

## 「みんなで知ろう！取り組もう！食品ロス削減」議事要旨

---

(開催要領)

1. 開催日時：令和2年11月17日(火)14:00~16:13
2. 場 所：北海道放送株式会社
3. 登壇者：  
消費者庁 審議官 片岡進  
ごみ清掃芸人、マシンガンズ 滝沢秀一（VTR出演）  
北海道大学大学院工学研究院 教授 石井一英  
北海道農政庁食の安全推進局食品政策課 課長 丸子剛史  
北海道立消費生活センター 所長 畠山京子  
北海道消費者協会 主事 完戸雅美  
株式会社アレフ エコチーム リーダー 渡邊大介  
愛知工業大学 経営学部経営学科 教授 小林富雄

(プログラム)

1. 開会挨拶及び施策説明 「withコロナ時代の消費者行政」片岡進
2. 第1部 講演①「私の食品ロスへの想い」滝沢秀一（VTR出演）
3. 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 石井一英  
パネリスト 丸子剛史/完戸雅美/畠山京子/渡邊大介/小林富雄
4. 第3部 講演②「地域で食品ロス削減を進めるためには」小林富雄
5. 閉会挨拶 片岡進

\*敬称略・順不同

---

### 1. 開会挨拶及び施策説明 「withコロナ時代の消費者行政」

消費者庁では、今までも行ってきた消費者保護や消費者教育の推進をベースとし、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協働のための取組が重要となっています。

また、持続可能な開発目標が2015年に国連サミットで採択され、日本でも取組が進められており、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社会的課題を解決するためには、事業者の取組を促すと同時に、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。

こうした消費者、事業者、行政の「協働」により取り組むべき課題の一つが食品ロスの問題です。日本の食品ロス量は612万トン（平成29年度）と推計されています。昨年10

月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」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。消費者、事業者双方の食品ロス削減の取組を促すため、政府では関係省庁が連携・協力して取り組んでいますし、地方公共団体での取組も不可欠です。皆様を始め、一緒に取り組んでいければと考えています。

## 2. 第1部 講演① 「私の食品ロスへの想い」

芸人の傍らごみ清掃員として働いている中で、まだ食べられるにもかかわらず、様々な食品がごみとして捨てられているのを目の当たりにしてきました。また、福祉施設に集められた（スーパーで廃棄される予定だった）食品の多さを見て驚きました。

食品ロスの削減には、企業・消費者・行政が三位一体となって取り組んでいく必要があります。

人がごみと思った瞬間に、そのものはごみになります。私は「3R（Reduce、Reuse、Recycle）」に「Respect（リスペクト）」を追加して「4R」としたいと思っています。個人それぞれが、生産者や食べ物、周囲に対して、敬意を払うことが大事です。そうした気持ちがあれば、食品ロスを少なくしていけるのではないかと思います。

## 3. 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」

### ①石井

私は工学部環境工学コースに所属しており、廃棄物に関する技術的な面の研究、それから住民合意や市民協力など、社会的な面からの協力も行っています。

食品ロスは、自ら取り組めば必ず削減につながります。そして、世界規模での食料の確保の問題と密接に関係しています。1人1人の行動と、他人や環境をリスペクトすることが重要です。

### ②丸子

北海道では平成17年3月に制定した「北海道食の安全・安心条例」に基づき、「北海道食育推進計画」を策定し、食育を総合的に推進してきました。そして、食品ロス削減に向けて平成28年から「おいしく残さず食べきろう！」をスローガンに、「どさんこ愛食食べきり運動」を展開しています。

主な取組としては、市町村をはじめ企業や団体、学校・教育機関などと連携した、セミナーや出前講座の実施、イベント、ポスターでの普及啓発等です。

本年2月には「どさんこ食べきり協力店制度」を創設しました。道内の食品小売店・飲食店等を対象に、食品小売店であれば、ばら売りや少量パックによる販売、期限が迫った商品の値引販売等。飲食店であれば、小盛りやハーフサイズメニューの設定、持ち帰り希望への対応等。これらの取組を1つ以上実践する事業者を登録して、協働して取組を進めています。

### ③完戸

北海道消費者協会では2019年度に全消費者協会を通して、食品ロス削減に対する認識に関するアンケート調査を行いました。アンケート結果からは、ほとんどの回答者が食品ロス削減に対する関心は高いことが伺えました。背景には、世界的な食品ロスの発生というよりも、もともとある「もったいない」という気持ちが大きいようです。

「もったいない」という意識から、日本、世界という広い視野に立った食品ロス削減について考えている消費者も増えつつあり、それぞれが日々できる範囲で取り組んでいることが分かりました。

地域消費者協会の食品ロス削減の取り組み状況は、実施中が66%でした。取り組んでいる食品ロス削減の内容は、消費生活展や消費者月間、食品ロス削減推進月間等のタイミングでの啓発活動が多かったです。

ただし釧路協会のフードドライブのような、協会自身が食品ロスを具体的に削減させる事業を展開している協会はまだ少ないです。未実施の協会は、会員数が少なく、人材不足や事務局体制の問題等から、啓発活動も含めて実施できないという実状があり、支援を必要としています。

### ④畠山

釧路消費者協会では、2016年度からフードドライブを実施しています。家庭で余っている食品を学校や職場などに持ち寄り、地域の福祉団体や施設に食品を寄付する活動で、生活相談支援センターや児童養護施設などに届けています。

釧路消費者協会事務所では、生鮮食品、冷凍食品、酒類以外の食品を常時受付しており、2016年度から2019年度までの取扱い総量は、4年間で246.7Kgと、年々増えてきています。

このフードドライブは、フードバンクに比べると手軽にできるので、広がっていくことを期待しています。

### ⑤渡邊

びっくりドンキーでは、店舗からの生ゴミが1日あたり約30kg発生し、そのうち80%はライスです。理由は、美味しい炊き立てを提供するため、一定時間経過したライスは廃棄していました。そこで、品質を保ちながら廃棄量を減らすため、一度に炊ける量が今までの半分の炊飯器を導入し、時間帯別消費量に合わせて調整できるようにしました。

また、小ライスメニューを増やすことや、お子様向け食べ残しゼロを目指すイベント展開、テイクアウトメニューを増やすことなどで、食品廃棄量を削減することができました。2019年度からはフードバンクとの連携も始めました。

### ⑥小林

ドギーバッグ普及委員会では、外食時の食べの残しを減らすために、折り畳み式持ち帰り専用のバックの普及を目指しています。

食中毒の問題もあるため、お店の責任ではなく、消費者の責任で持ち帰るという態度を示すためカードを使って普及活動をしています。活動の目的は、環境、経営、健康、信頼関係の向上です。

この普及活動に興味を持った若者たちが、食べ残しを持ち帰る許可をしてくれるお店に、ステッカーを貼る活動も進めています。

#### 4. 第3部 講演②「地域で食品ロス削減を進めるためには」

食品ロスが発生する原因は、主に需要を超える過剰生産、過度な食品安全基準、品揃え量による小売店の競争の3つになります。

地域で食品ロスを削減するには、小売店による事前の品揃え量での調整は大変難しいため、食品ロスが発生してしまった後の対応が重要となります。主に福祉利用が有力な削減方法で、再流通が必要です。

食品ロスを「減らさなくてはならない」から、「減らしたほうが幸せ」という社会にしていくことが良いと思います。

#### 5. 閉会挨拶

1人1人が意識を持ち、自覚を持って行動することが、非常に大きな目標の第一歩になると思いますので、皆様と共に協力してまいります。

以上