

## 食品ロス削減シンポジウム「食の都・大阪でおいしく食べ切ろう」 開催結果概要

○日時：平成30年2月6日（火）13:00～16:15      ○会場：梅田スカイビル タワーウエスト36階

○主催：環境省、大阪府、3R活動推進フォーラム      ○参加者数：116名

- ・ 環境省小笠原室長、神戸大学石川教授より食品ロス対策の動向や取組みについて講演
- ・ 講演いただいた2氏に、小売業界団体、外食業界団体、消費者団体、豊中市（先行取組市）を交え、「みんなで考える食品ロス」と題してパネルディスカッションを実施



### （第1部）講演

#### ① 環境省環境再生・資源循環局総務課

リサイクル推進室長・循環型社会推進室長 小笠原 靖 氏

- ・ 国際的な動向として、SDGsの12.3に食品ロスについての目標がある。
- ・ 2019年前半に循環型社会形成推進基本計画の改定を目指しており、食品ロスについても更なる取組を進める施策として入れる予定。
- ・ 市区町村を対象とした食品ロス量調査のための費用助成を実施。
- ・ 商慣習検討WGなどを通じて、官民連携した取組を進めていく。



#### ② 神戸大学大学院経済研究科 教授 石川 雅紀 氏

- ・ 途上国と先進国では食品ロスの発生構造が異なる。食品が貴重品である途上国では供給側の課題が原因で食品ロスが発生するが、先進国では消費者に近いところで食品ロスが発生している。  
先進国での食品ロスは
  - ① 食品の価格が安く、消費生活の中での食品の価値が相対的に低い
  - ② 供給側は、美味しい状態で客に提供したいので、食べられる状態であっても、鮮度が落ちた物は捨ててしまうことが原因。
- ・ 事業者側の対策としては、製造日から日数が経つと商品価値が下がるため、値下げによる売り切りなどが考えられる。
- ・ 関西の市町村では事業系一般廃棄物の焼却手数料が安過ぎるため、事業系の食品廃棄物がリサイクルに回らず市町村で焼却処理される結果となっている。一般廃棄物処理基本計画に事業系食品廃棄物のリサイクルについてきちんと定めるべき。
- ・ 神戸市の食品ロスダイアリー調査を通じて、
  - ① 食品ロスになりやすい食品
    - ・ 野菜は葉物の食品ロスが多く、ほうれん草のように日持ちしないものより、レタスのような日持ちするものの方がよく捨てられている。
    - ・ 自分で買った物より、「頂き物」の方が捨てられ易い。
  - ② 食品ロスを発生させる世帯の特徴や、捨てたり食べ残した理由
    - ・ 手付かず ⇒ 小さな子どもがいる世帯  
親と違うメニューを作る際にロスが発生する。少量を無駄なく作るのは非常に難しい。
    - ・ 食べ残し ⇒ 高齢者世帯  
つい、若い頃に食べていた量で作ってしまう。
  - ③ 「記録」を付けることによって、自身が発生させる食品ロスの状況が可視化され、食品ロスの削減効果が現れることがわかった。
- ・ 消費者啓発は重要だが、単なる啓発だけでは効果がない。家族構成に合わせた対策が必要。



## (第2部) パネルディスカッション

### ○事例発表

#### ① 齋藤 敬 氏 (日本チェーンストア協会関西支部)

- ・小売が行うまとめ買いセールにより、家庭内で買いすぎて余った食品が食べきれずに廃棄されることがある。また、購入後不適切な保存方法により廃棄されることがある。
- ・3分の1ルールについて、やみくもにつぶすのではなく、消費者の喫食期間への配慮も必要。行政は食品の期限についての正しい知識や保管方法について周知してほしい。

#### ② 加藤 誠久 氏 (一般社団法人 大阪外食産業協会)

- ・飲食店の食品ロスには①食べ残しロス、②仕込みロス、③保管ロスであり、①と②が9割以上を占める。
- ・対策として、小盛メニューの充実、食べ放題による野菜の食べ残し削減、業務用生ごみ処理機の設置等に取り組んでいる。

#### ③ 樋口 容子 氏 (公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会 西日本支部)

- ・団体の活動として、食品ロスに関するアンケート、消費者教育のためのテキストの作成、学校・自治体・企業等に向けた講座を実施。
- ・特に子ども向けの消費者教育では子が親に話すため、影響力が大きい。

#### ④ 吉村 光章 氏 (豊中市環境部減量計画課)

- ・学校給食センターでの調理残渣や食べ残しを街路樹等の剪定枝と合わせ、土壌改良材 (とよっぴー) として活用。
- ・エコクッキング講座やリーフレットの作成、フードドライブ活動など、さまざまな普及啓発活動に取り組んできた。

### ○ディスカッション

石川「イベントごとに販売される行事食 (恵方巻やバレンタインなど) についてどう考えるか。」

齋藤「行事食は「ハレの日」の販売。単価も高いため、余って廃棄が出ても利益が確保できる状況。恵方巻やクリスマスケーキは消費期限のため、次の日に売れない。次の日の販売やパッケージを変えての販売は商品が賞味期限なのか消費期限なのかで大きな違いがある。行事食の場合値下げよりは発注を調整する方がいいのでは。」

樋口「行事ごとに必ず行事食を買うという消費者は減っている印象がある。」

石川「不確実性がロスを生んでいる。誰が何個買うかはわからない。店舗では過剰より不足の方が目立つ。」

加藤「最近行事食は発注による販売が増えている。おせちなどは予約販売なのでロスが少ない。」

樋口「売り切れたら売り切れたで消費者は諦めるべき。山積みを求めすぎない。」

吉村「フードドライブではある程度の期間が残っていないと提供することができない。廃棄にならない仕組みづくりを消費者、事業者と連携していきたい。」

小笠原「食品ロスを最小化しようとする利益が減る。気象予測など発注の精度を高めることが必要。」

石川「啓発について、単にポスターを貼るだけでなく、どういう仕掛け、仕組みがあれば消費者行動を変えられるか考える必要がある。」

#### 【ディスカッションのまとめ】

- ・食品ロス削減は一つのセクターだけでは解決しない。事業者、消費者、行政みんなで取り組む必要がある。今後、それぞれのセクターが話し合う場を設け、本音の議論をして、そこで出たアイデアを実践することの繰り返し、地道ではあるが一番の近道。