

## 令和3年度第2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4年2月18日（金）午後2時～4時

2 開催場所 Web 会議システム

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ドバイザー・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 経営企画部兼商品企画部長 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 牧口 弘二

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) 令和3年度食品ロス削減の取組について

(3) 令和4年度食品ロス削減の取組案について

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

○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) 令和3年度食品ロス削減の取組について

《食品製造・食品卸売分野の取組等について 資料 2-1①②③により事務局から説明》

○取組に参画した本懇話会出席者より意見等の発表

○主な意見

・未利用食品の有効活用について、フードバンク団体まで運ぶのは卸売事業者あるいはフードバンク団体自身になり、当然そこには輸送費が発生してくる。また、元々、卸売事業者は、お店からの返品商品を食品製造事業者に一括で返すが、フードバンク団体に有効利用してもらう分があるとなると、分別作業が必要となる。卸売業のなかで返品というのは通常のフローではないためオートメーション化が難しく、人の手によることとなり人件費が掛かる。分別が必要となると、返品時の作業負担がさらに増える

ことになる。どうしても配送費と人件費のハードルが高くなる。

- ・飲食店での食材の売れ方や使用量は店舗によって異なるので、ある店舗で余った食材は他の店舗に送ってロスにならないようにするが、ここでもやはり配送料がネックになる。
- ・昔から物流の専門家が考えていることだと思うが、いつ、どこで、何が足りなくて、何が余っていて、それを柔軟に運ぶことができるように、もう少し配送コストを下げられれば、やれることはいろいろあるのかもしれない。
- ・お店から返品されるものについては製造側の品質保証が難しいとか、有効利用できるものとそうでないものを卸売事業者が分別する必要があるというのは、ある種のリスクの問題だと思う。「誰の責任で、どこまでリスクを取れますか」という話が、世の中的にはまだあまり定まっていない感じがする。
- ・どうしてもリスクというのが先立ってしまい、フードバンクへの未利用食品の引き渡しについてはやれていないが、食品製造事業者と協業することで少しでもリスクが抑制できるのであれば、トライアルできる余地があるかもしれない。

《食品小売分野の取組について 資料 2-2 により事務局から説明》

○取組に参画した本懇話会出席者より意見等の発表

○主な意見

- ・面白いなと思ったのは、お客さまと直面しているはずの食品小売事業者の社員さんやバイヤーさんが、すごいびっくりしたり刺激を受けたりしているようだったこと。他の取組でも同じことを感じたことがあるが、おそらく、マーケティングリサーチとは違う情報が出てきているのだと思う。
- ・中学生の家庭科クラブとコラボしたときにも、非常に新しいアイデアが出て、いろいろ勉強させられたなと思ったことがある。
- ・業界の思い込みや社風などで、事業について最終的に決定するのが50歳代とか60歳代になってしまうので、もっと若い世代の意見も取り入れながらやっていったら、そういうターゲットにより近い商品がつくれると思う。
- ・今、サステナブルな取組というところは、学生さんのほうがわれわれ世代より興味があると認識している。若い世代の方のほうが、共感するとか共有するということを重んじていると思う。学生さんの斬新な意見を得られる機会だと思った。
- ・今後も若い方たちの意見を採り上げていくということは、未来は今の若者たちが切り開いていくものなので、本当に重要なことだと思う。

《外食分野や消費者啓発の取組について 資料 2-3、2-4①②③により事務局から説明》

○主な意見

- ・SDGsの観点からすると紙媒体をばらまいて保管しておくというのはもったいない話し

- だから、使いたい人がカードゲームを作って使うというのも一つのいいことだと思う。
- ・消費者が思っている以上に事業者の方々がいろいろなことを考えて苦労していることがよくわかった。その実態について知れるように、一度、できれば消費者も含めた何らかの講座ができればいいのではないか。消費者側の意見もそういうところで聞けるような機会があれば。
  - ・消費者と事業者サイドが、直接食品ロスをテーマに一緒にテーブルに座ると、面白いことが起こるのではないか。
  - ・オンラインでの講座やシンポジウムなどどうか。食品製造、卸、小売、飲食の方たちと消費者が接する機会が少ない。100人規模ぐらいでもいいので、事業者と消費者がざっくばらんに食品ロスについて話す機会を企画していただけたら。
  - ・飲食店がリスクを考えて、なかなか食べ残しのお持ち帰りが難しいというのをよくきく。いろいろ考えたときにそれがどうなのかという話を、消費者もわからなければ発言できない。事業者側の思っていることを消費者も本当に聞きたいと思う。
  - ・事業者側の取り組みや思いを消費者に伝え、消費者もそれを知って、また考え方を改めていって、お互いがお互いを思いながら考えて発展させていけるようなことができたなら。「行政は聞いてください」くらいの感じで、大阪府らしい、商人さんと町民のような、そういう文化を活かした話ができれば。
  - ・事業者と消費者が互いに「何を知らないのだろう」ということを意識して、動画や写真を使って、例えば、飲食店の厨房の中とかを映して、素人では思いつかないような工夫や大変なところを伝え、消費者の人たちの関心を掴む、話が弾む、そのような感じで設計すると面白いのではないか。
  - ・事業者の方から、実際現場でやっていることなどを聞かせていただき、消費者としても「なるほど」と思えば、本当に動き方が全然違ってくると思う。

### (3) 令和4年度食品ロス削減の取組案について

《資料3により事務局から説明》

#### ○主な意見

- ・大学生と小学生と一緒にやるというのもあってもいい。大人が子どもにではなくて、「お兄ちゃん・お姉ちゃんが小学生に」のほうが、小学生の子が、格好いいとか、目指そうとかというふうになったりすることもあるのでは。大学生が小学生を支えて、それを企業が支えるみたいな、何かそんなイベントができたらいいなと思う。
- ・消費者と接点を持つ機会が少ない業種の事業者は、ワークショップのようなイベントをなかなか起こしにくいので、せっかくこのような懇話会があるので、このなかで、社会的な取組として何か形として残せたら。
- ・プラスチックの有料化などのSDGsの部分では、一企業の努力ではなかなか厳しい面もある気がするので、初回取り組み時にかなり費用が発生するというようなことが今後起こらないためにはどうすればよいのかなど、やはり全体で考えて、取り組んでくことが必要だと感じた。

- ・何か社会貢献に繋がる商品やメニューを出して、それを食すことで楽しく食品ロスを削減していくようなことができれば。

○その他、自社で予定している取組等についての発表

○まとめ（座長）

- ・今日もたくさん話が広がって、来年度の事業は面白いことができそうだなという感じになって、その点が非常によかった。