

## 「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8日(日) 13:00~15:08
2. 場 所：株式会社京都放送
3. 登壇者：  
消費者庁 審議官 片桐一幸  
ごみ清掃芸人、マシンガンズ 滝沢秀一 (VTR出演)  
京都府立大学 生命環境科学研究科 教授 山川肇  
京都市 ごみ減量推進課 事業ごみ減量担当課長 浦哲治  
京都大学「エコ～ると京大」 田中千尋  
立命館大学「Beyond Kitchen 運営委員会」 代表 三浦凜  
立命館大学「Beyond Kitchen 運営委員会」 副代表 佐藤彩香  
株式会社フルックス 代表取締役社長 黒田久一  
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. 開会挨拶及び施策説明 「with コロナ時代の消費者行政」片桐一幸
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 山川肇  
パネリスト 浦哲治/田中千尋/三浦凜/佐藤彩香/黒田久一/崎田裕子
4. 第3部講演② 「地域で食品ロスを削減するためには」崎田裕子
5. 閉会挨拶 片桐一幸

\* 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浦

京都市で市内の食品小売事業者の皆様と取り組んでいる食品ロス削減事業として販売期限延長があります。事業者は食品の販売期限を賞味又は消費期限まで延長するとともに消費者へ啓発を行い、京都市は事業者へ参加を呼びかけ、啓発資材を提供するとともに、広報誌等で食品ロス削減を啓発します。京都市と事業者が連携して事業を推進することにより、食品ロス削減への貢献という公益目的に基づき実施していることを消費者に訴えるなどしてきました。

事業者には食品ロスはどうしても出てしまうものと考えのではなく、無くすための意識改革を訴えかけていきたいと考えています。また、商慣習の見直しに合わせて消費者が賞味又は消費期限の近いものを購入することが、今だけ、ここだけ、自分だけでない、本当のエシカル消費であるというように、金銭的な部分以外の価値付けを行うというような啓発を行うことで、行動変容を消費者の意識に粘り強く訴えかけていく必要があると考えています。

### ②黒田

フルックスグループでは、青果物流通の最適化を通じて、青果物を余すところなく使いきる、売りきるを最大のミッションをとっています。産地から中間流通、エンドユーザーまでを一気通貫に繋ぎ、その中間事業者の立ち位置で、できるだけロスを減らしたいと考えてい

ます。具体的には、カット野菜の食品ロスを減らそうと、さつまいもの端材を活用して干し芋に加工し、当社の店舗で販売しています。グループ全体の機能を利用し、柔軟に変化させながら食品ロスを低減する努力を続けています。

#### ③田中

「食のバラバラボ」という食品ロス削減に対する取組みを行っています。食材を各部位にバラバラに分解し、野菜の皮や種など捨てられがちな部分の価値や活用方法を追求するラボという意味です。研究の結果、生まれたレシピなどをSNSで発信しています。

捨てられがちな部分を使ったレシピを多くの人に知ってもらい作ってもらうことで、価値や活用方法に気づいてほしいと考えています。さらには食との向き合い方を見直し、普段の調理や食事の際にも、もったいないという視点を持つ人を増やしていきたいと思っています。そうすることで食品ロス削減に繋がっていくのではないかと考えています。

今後は、どのようなものが捨てられがちなのかを知るためのアンケート調査を実施したうえで、処理に悩んでいる人が多い部分を取り上げてレシピを提案していこうと考えています。

#### ④三浦、佐藤

Beyond Kitchen 運営委員会では、食の課題を解決する上で、巣ごもり需要に目を付けました。巣ごもり需要と食の課題を解決するために開催したのが、食の課題に取り組むきっかけを作ることを目的としたアイデア料理コンテスト「Beyond Kitchen キッチンコンテスト」です。このコンテストを通じて、with コロナ時代でも楽しみながら食の問題に目を向けるきっかけになったのではないかと考えています。

今後は、余剰食材の商品・アイデアコンテストや食育活動などを実施・発信するなど、食の社会問題に対して考えるきっかけとなるような場所を作り、その問題に対して参加者が誰でも行動を起こせるような場を創出していきたいと考えています。

#### ⑤崎田

全国にはおいしい食材、素晴らしい料理法がたくさんあります。こういうものを自然に感謝しながら、しっかりと食べきるという、おいしい食べきり運動を全国に広げようと取り組んでいます。取組みの中心は全国の自治体で、情報を共有するためにホームページを立ち上げていますが、自治体間の共有だけでなく、多くの人に見ていただけるような場になっています。2017年からは年に1回、様々な先進的な取組みを共有し合う「食品ロス削減全国大会」を実施するなど国民運動としての機運を醸成することを大切にしています。事業者、消費者を繋いで、全国の自治体も積極的に取り組みながら、2030年度には2000年度比半減するという食品ロス削減目標がありますが、こういう運動を広げながら実施できるような地域をしっかりと作っていこうと取り組んでいます。

#### 4. 第3部講演② 「地域で食品ロスを削減するためには」

毎年、世界の食糧生産 40 億トンの 3 分の 1 にあたる 13 億トンが食品廃棄物になっています。国連が 2015 年に SDGs、持続可能な開発目標を採択した中で、小売り消費段階での食品廃棄物の半減、全過程で食品ロスを削減することが記載されました。日本でも年間 2550 万トンが食品廃棄物になっていて、このうち 612 万トンはまだ食べられる食品ロスとされています。昨年できた「食品ロス削減推進法」では、2030 年度には食品ロスを 2000 年度から半減する事を目標としていて、その達成のために様々な取り組みが地域に広がってきました。それぞれの地域の食品ロス削減に向けて、自治体と事業者、消費者の取り組みが、楽しい地域作りに、持続可能な地域作りに繋がっていくのではないかと考えています。

#### 5. 閉会挨拶

本日、色々な立場から様々な取り組みについてご紹介をいただきましたが、異なる立場同士で共有できたということで、それぞれが新たな刺激を受け、それがまた新たな今後の取組みに繋がっていけばと願っております。

以上