**令和３年度第１回食品ロス削減ネットワーク懇話会　議事要旨**

１　開催日時　令和３年７月１日（木）午後２時～４時

２　開催場所　大阪府咲洲庁舎50階　迎賓会議室

３　出席者

　叡啓大学特任教授・神戸大学名誉教授　石川 雅紀

公益社団法人日本消費生活ｱﾄﾞﾊﾞｲｻﾞｰ・ｺﾝｻﾙﾀﾝﾄ・相談員協会西日本支部長　樋口 容子

森永製菓株式会社 西日本統括支店チャネル開発担当リーダー　松永 武敏

国分西日本株式会社 人事総務課長　小林 正二

エイチ・ツー・オーリテイリング株式会社 サステナビリティ推進部長　西田 哲也

株式会社グルメ杵屋レストラン 商品企画部長　西嶋 栄人

　　大阪府環境農林水産部流通対策室 課長　岡野 健一

オブザーバー

株式会社エイチ・ツー・オー食品グループ 執行役員　井関 博人

　　イズミヤ株式会社 取締役執行役員　西谷 克也

　　エイチ・ツー・オーリテイリング株式会社 経営企画室サステナビリティ推進部　吉田 玲子

４　議事

（１）食品ロス削減ネットワーク懇話会の座長について

（２）大阪府食品ロス削減推進計画について

（３）これまでの食品ロス削減ネットワーク懇話会の活動について

（４）令和３年度食品ロス削減の取組について

（５）その他情報交換

５　内容

（１）食品ロス削減ネットワーク懇話会の座長について

〇要綱に基づき構成員の互選により、座長は叡啓大学特任教授・神戸大学名誉教授石川雅紀氏に決定。

（２）大阪府食品ロス削減推進計画について

《資料2-1、2-2により事務局から説明》

○主な意見

・計画をどのように実現していくかという議論をこれからしないといけない。

・食品ロスという言葉から抱く廃棄物を利用するようなイメージをなくすことが重要。大阪は食文化が深く、食材を捨てずに全てを使い切って、おいしく料理している。

・消費者は店舗で、棚の奥にある消費期限が新しいものからとることが多いと感じる。並んでいる商品の消費期限が一つだけになるように発注できれば、事業者は商品を見切らなくてよくなり、廃棄物も削減できる。消費者の奥からとるという手間も省ける。

・消費者が奥から新しいものをとるのは、同じ値段であれば当たり前で、期限が近いものほど値引きをしていくことが結果として食品ロス削減になると思う。

・日付の新しい商品しかない売り場が競争力のある売り場になってくる。いろいろな企業が自動補充やAIを導入して商品の補充を人力に頼らずにできるよう挑戦している。

・AIの来客数予測等にも不確実性は必ず残る。少しでも減らす手法に、宿泊費のように需要量等に合わせて価格が変動するダイナミック・プライシングがある。ICタグを活用した情報化が進めば技術的にはできないことはない。費用面で、すぐに全ての商品でできるとは思わないが。

・期限は品質の一部であり、同じ値段で品質が劣るほうを買うべきというキャンペーンは良くない。神戸市では市内のスーパーで、期限内に食べられる人に向けて、「よければ手前から取って欲しい」という条件付きのキャンペーンを実施し、廃棄量の削減や消費者の認知度向上に成功した例もある。この「手前どり」が全国に広がっていった。

・特に大阪、関西の飲食店で、値段が変わらなくても「多いから量を減らして」と店員に声をかけたり、食べきれなかった分の持ち帰りを申し出たりする人が多いと感じる。

　・府民のその量を減らすという行動を数字的に実証できれば、そこからさらに進むような解決策を考えられるのではないか。他のハードルが高い地域でも、伝え方を考えれば進むのではないか、という次のステップにつながると思う。

（３）これまでの食品ロス削減ネットワーク懇話会の活動について

《資料3により事務局から説明》

〇主な意見

　・食品ロス減少の要因に、全体的な意識向上もあると思うが、技術が上がったチルドの影響があるのではないか。冷凍食品の方がおいしいという話も聞く。若者や共働き世帯の家事時間は短縮化傾向にあり、データはないが小売りでも販売エリアが拡大傾向。

・外食の食品ロスの減少は、テイクアウトやデリバリーが５年くらい前から少しずつ増えてきているからではないか。そのことが家庭系食品ロスにもつながっていると思う。

・消費者はコロナで皆疲れ切っているが、外食はできないけど食べなければいけない。調理済み食品やテイクアウトを購入する人が多い。コンビニでも今はパック商品がよりおいしくなり、安い価格で一人前分あるので、高齢者の方で利用している人が多い。

・料理をする人については、コロナでスーパーに行きにくくなったとき、生協からの取り寄せでは食材の種類が足りず、結果として使いきったり、食材を大容量で販売するスーパーで計画的に大量購入をして皆で分け合ったりしていることもあると感じる。

　・米国では食べきれないときの持ち帰りがあたり前。自己責任で、「家族におすそ分け」というように前向きに明るく考えてもらえるような運動をしたい。かわいい持ち帰りバッグなどで、「持ち帰りはSDGsにも貢献できてお洒落」という雰囲気ができれば。

　・単身高齢者が増えており、消費生活は変わりつつある。ごみの分別もそうだが、これまでの手法を変えないと高齢者の負担が大きくなる。一方で、高齢化するとおそらく食品ロスは減る。調理された物が運ばれてきてゴミは持って帰ってくれる形がおそらく広がっていくし、セントラルキッチン（集中調理施設）で作った方が合理的だと思う。

（４）令和３年度食品ロス削減の取組について

《資料4-1により事務局から説明》

〇主な意見

・府民の方を巻き込むためには、問題を押し付けるのではなく、楽しいとか面白いとか直感的にいいよねとかいう感情に結びつける、大阪ならではの工夫が大事だと思う。

・野菜売り場によく「おつとめ品」があるが、その名前のせいか消費者が手に取りにくい。ネーミングの工夫など手に取りやすくなるような取組みが見出せればと思う。

・ネーミングを考える際に若い方の意見を入れると面白いと思う。どこに「おつとめ品」の売り場を置くかとか、どのような置き方をするかによっても、消費者の受けとめ方は変わる。ナッジ（自発的な食品ロス削減行動につながる仕掛け）を用いるのは大事。

・商品をきちんと全部利用することは合理的で立派、食べきれない分を持ち帰る人をかっこいいと思うような雰囲気を作りたい。今風の少し肩の力を抜き、遊びも取り入れながら緩く、一方で「社会のためになるよね」くらいの感じで、ナッジもいいと思う。

（５）その他情報交換

１．食品ロス削減ポータルサイトについて

《資料4-2により事務局から説明》

〇主な意見

・教育現場で直接的に食品ロスなどのテーマを取り入れてもらうことは難しいので、このポータルサイトのように、自由にアクセスできるものを作るのはいいことだと思う。

・出前講座をしているが、教材の更新作業が大変。こういうものがあればありがたい。

２．大学との連携について

《事務局から口頭で説明》

・連携を開始した大学の紹介、現在までの進捗等について説明。

〇主な意見

・いわゆるＺ世代（1990年代後半～2012年くらいまでに生まれた方）はSDGsに関心が高いし、情報発信・収集が得意だと感じる。知恵と行動力を使わせていただきたい。

・昔は一つの種類の商品に絞って販売する単品量販だったが、今は、企業が消費者のニーズに合わせて多様な商品を取り扱うようになってきた。その結果発生するようになった食品ロスを減らすことが課題。

・日本の小売業には中小企業が多いが、「このような良いアイデアがあります」というような情報が伝わりにくい。そういった企業には大きな卸売業者からの提案が重要。

・食品ロスなどの問題は意外と知られていないと思う。例えば、スーパーで従業員の方も一消費者として巻き込んで楽しく取り組めたら大きく進む部分もあると思う。