舗に直接取りに行くという仕組みでございますので、賞味期限ギリギリの商品も出せますし、VTRにありましたような青果とか日配商品とか乳製品とかというのが出せますので、加工食品をだすことから比べるとほぼ10倍の量ができます。

ハローズモデルは、今、弊社は2017年11月からスタートして全90店舗で提供しています。さらに同業他社へもお願いをして山陽マルナカさん、天満屋ストアさん、その他中四国のいろんなスーパーさんにご提供をいただいています。スーパー以外の拡大、これもVTRに出ていましたけど、パンは山崎パンさん、それからお寿司は魚宗フーズさん、これはほとんど毎日出るんですね。これはもう製造ロットの関係でどうしても出るような商品なのでこういうのを提供していただいています。

フードバンクアリスが提供している支援団体のリストです。アリスは提供してほしい支援団体で申し込みを受け付けたり、探したりで、私とその近隣のスーパーやメーカー等に交渉するというのが役割分担です。アリスの引き取り数量、これもあのVTRで出てきましたけど賞味期限が残っている商品は山のようにありますので、2ヵ月に1回無料ストアとして困窮者の方にお配りをしています。

平成30年の西日本豪雨の時はアリスと共同で地元のボランティア団体と協力して1年以上、先ほどご覧になられたような商品を提供しました。

最新の引き取り事例ですと、大手食品問屋さん、日本アクセスさんからチルド商品や冷凍食品という商品の提供を受けています。

逆に提供事例では、更生保護施設、刑期終了後就職活動の訓練施設であるとか、ダルクさん薬物依存症からの脱却をめざす施設とかへの提供を拡大しています。

フードバンクアリスの年度取引数量のグラフですが今、言いましたように、ハローズモデルにすると飛躍的に数量が拡大しますので、今年度の引き取り量が90トン。だいたい

100 トン提供されるのにフードバンクさんでは 10 年ぐらいかかるんですが、4 年くらいでこのぐらいになります。来年度から食品表示法改正の猶予期間がなくなりますので、消費期限、賞味期限の販売の罰則規制が適用されます。だから、更に拡大が見込めるという風に考えています。取扱量、元の売価、廃棄伝票を切る前の元の売価に換算すると、大体こういう食品との 1 グラム 1 円ですので、弊社ハローズでは、100 トン提供しています。約 1 億円。アリスでは 55 トン、今、収集してますので 5500 万円。これが例えば 90 トンになると 9000 万円ということになります。

岡山県内それから中四国地区については、多くのスーパーさんが協力をしていただいていますし、最近では先ほど説明しました卸売業ですとか、航空会社とか、給食センターとか、もう多様な業種の方が提供してくれています。食品ロス削減を、食品を扱うすべての方々が問題意識を共有して、取り組ませていただければもっとたくさんの商品が出てきて困窮者の方に手渡されて喜ばれるのではないかなというふうに思っている次第です。ご清聴ありがとうございました。

津垣：

太田さんありがとうございました。今、太田さんからご紹介いただきましたモデル、生活支援団体がスーパーなど食品を直接引き取りに行くというハローズモデルといったものはフードバンク団体の負担の軽減や提供可能商品の範囲が広がっていくなど本当にあの革新的で先進的なモデルだと考えます。どんどん広がって欲しいと思います。

続きまして、美作大学食品ロス削減サークル部長の小原さん、副部長の宮里さんお願いいたします。

小原：

はい。美作大学食物学科 3 年生の小原と宮里です。只今より美作大学食品ロス削減サークルの取り組みについて紹介させていただきます。宜しくお願いします。

食品ロス削減サークルの活動の 1 つ目はみんな食堂です。前は子ども食堂という名前で月に 1 回、無償で子どもたちに昼食を提供していましたが、地域の一人暮らしをしている高齢者など「共食の機会が少ない大人の方にも気軽に参加してほしい」という願いから「みんな食堂」という名前に変えて活動しています。「みんな食堂」は NPO 法人オレンジハートさんが行っている活動でオレンジハートの職員さん、ソロプチミストの方々と共に活動しています。「みんな食堂」では、献立の作成と調理をさせていただいています。献立作成では子どもたちが食べていて楽しいと思えるように可愛い見た目にしたたり、クッキーに絵を描くなど参加型にしてみたり、季節の野菜を取り入れるなど食育につながるよう考えています。

また、フードバンクで集まった食材を用いて献立を考えています。最近では新型コロナウイルスの影響で会食ができないのでお弁当の提供はしています。また、商店街のイベント

では 100 食ほど作り、大人 300 円、子供は無料で提供しました。大きなイベントに参加することでより多くの人に来てもらい、「みんな食堂」や「食品ロス削減」について、フードバンクについて知ってもらうことができたと思います。

宮里：

他にも、学園祭ではフードドライブと言って家庭で余っている食品を地域のイベントや学校に持ち寄り、それを必要としている社会福祉団体や施設の方に寄付する活動を行いました。この写真の時は特にレトルト食品や調味料が集まりました。フードドライブを通して学内外の人に、食品ロス削減について呼びかけることができました。さらに、食品ロス削減を子供にも普及するためにすごろくやかるた、紙芝居などを作成しました。去年は落合文化センターで食品ロスの削減についての講座をさせて頂き、その際に作成した教材を用いて、分かりやすいように伝えました。子どもたちの反応もよく、遊びの中から学ぶことで魅力的に食品ロス削減について学ぶことができると実感しました。紙芝居の内容が少し難しく、小学校高学年ぐらいでないと理解しにくいので内容をもう少し優しくするなど改良しながら、この活動を積極的に続けていきたいと思っています。以上で、食品ロス削減サークルの活動内容の紹介を終わります。

津垣：

小原さん、宮里さんありがとうございました。美作大学の方々が地域としっかりと関係を持ってさまざまな年代の方々と食品ロス削減普及活動に取り組んでいただいていること、本当に心強く思います。またこれから引き続きそういう活動を行ってほしいと心から期待しております。

では最後に、崎田さんお願いいたします。

崎田：

ありがとうございます。おいしい食べきり運動を全国に広げようという活動に関してお話をさせていただきます。

ここの写真にありますように全国にはおいしい食材がそして素晴らしい料理法がたくさんあります。この愛媛の地方にも、鯛めしとか先ほど地元のお寿司とか色々なお話がありました。こういうふうに全国に様々なこういう食材をおいしく、適量しっかり食べきっていくということが基本としてはとっても大事だと思っております。

こういう動きを全国に広めていくという全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会で今、会長を務めさせていただいています。これは実は自治体のネットワークで、2016 年になります食品ロス削減に関心のある自治体はどういうふうに取り組んだらいいか情報共有しようということで協議会を設立しました。現在、47 都道府県全てと 384 の市区町村が直接加入してくださっています。全国事務局はこの連携を呼びかけた福井県がなっくだ

さっています。具体的な情報共有に関してはやはり全国の会員の皆さんですのでホームページでネットワークするというのを大事にしています。

いろいろな施策の中で食品ロス削減に関しては食育の話、そして料理講座とかさまざまあるわけですが、今、多くの自治体に関心を寄せているのは施策バンクの中を見ると出てくるんですが「食べきり協力店制度」というのがあります。愛媛県も「美味しい食べきり宣言事業所」とか「食品ロス削減推進店舗制度」とか色々先ほどキャラクターもありましたけれども、松山市さんもですねしっかりと3010運動含め、様々取り組んでくださっています。呼び方は違っているんですけれどもこういうノウハウをみんなで共有するわけですが、具体的にはお店に小盛りメニューを出していただいて、メニューの注文をしやすいようにする。そして最後はどうしてもお客様が残ってしまう場合、自己責任で持って帰って頂ける様なパックを提供するようなことをご提案しています。

こういう流れの中で、農林水産省と連携して食品ロス削減好事例集というのを共有したり、あるいは消費者庁の設定されているクックパッドのところに「食べきりレシピ」をいろいろな自治体が載せさせていただくようなコーナーをつくったり動いています。これだけではなくやはり全国キャンペーンをしていこうということで特に10月は「食品ロス削減月間」ですので、家庭の食べきりということでスーパーが使いきり食材を売っていただけるような呼びかけもしますし、各家庭の呼びかけというのもお勧めしています。そして家庭だけではなく外食のところで食べきりというのも大変重要ですので、今、「おいしい食べきり全国共同キャンペーン」というのを特に年末年始やっています。今はコロナですのでそこは十分配慮しながら広めていただきたいんですが、「宴会5箇条」とか「3010運動」とか皆さんで「最初の30分、最後の10分はちゃんと食べきりましょうよ」優しい言葉をみんなで呼びかけながら広げていきたいなというふうに思います。

こういうような取り組みを通じて全国の機運を醸成したいということで全国大会を開いています。0回は設立総会として福井県で開催しましたが第1回目は2017年10月30日に松本市で、2回目は京都市で、3回目は徳島県徳島市で開催しました。今年は10月30日はコロナで少し配慮し延期いたしました。12月に富山県で開催します。

こちらに今、事業者の3分の1ルールの見直しとか自治体の食品ロス削減計画を策定するなど熱心に取り組んでいますので、皆さんに御対面あるいはwebで様々に共有していただければありがたいなと思います。

こういうような流れを通じてですね、今後さまざま全国の小売店とか外食の全国規模の会社と共同宣言をいたしまして、それぞれの地域で連携したプロジェクトが開きやすいよということ。今5つの企業と連携協定を結んでおります。こういうような連携が事業者、家庭そして自治体、みんなで取り組みを広げていながら、今、国の目標となっている「2030年度に2000年度比で食品ロス半減」という目標があります。これをみんなで実現させることに貢献していこうというふうに取り組んでいます。よろしく願い致します。

津垣：

崎田様ありがとうございました。食品ロス削減については各自治体がさまざまな取り組みを行っているということでございますが、自治体と自治体が連携して情報交換をしながらこの運動を進めているということによってより大きな効果が出るんじゃないかと思っております。こういうことを期待したいと思えます。

皆様の取り組みについてご紹介いただきました。食品ロス削減についてはさまざまな取り組みがあることを知ることができたと思えます。

ここからは皆様の取り組み事例を踏まえまして、意見交換をしていきたいと考えます。まず、最初に、松山市が目指す「楽しく食べきり食べ残しゼロのまち松山」は、松山市民自らが楽しくアクションを起こすことをベースにやっているということでございますが、小原さん、楽しく自らが食品の削減アクションを起こすためにはどういったことが効果的だと考えられますか？

小原：

私は楽しく自らが食品の削減アクションを起こすために大切なのは、一つ目に「雰囲気」、二つ目は「実感を得られること」だと思います。一つ目の「雰囲気」というのは社会全体で食品ロスを削減しようという雰囲気を作り出すことで、自分もやってみようという機会が得られますし、周囲の人も食品ロス削減のアクションを行っていれば、お互いどうすれば食品ロスを減らせるかや、食材の無駄のない活用方法などを相談することができるという点で雰囲気が解説だと思えました。

二つ目の理由の「実感を得られること」というのは、食品ロスが減っているという具体的な何かしら見える形での結果が伴うことで食品ロス削減のアクションを起こした意味があると思えるため、今後のアクションにもつながると思います。私自身がやるからには結果が伴ってほしいと思っているので実感が得られることが大切であると思えました。

津垣：

中島さん、小原さんの今の意見についていかがでしょうか？

中島：

まず雰囲気ですけれども、やはりまだまだこのこういう課題を世の中の多くの方に知られていないとかそれぞれの方がまだ考えるに至っていないんじゃないかというふうに思います。我々も先ほどちょっとご紹介しました、分析ですね、ゴミの実態調査こういう中身とかあるいは「なぜこういう削減が必要なのか」とかそういう部分を松山市の広報紙であったり、広報番組であったり、あるいは町内会の会合とかあらゆる場面をとらえて、対面形式でご説明させていただいているんですけれども、やはりまだまだ足りないんだろ

うと、そういう意味ではちょっと今後、草の根的な説明を強化していきたいと思っています。

もう一つが実感ですけど、実感に関しては、松山市のホームページにあるんですけど「食品ロスダイアリー」というのをホームページにアップしています。これは昨年の冷蔵庫チェックモニターを募集させてもらった時に、その中から要望が出まして、こういった日々付ける様なものがないかというようなことでその時にロスにつながらなかったものとか、あるいは気づいたことを日々書いていただく。そうするとまた前の月の結果を見たりして比較検討ができるので励みにもなる。というのがあります。さらに今これをより実感するためには、これを例えばプチトマトを1袋198円であったと。これを捨てずに済んだというようなことでその金額を書いていくと余計実感がわくんじゃないかとそういう風に思っています。

津垣：

ありがとうございます。

続いて太田さんにお聞きしたいと思います。西村さんの取り組みで「食育」という幅広い取り組みの中で、食材を食べるための工夫を伝えている、ということでしたけれどもこのような取り組みを小売店舗でも広げていくそのためにはどのような工夫が必要だと考えられますでしょうか？

太田：

スーパーマーケットというのはセルフサービスが基本ですので従業員がお客様一人一人に説明するのは難しいのが現状ですが、今、弊社では、ファイバーデイというような子どもたち向けの食育活動をしていますし、メーカー様と協力して共同で親子の食育教室というのをやっております。

また、食文化の伝承につきましてもそれぞれの店でお客様のご意見を聞きながらあのエピソードでこういうメニューをどうですかというような提案をさせていただいております。

いずれにしてもスーパーマーケットに来ていただいて、店長なりご相談いただければいろんな面でご協力することは可能だと思いますので遠慮なくご相談いただければという風に考えています。

津垣：

では西村さん、今の太田さんの意見を聞かれていかがでしょうか？

西村：

そのような店舗が増えるといいと思います。それと共に、またそれを教室などされる前に食品ロスについて今の現状とかちょっとしたひとくちメモみたいな講座みたいなのがあればなおいいんじゃないかなと思ったりしております。よろしくお願い致します。

津垣：

次に、先ほどの小原さん、宮里さんからご紹介があったように近年、学生による取り組みが多く見られていると思います。自治体や企業が地元の学生、若者と連携して食品ロスに取り組むというのも重要なことだと思うんですけども、中島さん、自治体が学生等とですね連携して取り組む際のメリットや課題があれば教えてください。

中島：

まず課題から申しますと、なかなか小原さんや宮里さんみたいな活動を積極的に食品ロスに対して志をもって取り組んでいる方、学生さんというのがそこの地域にいるわけではないと思っております、松山でももちろんいるんですけど我々ちょっとそこを上手くまだ関係できてないなとそういう部分が少し課題かなと掘り起こすとかそういう意味で課題かなと思います。

学生さんと連携するメリットとしましては、やはり喚起教育でもそうなんですけどお子さんも教育から始めるのが家庭に帰って、今度親に伝わっていくということで有効だという風に考えてますね。この問題、食品ロス削減の問題もやはりそういう部分が大事なかなと思いますので、お子さんに伝えていくための力があるのは我々年代よりもより小学生等に年代的に世代的に近い学生さんの力がより有効だろうという風に考えています。

加えて、情報発信というのは我々の年代よりも SNS を活用するのが上手ですので、そういう意味も含めて有効だと、メリットがあるという風に思います。

津垣：

ありがとうございます。太田さんは学生と企業が連携することについて、どのように考えられておりますでしょうか？

太田：

最近は大さんの大学生の方や高校生の方から問い合わせがあります。例えば学園祭で発表したいからとか、当然そういうのは会社の資料を提供させていただきますし、実際に、先ほどご紹介いたしました、フードバンクアリスに行ってみてみたいとかそういうことも皆さん積極的に特に岡山でやられている学生さん、高校生さんが多いのでぜひ体験をしていただいて実際に困っている方にお渡しして、これだけ喜ばれるんだ、いうことを肌で感じていただいてそれから啓蒙活動していただくと非常にいいんじゃないかなという風に思います。

津垣：

ありがとうございます。それでは、宮里さん、今の中島さん、太田さんの意見を聞いてどうでしょうか？

宮里：

私も述べてもらったように連携することには多くのメリットがあると感じます。まず先ほど学生は子どもに近いとか情報に強いというメリットを挙げていただきましたが、私たち学生側から見ると、大人は経験が豊富で私たちには無い知恵を思っているのです、いろいろな視点からイベントなどを行うことができますし、自治体や企業さんと連携することで規模も大きくできると思うのでとても良いと思います。

津垣：

では続いて、近年、ハローズさんや美作大学が行っているフードバンクやフードドライブ活動が各地で行われているようになってきていると思いますが、このような取り組みについて崎田さんはどのようにお考えになりますか？

崎田：

地域の福祉関係と事業所さんが協力する、というだけではなく事業者さん同士も協力する、あるいは学生さんと地域が協力する、という年代とか立場を超えて本当に輪が広がっているのは素晴らしいという風に思います。

食品ロス削減から言えば、まずは発生抑制をしっかりと取り組んでいただきたいとあえて申し上げますけれども現実にはその仕組みとか制度的なものでかなりなものが出てしまっているというのが状況です。そういう中でこういう率先した取り組みができていくということは素晴らしいと思いますので、全国の自治体の皆さんにも様々な優良事例を紹介して、地域に合ったやり方で広めていただけるように情報共有したいなという風に思います。ありがとうございます。

津垣：

ありがとうございます。では太田さん、今の崎田さんのご意見についていかがでしょうか？

太田：

中四国ではハローズモデルに協力されるスーパーは多いんですけど、全国ではまだそこまで行っておりませんのでぜひ崎田さんのような全国ネットの方にお力添えをいただいてみんながそういうのを出していけるようになればいいなという風に思っています。

津垣：

ありがとうございます。小原さん、宮里さんにお聞きしたいんですけども、本日皆さんから色々取り組みの紹介があったと思います。いち消費者として、もっとこんなことを知ることができたら消費者一人ひとりが食品ロスを意識して取り組めるのではないかと、いうことがあれば教えてください。

宮里：

いち消費者として、先ほど紹介されていたように消費レシピや皮とか種を利用したレシピがとても参考になると感じました。なのでこの情報が大切だと思っていました。今挙げられている以外にもこの賞味期限とか消費期限が記載されていない野菜や果物などの鮮度の見極めとかが難しく、それが食品ロスにつながっていると思うので、その辺の知識ももっと普及できるともっと取り組みやすいのかなと感じました。

津垣：

ありがとうございます。これについて太田さん今の意見についていかがでしょう。

太田：

はい。青果についてもう弊社は大量に提供しています。皆さんがすぐに判断できるには難しいと思いますので店の主任というのは十分知識あって判断できますのでぜひ遠慮なくお聞きしていただいて、これは大丈夫かなとかということ聞いて、知識をつけていただいてやっていただければいいかなという風に思っています。

津垣：

ありがとうございます。

皆様本当にありがとうございました。では最後に今後の課題や未来像について皆さんから一言ずついただきたいと思います。最初に中島さんをお願いいたします。

中島：

これまで皆様のお話を聞きしてですね、市役所単体でいくらこの食品ロス削減の問題に取り組んだとしても大した成果につながらないだろうというのを改めて感じました。さまざまな地域課題に対応しながらも市民のみなさまはじめ、今日、参加されていますこういった課題に直面している皆さんと協力・連携しながらそれぞれの強みとかを生かしながらやっぱり連携していくことが本当に重要なんだろうなという風に改めて感じております。以上です。

津垣：

ありがとうございます。では西村さんお願いいたします。

西村：

あの「捨てればゴミ、使えば食品」っていうこともどこかで聞いたような気がしますが、それは全くその通りなのでやっぱり「もったいないの心」をみんなが持って、そしてどうすればそれが無くなるかということを少し熱心に考えながら行政の取り組みや地域の取り組みをして私自身が家庭で行っていることを今後とも広がらせて、会員の皆様を核として私たちのネットワークでも一生懸命取り組んでみたいと思っております。以上です。

津垣：

ありがとうございます。では太田さんお願いいたします。

太田：

当社の取り組みというのは基本的に廃棄伝票を切っていますので企業としては負担がゼロです。でも元の場合、仮に換算すると1億円、数量にすると100トンです。弊社は1500億の売り上げがあるんですが、それでも日本の小売業があれば80番目ぐらいです。当社の上には30社近い食品の大手スーパーがあります。ぜひそういうスーパーさんが提供していただけると単純に30倍として3000トン。金額して30億円です。もっと売り上げが大きいですからもっとたくさん出せると思いますのでぜひそういう風になっていただければいいなと願っております。

津垣：

ありがとうございます。では小原さん、お願いいたします。

小原：

私は今後の課題については食品ロス削減に興味がない人に対して、どのようにして食品ロスの啓発を行うかではないかと思えます。興味があることに関しては自分で調べてみますが、そうでないものにはわざわざ調べてみようとは思いませんからいかにして興味を抱くきっかけを作り出すかだと思います。

今回他の企業や団体の話を聞くことができ、大変参考になりました。このようにお互いに情報の共有など協力体制を築くことでより幅広い活動が行えるのではないかと思います。

津垣：

ありがとうございます。最後に崎田さんお願い致します。

崎田：

今日皆さんのお話を伺いながらやはり食品ロス削減に関する主体というのは大変多いんですけれども、農林水産業の方、そしてそれを製品化するような事業者の皆様、そして外食産業とかですね、消費者の皆さん、学生さんもそうです。そして、地域でいろいろ普及啓発をするような NGO とか団体も、とにかく環境分野、廃棄物分野加えると社会の多くの皆さんと一緒に取り組む課題なんだということをまた強く感じました。そしてみんなで協力すれば素晴らしい成果があるんだ、相乗効果があるんだ、ということが分かりました。こういうことですね。それぞれの地域でちゃんと定着させて地域活性化にもつながっていく、そういうようなムーブメントをみんなで起こしていきたいなというふうに思います。みなさん頑張りましょう。今日ありがとうございました。

津垣：

どうもありがとうございます。これで皆さんのお話を伺いました。私も本当に大変勉強になったところでございます。簡単にまとめということなんですけれども、今日は本当に皆さんの話を聞いて様々な立場の方々が様々な形で様々なアイデアで食品ロスの削減に取り組んでいるということが明らかになったと思います。逆に言うと国民誰もが何らかの形で食品ロスの削減に取り組める、そういう可能性があるのではないかという風にも考えます。

今日の取り組みは全国に拡大していった国民の1人1人が具体的に食品ロス削減のための取り組みのためのきっかけやヒントに今日のシンポジウムはなることを強く期待しましてパネルディスカッションを終了したいと思います。ありがとうございました。

司会：

皆様ありがとうございました。

様々なお立場また若い世代の美作大学学生さんの取り組みやご意見を聞き、食品ロスの現状を実感いたしました。そして、私たちいち消費者からアクションを起こさなければそんな思いが湧き上がりました。

本日は愛媛県松山市から全国3カ所をつないでインターネット配信によるシンポジウムをお送りしております。ここで愛媛県の紹介VTRがございますのでご覧ください。

司会：

ここからは第3部として、「地域で食品ロスの削減を進めるためには」と題してパネルディスカッションでもご登壇いただきました全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 会長 崎田裕子さんにご講演いただきます宜しくお願いします。

5. 第3部講演②

崎田：

宜しくお願いします。

先ほどのパネルディスカッションでは協議会としてお話をしましたのでこの後のお話はできるだけ協議会だけではない少し広い視野でお話をしたいなという風に思います。

皆さんちょっとこの表紙を見ていただきたいんですが、これは保育園の先生と松本市役所の方達が作成した食育の紙芝居の表紙なんですね。やはり自然の恵みを本当に感謝しながらおいしくいただく、みんなで美味しくいただくと楽しい嬉しいなこういうことを伝えていくのが食育の分野で、食品ロス削減を伝えていくのはとっても大事なことなんではないかなという風に思います。

こういう風に、さまざまな分野で多様な皆さんの関係で取り組みが進んでいるわけですが、今日は、なぜ日本や世界でこれほど食品ロスが過大になっているのかそれで私たちはどうしたらいいのか、そんなことをきちんとお伝えしながら皆さんが考えていただくきっかけにいただければありがたいなという風に思います。宜しくお願い致します。

まずこの世界の人口なんですけれども、日本は少子高齢化ということでこれから減っていくということが課題になっています。でも世界的に見ると今77億の人がまだまだ増加中で2050年には100億近くなるんじゃないかとも言われています。その時には必要な食料も増えていくんですけれども、例えば地球温暖化などでもっと食料生産が減るんじゃないかということも言われています。こういうような食料というのが大きな課題になっている時に、この食品ロス、食品廃棄物というのが大きな課題として私たちにのしかかっており、非常に問われているということです。

「もったいない！世界の食品廃棄物」ということで数字を出しておきましたが世界の食料生産は40億トンというふうに言われているんですけれども、その3分の1にあたる13億トンは食品廃棄物として廃棄されているということが言われています。一方世界には栄養不足で困っておられる方が8億2000万人いらっしゃる。世界の人口の国に1人はそういう方なんじゃないかということが言われます。私たち真剣に考えていないか行かなければいけない課題なんだという風に思います。

こういう中で国連機関が出した数字があります。これを見て頂ければと思います。この棒グラフは左側が欧州の方からだんだんアジアからアフリカなど先進国から途上国の食品ロス食品廃棄が出ています。グレーのところが生産から小売業で上の赤いところが消費段階、消費といっても家庭だけではなくて外食とかホテルとかそういうところも入りますが、見ていただくと消費段階の食品ロスや廃棄が先進国で大変多いということが課題になっているということがお分かりになると思います。

こういう状況の中で世界的に先程、いろいろ話があったSDGs持続可能な社会を作るために世界がどんな風な持続可能な開発目標をみんなで考えてたらいいいのかという17項目

でているわけですがけれども、その中の 12-3「つくる責任、つかう責任」という中に明確に食品ロスそして食品廃棄物をしっかり減らしていくということが目標として世界的に共有されている。

これが 2015 年大きな流れになってきたという風に思っています。こういう中でじゃあ一体私たち日本の食品廃棄物、どういう風な状態なのかやっぱり知りたいわけですが、世界の状況と同じようなもので食用仕向量という言い方ですが輸入しているものもある全部合わせて食料が供給されているわけですがその中の約 3 分の 1 にあたる 2550 万トンは廃棄物になっているそしてこのこういう廃棄物のうちの 4 分の 1 くらい、612 万トンはまだ食べられるのに廃棄されているという数字だと言われています。これを国連が毎年色々援助をしているその量から考えると 2 年間に国連機関が飢餓の方に援助している 390 万トンその 1.5 倍から 1.6 倍ぐらいの数字を私たちは食べられるのに廃棄しているという状態です。世界的にも同じ状態なんです、実は世界的に同じだから良かったね、ほっとしている。という場合ではなくて、日本というのは皆さんご存知のように食料の輸入自給率が 38% しかない。他のものは輸入してるんですね。ですからそういう世界の水とか労働力、肥料色んなものお世話になって輸入しているものをそれだけまだ廃棄していると言う事です。私たち自身がもっともっと考えなければいけないという風に思います。

この表を見て頂ければと思いますが、日本の中での食品廃棄物のうちの約 4 分の 1 がロスになっている。まだ食べられる。発生場所ごとによく見ていただくと下の段の左から食品、製造業そして卸業、外食、食品小売業そして右側が私達の家庭ということで見ていただくとお分かりのように外食とか食品小売業、そして私達の家庭。こういうところでももっともっと減らしていくのが大事なんじゃないかという風に今、言われています。

そしてその合計を食品ロスだけの合計で見ると先ほども色々ありましたけれども、家庭から出ているこのピンク、赤なところとブルーの事業者から出ているところほぼ同じぐらいの量やはり家庭も事業者もみんなと一緒に取り組む、そして連携して相乗効果を上げるって言うことが問われていると思います。この数字を国民 1 人当たり 365 日で割ると 1 人 1 日 132 グラム、年間 48 キロ、大体で食料を購入する費用という、京都試算が試算をした時に年間に 6 万円ぐらいという風に言われています。じゃあ私たちが家庭で一体この食品ロスどう減らすか、その前にそういうような事がとっても大事になっているわけですがけれども日本の中でも食品ロス削減推進法というのが 2019 年に出来ました。

これを元に日本の中でも 2030 年度には 2000 年度に比べて食品ロスを半分にしようっていうのが明確に方針としてでました。家庭系は循環基本計画、事業系は食品リサイクル法ということでしっかりと位置付けられて 10 月は「食品ロス削減月間」そしてこういうことをきっかけに年間通してみんなで取り組もうよという大きな流れができたわけです。こういう風にする中でじゃあ私たちは一人ひとりどういう風に減らすのかっていう事なんです、今、松山の美味しい料理のいろいろ映像などを探したんですが、実はこのお茶碗の中にたこめしが入ってるんですが、だいたいこれが 132 グラムぐらいだと思います。これ

を簡単におむすびにするとちっちゃなおむすび1個分ぐらい、やはり毎日毎日そのくらいあの大事な食料を食べずに捨てているというこの現実を私たちは感じていろんな対策と一緒に取り組んでいくことが大事なんだという風に思います。

それぞれできることどんなことがあるか。実は、かなり前、10年以上前から食品ロスというのは今後大きな問題になると言われていていろいろな情報は出始めていました。これにここにあるように食品製造業、卸、小売、外食、家庭、皆さんでこんなことを取り組めばロスは減りますと言う方向性はきちんと見えてきていますけれど、これを実際に実行するとなれば1人だけではなかなかできない、効果は出ない、ということでそういう意味で国民全体でやるような国民運動にしていくということが大変重要になっているということがお分かりいただけるんじゃないかなという風に思います。

もう少し詳しく見ていくと先ほど松山市さんも非常に細かく調査をしておられました。たまたまこれは福井県が環境省の委託調査ということで実施したデータを持ってきましたけれどもやはり同じように可燃ごみの中で約4割40%が生ゴミ、その生ごみの内の33%ぐらい、そこがまだ食べられる食品ロスということで手つかず食品、調理済み食品の食べ残しという状況です。

こういうような調査からやはり何をしたらいいのかということが見えてくるわけです。その原因と対策を考えるわけですが、食品ロスの主なものとして手つかず食品はやはり賞味期限切れとその他のもので賞味期限切れはお豆腐、納豆、餅、粉類。粉類というのが意外に多くて、天ぷら、お好み焼き、小麦粉がいっぱい残っている。その他の食材は野菜とか果物、そして食べ残しのところでは意外に主食が多い、ご飯、スパゲッティ、パンが多いという傾向が出てきています。これを元にどういう風に普及、啓発していったらいいのかということが考えられているわけですが、右は見ていただければ取り組みの方向として食品の使いきりの中では冷蔵庫の管理を徹底する。買い置きの食材の賞味期限はちゃんとチェックをする、粉類は使いきる、野菜の活用、使いきりをする、ですから私よく1週間に1回は冬だったらお鍋にする、夏だったらみんなでお好み焼きをする。そうすれば粉も使うし野菜も使うし、よくお話ししますがこういうようなことを徹底することが本当に大事であると、料理の食べきりのところが主食の適量を考えて調理をする。ご飯類が余った場合には冷凍とかリメイクするということが本当に大事になってくるのかなという風に思います。

こういう中でこれは福井県が市民の皆さんに配ってる啓発パンフで皆さんもぜひこの1番から8番まで自分はいくつやってるかななんていうのを考えていただければと思います。先ほど私が強調した、週に1回は「冷蔵庫一掃デー」松山市さんも金曜日やっているという風におっしゃってました。6番、家族の予定を把握する。これ結構大事だ。こういうことがわかっていただけたんじゃないかと思います。

こういうような流れで、ただし基本はやはり賞味期限とか消費期限をしっかりと理解をしていく。そこがすごく大事なんだということがやはりこういうような調査から非常に明

確に出てきているわけです。消費期限はかなり生に近い食材ですので早く食べる。そして賞味期限の場合には期限の表示が1日2日過ぎていても自分たちの味覚でまずちゃんとチェックするって自分で買ったものは食べられるというところまでちゃんと食べる。というそういうものも本当に大事なんじゃないかという風に思いますのでしっかりと賢く使いきっていただきたいなという風に思います。

なお、こここのところ、非常にあの話題になっている分野があって、私ここに3つ出してきましたが本当に今日のご参加の皆さんも関心持っておられて大変嬉しいなと思いますが冷蔵庫管理を徹底する、これが本当に重要なんですが、この時にきちんと色を変えたシールで冷蔵庫や冷凍庫でも使えるっていうものを開発している会社もあったり、どんどんいろんなところが食品ロス削減に貢献できればという動きも出てきています。

またローリングストックというこれは本当に災害備蓄、今多くの方が関心持っていますが、きちんと少しずつ食べて買い足していくということを暮らしの中に定着させる、そして先程、多くの団体が仰っていたフードドライブ、家庭でもこれは家ではもう食べきれないけどちょっと地域でみんなでお料理会をして楽しんで新しい親睦深めたり、色々なきっかけにしていいただければありがたいなという風に思います。

そして、そういう家庭の中だけではなくて私たち消費者ができることっていろいろあるわけですが、小売り店に行った時に今、小売り店の皆さんにも一人でも使いきれるような量を小分けして売ってくださってっていうのもお願いしていますのでそういうのを購入するっていうこともありますし、実を言うと非常にお店の方にとっても大事なんじゃないかと思うのは前の方からちゃんと取ってください。

つい私たちは生活防衛という感じで消費期限の遠いところから手を奥に入れて取ったりするんですけど、そうすると、前の方が全然売れなくなってお店にとっての食品ロスになり、私たちはやっぱり賢い消費者として家庭でもそしてお店でも食品ロス削減を考えていくのが大事なんじゃないかなという風に思います。

いろいろ申しあげましたけれどもやはり、全国で盛り上げながら、食品ロスを取り組んでいこうということで全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会は、多くの皆さんと協力しながら富山県で今度全国大会を開催します。特に富山県は事業系の廃棄物、食品ロスを減らすということに今非常に熱心にやっておられますのでいろんな知恵が共有できるかなと思います。そして外食なんですけれども外食はやっぱり食べきる工夫をお店自身もやっていただくことが大事なんですが、それと私たち消費者と一緒に協力するともっともって食材を大事にするそういうことができるんだという情報を少しお話ししたいと思います。共同宣言をしていただいている事業者の中に、デニーズさんっていうお店があるんですけど、例えばこの話だと、食品ロスなくすために天気とかお客さんの予測でとか過去3年間の販売実績などでロスっていうのがほとんど出なくなっているそうなんですけど、ただしお客様の食べ残しの部分がやっぱり残ってしまう。そこはなかなかお店側からお一人お一人に言うのは難しいので国民運動、様々な自治体のそういう運動に賛同して、社会の

関心を醸成することに協力するというようなスタンスを今とっているという風に伺っています。

こういう風に広がっていくといいなという風に思いますけれども今、例えばこれは京都市の取り組みなんですけど、全国からのいろいろなところで取り組んでいますけど、食べきり協力店に登録していただき、そのリストをホームページであげたり、発信をする。そこに消費者の方も食べに来ていただくというような流れを作っているところが多いんですけど、たまたま、京都市さんの場合は1から8までのうちの2つを実行してくださるお店を登録しているということです。なお宴会でお客様に食べきりと呼びかけるお店は、お客様に食べきりと呼び掛けないお店に比べて食品ロス、食べ残しは5分の1に減るというようなデータが実は出ているんですね。ぜひ幹事さん、そして皆さん考えて食べきっていただければありがたいなという風に思います。こういう取り組みだけではなくたとえば食べきり協力店に食べに行ってくださいとスタンプを押す。そういうそのスタンプを集めていただくと行政の方でプレゼントを用意してお送りします。というこういうような取り組みをしているキャンペーンの仕方もあります。ちょっとずつ輪が広がっていくわけですけども、今、そういうところで食べきるのが大事なんだけど残ってしまう、どうやって持ち帰るか、ドギーバッグとかそういう風なものをどういう風にやっていくのかっていうのが今大事なわけですけども、外食で残った料理を、今、先ほどのスタンプのところだけではなくて、今、全国のそういうお店が増えてくださいよということをやっていますけれども、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会はこういう協力店の登録制度だけではなくて、いろいろな施策をみんなでも共有しながら、そしてうまくいっている施策を全国の自治体でも共有するというのを大事にしながらやっています。

あと、今、環境省の方で外食店で食べきれないから持って帰りたくなっていう時にうまく持ち帰られるような流れにできたらなということでネーミングとか新しいバッグとか募集をしたわけですが今、福島県とか群馬県さんも協賛に入って、いろいろやってこういうような素晴らしいアイデアを私たちも上手く活用させていただいて、いろんな全国に広がってほしいなという風に思っています。

今、こういうような工夫だけではなく、「with コロナ」ということできちんと持ち帰れるような準備をしています。というレストランの一覧のリストを作ってホームページにアップして、街の方に活用していただくようなそういう「おうち de レストラン」という福井県のサイトの事例ですとか、若い人の向けにフードシェアリングアプリ「TABETE」のような新しい取り組みもできていますので、ぜひですねこういう情報を活用しながら食品ロスが減るような流れをどんどん作っていただければありがたいなという風に思っています。また今日いろいろなお話の中にありました、フードバンク活動、全国でいろいろな事業者さんだったり、NGOとか、皆さんの、大学生の方の協力で進んでいますけれどもぜひこういう動き、いろいろな自治体も一緒に協力させていただきながら広がっていくということをこれから進めていければいいなという風に思っています。

いよいよもう最後のページになりましたけれども、これは福井県の皆さんの事例なんですけれども地域のホテルとか小売店にも呼び掛けそして子どもたちに、保育園とかそういうところには消費者団体の皆さんがいてお遊戯とかいろいろなお話をして啓発をしていただく、その他地域のいろいろな団体が一緒になった啓発するようなこういう地域の人たちの輪で盛り上げていくという形をつくっていてこの消費者、事業者、自治体の連携で広げていくこの地域の食品ロス削減運動っていうのは持続可能なまちづくりに本当に繋がっていくんだなという風に感じます。

これからいろいろな地域の個性豊かに広げて食品ロス削減をきっかけにしながら、食を大事にして皆が楽しく暮らせるような地域作っていければ素晴らしいなという風に思っています。皆さんで頑張ってください。

司会：

崎田裕子さんありがとうございました。

私たちが家庭で、また日々の生活の中ですぐにも実践できる食品ロスの削減の方法を教えてくださいました。

本日ご登壇いただきました皆様は一生懸命食品の削減に向き合っておられそれを広めておられますのでぜひいち消費者、私たちはその思いをしっかりと受け止め同じ方向を向きこれから一緒にアクションを広めていきたいと思いました。

では最後に消費者庁 消費者教育推進課食品ロス削減推進室長 杉田敬一より、閉会のご挨拶を申し上げます。

6. 閉会挨拶

杉田：

本日は消費者庁シンポジウムライブをご視聴頂き、誠に有難うございました。またご登壇者の皆さまにおかれましても、お忙しい中、ご出演いただきまして厚く御礼申し上げます。本日のシンポジウムでご登壇いただいた皆様をはじめ、食品ロス削減に向けて全国各地でさまざまな取り組みが行われております。

まさに本日ご登壇いただいた方々のように様々な人たちがそれぞれ身近なところで取り組める、そして周りの人たちと協力して楽しんで取り組んでいただける、それが食品ロス削減の取り組みではないかなという風に思いました。

消費者庁としましても引き続き、食品の削減を国民運動として推進していくため関係省庁と連携して取り組んで参ります。

本日のシンポジウムのテーマで「みんなで知ろう！取り組もう！食品ロス削減」にもありますように、今後ご視聴の皆様と一緒に取り組みを進めていければと思いますのでどうぞよろしくお願い致します。

本日はありがとうございました。

司会：

本日ご視聴いただきました皆様ぜひこのシンポジウムで初めて知ったこと、感じたこと、実感したこと、痛感したことなどを周りの方々ご家族ご友人などに広めて頂き、より多くの皆さんでアクションを起こしていきましょう。皆で食品ロス削減に取り組みましょう。

以上をもちまして、本日の消費者庁ライブシンポジウム「みんなで知ろう！取り組もう！食品ロス削減」を終了いたします。ご視聴頂きましてありがとうございました。

以上