

第7回京都府食品ロス削減府民会議議事要旨

(1) 第6回京都府食品ロス削減府民会議での主な議論(要旨)

(事務局)

資料p 1～2に基づき説明

(2) 第1回府民会議提出資料(各回テーマ)について

(事務局)

資料p 3に基づき説明

(3) 食品ロス削減府民会議開催以降の動きについて

(事務局)

資料p 4～7に基づき説明

(座長)

事務局から、府民会議の議論を踏まえ取り組んだことの説明があったが、確認したいことはあるか。

(委員)

チェーンストア協会として、残された課題に追加してほしいことがある。

大阪府の食品ロス削減コーディネーターから、節分の恵方巻きの廃棄量が多いので何とかしてほしいとの意見をいただいた。ハレの日の商品の価格設定は高めだが、よく売れる。小売店としては、利益が出るので売れ残りを廃棄しても構わないという感覚がある。ここにブレーキをかけてほしいと。

対策としては、予約販売をきっちりとするべきだと考えている。イベント食材に関する予約販売の強化を課題に入れてもらいたい。

バレンタインのチョコレートは賞味期限なので、バレンタインの翌日以降に販売しても問題ないと考えている。

(座長)

この件に関して何かあれば。

話題が変わるが、これまでの会議の中で、スーパーの閉店間際の品切れを「売り切り御免」として消費者に理解を求めるのは上から目線のような印象があるとの意見があったので、「完売御礼」がよいのではと考えた。

(委員)

6pの「きょうとこどもの城づくり事業(京都式フードバンク事業)」について質問する。現在、府内には4つのフードバンク団体¹があるが、府独自で新たに立ち上げるのはなぜか。また、提供範囲、受益者の範囲はどこまでか。

(委員)

京都府は南北に長く、中北部で活動しているフードバンク団体がないので、広域的な観点から府が新たな仕組みを構築するものであり、既存のフードバンク団体とも協働できればと考えている。受益者の範囲は、子ども食堂やこどもの居場所等を想定しているが、まだ100箇所を満たないので、大量の食品の提供があった場合など、フードバンク団体等とも協力して食品が無駄にならないようにしていきたい。

(委員)

フードバンク団体が提供した食品を府のフードバンクで分配することはあり得るか。

(委員)

まだ立ち上げの段階のためはっきりしたことは言えないが、事業を実施していく中で調整することも可能かなと考えている。

(委員)

学校給食の食べ残しに対する対策は進んでいるか。宇治市が文科省と連携して取り組んでいると聞いた。

(事務局)

宇治市のほかにいくつかの市で動きがあると聞いたが、まだ取り組んでいない市町村がほとんどである。

(事務局)

1月の京都新聞の記事で、京都生協の店舗でのフードドライブ²の取り組みが紹介されていた。このような取り組み広がるか注目したい。先日開催した消費者団体との意見交換会では、家庭にあるものを提供して万が一食中毒等の事故が起こった場合に責任を問われるのではないかと意見があった。実際の現場での課題等があれば教えていただきたい。

(委員)

当フードバンク団体では、昨年10月から京都生協に協力いただいてフードドライブ活動を行っている。現在までで11拠点だが、40拠点を増やすことを目標としている。

消費者は責任問題が心配とのことであるが、フードドライブ活動を約20年間行っている団体に聞くと、問題は起こっていないとのことだった。

提供された食品の中には、封の開いた食品や期限切れの食品、酒等もあるが、全てフードバンク団体が検品して排除しているので心配ない。

どうしても懸念があるなら密閉性の高い缶詰だけでも提供してもらえないかと働きかけたところ、成功した事例があるので、ぜひ取り組んでほしい。

(委員)

食品ロスの発生量は京都市をはじめ食品ロス削減に取り組んでいる自治体が調査したデータを積み上げたもので、全国の各自治体でも調査を行う動きがある。

田舎の自治体では都市部と違う傾向があり、これまで畑にすき込んでいた余剰作物を、鳥獣害を防ぐためにすき込まずにゴミ出すようになったことから、食品ロスが増えたとの事例がある。

余剰作物を直売所で販売したりフードバンク団体につなげたり、都市型とは違う視点での取組を検討してはどうか。

フードバンク団体に提供される食品には偏りがあるように感じる。

(座長)

フードバンク団体での生鮮食品の取扱いはどのような状況か。

(委員)

提供される食品は缶詰やレトルトなどが多い。農業生産法人や路上販売されている農産物の余りを提供してもらうこともあるが、季節も限られごく少数である。

(座長)

生鮮食品のフードバンク団体への提供は、流通の観点から難しいと思っていたが、事例があるならば、今後の取り組みにつなげてもらえれば。

(委員)

平成30年度の農水省の予算として、規格外品の6次産業化の推進にかなりの予算を組んでいるので、全国的に動いていくと思っている。京都府はこれまでから6次産業化に力を入れているので、検討してほしい。

(委員代理)

一昨年、京丹後市の農家から、天候の関係で大根が育ちすぎて処分に困っているのが好きだけ持って帰ってもいいとの連絡があり、1000本を福島に送ったことがある。

農産物は、天候や生産者の高齢化等が影響して安定的に入手できないのが現状。

当団体ではダイエーから声掛けをいただき、先々月から府内8店舗で販売期限が切れた食品とフードドライブで消費者から提供いただいた食品を回収している。今月で3回目で、量はまだ少ないが、今後期待している。ほかのスーパーにも協力依頼に行きたいが、人手不足と体制が整っていないためできていないのが現状。

(座長)

西友の規格外野菜の定期的寄附というのが先進事例であっていたがチェーンストア協会で、店舗の販売期限切れ食品または直接取引している農家の規格外品を、大規模・大流通のルートを活用して流通させた事例あれば教えていただきたい。

(委員)

スーパーでは地元産の農産物が人気で、消費者は曲がっていても買う。ただし、JAを通っている野菜は農薬検査を受けているが、直売の野菜は検査を受けていないので、残留農薬が心配だとの声がある。自分の畑では農薬を使っていなくても隣の畑で使用された農薬がドリフトすることもあるので、どうし

でも心配する消費者もいる。そこをどうするかというのが課題。

フードバンクに関しては、我々は生産者でなくて小売りなので安全担保が難しいが、ダイエー、イオン等の事業者は徐々に緩和しつつある。企業としてどこまでのものを提供すればよいか、その基準を作っていないといけないということで動き始めている状況である。

(座長)

動き始めているとのことなので、ネットワーク化してうまく回るようになれば。

(委員)

子ども食堂は府内に約 100 箇所あるようだが、府や京都市の助成もあって非常に伸びている。フードバンクへの提供やフードドライブの実施も増えてきている状況。今後これらを進める上で、需要と供給のマッチングを平行して進めるべき。

(委員)

食品を提供する側・される側にそれぞれの都合があるので、マッチングが難しい面もあると思うが、できるだけ善意を活かせるような取組みにしていきたい。

(委員)

フードバンク団体がやっている Facebook の中で、ある子ども食堂で米が余っているので必要な子ども食堂はないかというような呼び掛けが行われている。そういう取組ができればおもしろいと思う。

(委員)

Facebook で子ども食堂の運営者・支援者のグループページを作っている。そこでお米が余っているので取りにこないかと呼び掛けたことがあるが、意外なことに取りにこない。フードバンク団体がいつも配達してくれるので、取りに行くのは面倒なようだ。

他県では、取りにくるのが主流。働いている人が多いので、代表が帰る際に併せて持って行っていることもあり、物流がものすごく大変。

京都市内に複数のデポ（保管所）をつくって、そこに置いているので取りに来てくださいというような仕組みをテスト的にやっている。そうすると近隣なので取りに行きやすいということもあるようなので、これから事業を進めて行くにあたってご考慮いただければと思う。

(事務局)

需要と供給のマッチングに関して、飲食店や総菜店が閉店間際に残っている商品をネット上で情報発信し、消費者はネットで申し込んで買いに行くという新聞記事があった。東京都港区の会社がやっている「TABETE」というサイトで、割引商品を買いたい人たちに事前に情報を流して予約してもらうという方法のようだ。情報を一元化し、消費者が取りに行くというシステムができると、今までとは違う取組ができるのではないかと感じた。

(座長)

府でできることかどうかわからないが、このような仕組みづくりの動きが出てくればいいと思う。

(4) 食品ロス削減をめぐる動きについて

(事務局)

資料 p 8～11 に基づき説明

(座長)

ただ今の内容について質問があれば、自治体の中で、今後の動きについての議論や意見があれば教えていただきたい。

(委員)

まだ動きはない。法律ができてからになる。

(座長)

法律が間もなくできるとなると、府及び市町村で食品ロス削減に向けた計画づくりをすることになる。その際には、地域で課題に取り組み、関係団体と連携しながら進めていかなければならない。

そういったことも見据えながら、これまでの議論を踏まえて、各出席者から今後の展望や取組に対する意見、質問をいただきたい。

(委員)

生産者は好んで規格外品を作っているわけではない。この一年を振り返ると、台風や長雨、寒さ、雪などの影響で、規格外品が出た。この20～30年で消費者が贅沢になり、豊かな国になったと思う。野菜に少しでも傷がついていると、消費者は手に取らない。これはスーパーだけでなく直売所でも同じ。直売所なら売れるのではないかと思われているが、そういう問題ではない。消費者は新鮮なものを求めて直売所に買いにくるのであって、規格外品ばかり並べたら恐らく売れないだろう。

規格外品が出ないように生産者も工夫しているが、鳥獣害が悩みの種。いくら畑に囲いをして動物は乗り越えてくる。そこで残ったものは売れるのではないかとの発想もあるが、動物はほとんど食べて荒らすので、全く売物にならない。それを店頭で並べたところで売れるはずがない。そういったものはやむを得ず廃棄しなければならない。たとえ残っていたとしても生産者が食べている。規格外品は、できるだけペースト状にしたり粉砕したりして加工品として販売しようと努力はしている。

それよりも、賞味期限の正しい理解や1/3ルールの見直しなどが必要。賞味期限を1日でも過ぎたら食べられないといった意識を改める運動をしていかなければならない。京都府だけでは難しいかもしれないので、国とも連携して消費者の意識啓発に取り組んでほしい。

(委員)

食品産業協会では「きょうと信頼食品登録制度」に取り組んでいる。印字ミス・表示ミスが度々起こっており、その都度大量回収、大量廃棄が生じている。これを「きょうと信頼食品登録制度」を活用してチェックしていきたい。

(委員)

消費者の意識改革について、我々も努力しているが、非常に難しいと感じている。先ほどの法案の話

で、法律の所管が消費者庁になるかもしれないとのことだったが、消費者庁は事業者に厳しく消費者に甘いように感じる。消費者意識の改革があれば食品ロス削減がもっと進むと思う。

(委員)

フードドライブはたくさんの量が集まるわけではないが、意識のある人から提供いただいている。集めた食品を我々が持って行くということではなく、店内にコンテナを置いてそこ入れてもらうという形をとっている。現場は人員不足で、集めた食品を持って行くトラックや人手を手配できないので、フードドライブの仕組みはいいと思う。

消費者側からすると、知らないところに食品を持って行くとなると心理的なハードルが高まると思うが、いつも買い物に行くスーパーに食品を持って行くということはそういうハードルもなく、気持ちよく利用していただいていると思う。現在2店舗で取り組んでいて、近々3店舗目で取り組む。府内に7店舗あるので、ほかの店舗にも広げていきたい。

(委員)

当ホテルでは、調理の段階で食品ロスを出さないよう工夫している。宴会のお客様に料理を食べてもらう時間を設けるのは、サービス業としてお客様に押しつけるのは難しいと感じている。

スーパーで賞味期限間近の食品を安いからといって買っても、冷蔵庫に入れっぱなしで気づいたら期限が切れていて、結局捨ててしまったということがあるので、一消費者として参考になる意見が多かった。

ホテルでは地産地消の取組として、定期的に農家にロビーに来てもらって朝市を開催しており、お客様からは好評いただいている。これからも継続してやっていきたい。

(委員)

飲食店では、料理の大盛り、中盛り、小盛りのサービスをやっている店がほとんど。少しでも残らないように取り組んでいこうという方向性になっている。

飲食業者の中には、形が多少歪んでいても安くて鮮度のいいものを求めて現地に買い出しに行く業者もいる。歪んだ野菜はスーパーに出回っていないので、手軽に身近で買えるところがあれば、飲食関係者は買いに行くと思う。例えば、この冬は大根が非常に高値で、多少曲がっていても安くて新鮮なものがあれば買いたいが、この辺には出回っていない。もちろん中央市場にも出回らない。そういった流通の部分の改善を検討していただきたい。

(委員)

消費者の立場からすると、規格外品は価格が下がれば選ぶと思う。フードバンク事業では物流の問題があるとの話があったが、物流業者にも意見を聞かないと解決しないのでは。町中を空車で走っているタクシーに食品を乗せて運ぶような取組を北部でやっているところもあるようなので、検討してほしい。

(委員)

昨年夏の時点で、京都市の食品廃棄物の量は増える見込みで、一般廃棄物は僅かに減りそうだが、事業系の廃棄物が大幅に増えそうだと話を聞いた。コンビニからの廃棄が大きいと考えられ、商習慣の見直しが必要だと思っている。

高齢化社会が進むと、高齢者の買い物回数は減り、1回の買い物量増え、家庭での備蓄食材が増えることになるので、手つかず食品の廃棄が増えるとともに、人口減少でチェーンストア等の売上が減ると思われる。これだけ売れたから今度はそれを上回るような目標をもって商品を発注するというスタンスを続けていたら、売れ残って食品ロスが増えると思うので、社会的な見直しが必要。

今年は明治150年。江戸時代は必要なものを必要なだけ消費していた。それがこの約20年間に贅沢になってきて、いいものだから買うように変わってきた。高度成長以降、消費することがステータスというところがあって、消費が拡大してきた。

これからは人口減少、高齢化になってくると消費の拡大は望めないなので、これに対応する社会システムを作っていくとけない。消費者には食品ロスについて地道に啓発していく意外に手立てがないと思っているが、それ以上に、業界が中心となって新たな社会的なシステムをぜひ検討していただきたい。

フランスでは、スーパーが食品廃棄を出すと罰則を科すという法律があるようだが、そうならないように検討してほしいと思う。

(委員)

この会議に出席するようになってから、賞味期限が過ぎたものでも気にしないようになったので、知ることが大切だと思った。

フードバンクに関して知っていただきたい現状がある。親と死別して養護施設に入り、教師を目指して施設を出て一人暮らしで頑張っている少年や、遅くまで仕事をしている一人親の家庭で一人でご飯を食べている子どもがいる。社会福祉協議会や団体の支援制度ではどうしても1~2週間の空白期間が空いてしまうので、その間の当面の食べ物をフードバンクからの提供でつないでいる人もいる。

社会福祉法人やフードバンク団体、色々な分野の企業、農業者、行政と力を合わせながら、子どもたちを支える仕組みができればと思う。

(委員)

これまでフードドライブという言葉聞いたことがなかった。事務所のスタッフの間でも聞いたことがあるのは1人で、一般的な家庭では馴染みのない言葉だと感じた。家庭にも広く伝わるような啓発が必要だと感じた。

(委員)

当フードバンクの活動は3年目。最近ではマスコミや行政でフードバンクが大きく取り上げられるようになってきているが、なかなか期待に応えられるような活動ができていないのが現状。人手不足と場所(施設)の問題がある。

先日、立命館大学から災害時の非常食品を7000~8000食提供を受けた。大変有難かったが、大量の食品をどこに置かかという問題があった。今回はつながりのある大阪の支援団体と沖縄に送った。沖縄は本土に比べて貧困率も高いが、運賃が高く、ほかからの支援が少ないので、有難く受け取っていただけだ。

また、人手不足の問題もある。知り合いに協力を呼び掛けると、支援物資をもらえることがあるが、一緒に運動しようというところまでなかなかいかない。社会的注目が高まっていく中で、フードバンクへの支援を、既存の団体に限らず色々てこ入れをしてもらえると有難い。

(委員)

ある京都のホテルから、宴会でパンが残るので提供したいとの話があった。フードバンクが扱うには少量だったので、支援団体につなぎ、その支援団体が直接ホテルに取りに行くというマッチングをした事例がある。参考にしていれば。

事業系のごみを調べる予算が京都市でついたとのことで、非常に期待している。実態がわからないと食品ロスが減ったかどうか分からないし、どういった効果が出ているのかが分かって初めてどういう減らし方が出来るのかというアプローチを決めることができる。基本的なことだが、有難いことだと感じている。

先ほどフードドライブについて知らないという意見もあったが、京都府では他県に比べて約15年遅れている。フードドライブを一般名詞としていくようなキャンペーンを展開したいと思っている。

先日の子ども食堂の全国ネットワーク会議で、社協がフードバンク事業に取り組むという話があったようだが、どのような状況か。

(委員)

現在調整中なので、また相談させていただきたい。

(委員)

子ども食堂への支援を行っているが、届けたいところに届かないことが課題。例えば、お母さんに内緒で一人でやってきた子がいた。その子になぜ内緒で来たのか聞くと、母親に「あそこは貧乏な人がいくところやから行ったらあかん」と言われたとのこと。そういったことが頻発している。

夏休みが明けたら痩せて学校に来る子どもがいなくなるよう、直接食品を渡せるような仕組みを次年度につくっていきたいと考えている。

(委員)

フードバンクやフードドライブに集まる食品は増えてきているが、それに伴って場所や人手の問題が出てきている。また、需要と供給のマッチングが十分にできていないという問題もある。

ただ、食品ロス削減の機運は盛り上がっていると感じているので、これらの課題を解決しながら進めていく必要がある。ネットワーク化を図っていくことがキーポイントだと考えている。

(委員)

京都市では、ごみの実態調査から食品ロスがどれくらい出ているかを毎年継続して調査している。その中で、コンビニや食品スーパーの食品ロスが増加傾向であることが分かり、今年度、商慣習としての販売期限をぎりぎりまで延長して販売するという社会実験を事業者に協力いただいて実施したところ。その結果は現在とりまとめ中で、年度内にも公表する。この取組は次年度も続けたいと思っている。

コンビニや食品スーパーで食品ロス削減ができない理由を突き詰めるのではなく、優良な取組を発掘し、食品ロス削減に取り組む店舗の拡大を進めたい。

市民に対しては、今年度、地域学習会「しまつのこころ楽考(がっこう)」を実施し、食品ロス削減について楽しく学ぶという地道な取組をしてきた。すでに255回以上実施しており、来年度も継続して市民の理解を深めていく。

(オブザーバー (京都市))

平成30年10月30日に京都市で全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会総会と食品ロス削減全国大会を開催する。このイベントを通して広く市民に発信していきたい。

(委員)

食品ロス削減は、一人一人の意識改革がポイントで、息の長い取り組みをしていくことと、小さな実践を積み重ねていくことがとても大事だと思う。

大きな取組のバックボーンとなる法律を制定したり、全国レベルで食品ロス削減の機運を高めたりすることはとても大切。食品ロス削減推進法案に基づき、国の方針が出された段階で、都道府県や市町村が実行計画を策定するという報告があったが、それと同時に、小さな成功事例を集約して広く情報提供するような仕組みを整えることも必要ではないか。この地域だからできたとか、この条件が揃ったからできたというような小さな成功事例を集め、なぜそれが上手くいったのかということも含めて、きちっとした形で広く情報提供するような仕組みがあれば、それを参考に取り組みうというところが出てくると思う。府内の市町村は、京都市のような大都市をはじめ人口の少ない市町村まで色々な条件のところがある。少子高齢化や核家族化で地域コミュニティが崩れつつあると言われているが、そういうものが残っている地域だからこそできたこと等の小さな成功事例を集約して、きちっとした形で伝えていけるような仕組みづくりも検討してほしい。

(委員)

社会や消費者の意識を変えるのは広範囲な問題であると思う。法律が制定され、市町村も計画を定めるといふことであれば、絵に描いた餅の計画にならないよう、実行性のある施策の実現にむけて業界関係者等の協力を得ながらオール京都で対応していきたい。

(委員)

先ほど説明したフードバンク事業について、食品ロス削減の一助になることを期待するとともに、健康福祉部としては、この取組を通して府民一人ひとりが子どもの貧困について考え、支援の輪が広がることを願っている。京都府が進める共生社会の実現に向けた取組の一つとして、フードバンク事業を進めていきたいと思っている。

(委員)

マッチングは様々な分野で重要だと思っている。当課が所管している産業廃棄物に関しても最終処分量が横ばいとなっていることが課題で、これを減らすためにIoT技術を活用したリサイクルシステムを考えた。

例えば、リサイクルできるプラスチックや金属などの排出量を、収集・運搬業者が把握する仕組みをIoT技術でシステム化する。簡単に言えば、コンテナ一杯にごみが溜まらないと業者は取りにこないが、複数の業者を回って一台のコンテナ分にすれば、どちらもウィンウィンになるのではないかと考えており、その廃棄物の量をスマートセンサーという機械で量り、ウェブ上で収集・運搬業者や排出業者がわかるようにする。回収ルートについても交通渋滞の状況を踏まえて最適のルートを見つけ出すというシステムを、大手の通信会社が開発しているところである。

また、下水汚泥の排出量も廃棄物の中では大きな割合を占めるが、セメントの材料として有効に使える

ることもあるので、ウェブ上で受入業者と下水汚泥を出す業者をマッチングできないか、調査を進めている。御参考になれば。

(座長)

食品工場の廃棄物でも同じようなことができる可能性があるということか。

(委員)

様々な分野で活用できると思うが、個人的には食品廃棄物はリサイクルが難しいと考えているので、とりあえずはリサイクルに回せるような金属やプラスチック等で成功事例を作っていきたい。

(オブザーバー (京都府環境部))

プラスチック容器等のリサイクルは進む中、食品廃棄物はまだ弱いということも認識しているので、市町村等と連携して、府民への啓発に取り組んでいきたい。

(オブザーバー (農政局))

食品リサイクルは食品廃棄物の有効利用という形で始まったが、近年では食品ロス削減の取組みが加わって、フードロス (食品ロス) とフードウェイスト (食品廃棄物) の活用ということで意識付けが進められていると思っている。

その中でも、食品は資源であるということが位置づけられ、その資源をどのように使うかということで経済活動が進められており、その上で食品ロス削減の取組みにつながる物流の改善・改良が進められているところ。

議論の中で意識改革という話が出てきたが、贅沢な社会から豊かな社会へ、食品ロス削減に対する意識の変革を、どのように呼び起こすかが重要と考える。

(委員)

海外や東京都では、情報技術を使った動きがある。情報技術は進んでおり、いくらでも応用可能だと思うので、事業者とのモデル事業などを検討いただければ。

色々なメディアで食品ロス削減を訴える機会があるが、一般市民としては何となくやらなければならないということは分かるが、差し迫った必要性がない。食品ロスを減らすと多少家計にいいことはあるが、そこまで差し迫ってなくて、何のためにやるのかわからないと言われる。私たちは食品ロスを当然減らすべきと思い込んでいるが、実際そこをどう伝えていくかということも課題だと感じている。

10月30日に京都市が中心となって全国自治体の会議を開催することに併せて、我々研究者も何かやりたいと思い、10月30日の前後数日間に、食料政策全般を取り上げたシンポジウムを開催したいと考えている。世界では地球に存在する人口をまかなうだけの食料を数的には生産できているが、その分配が上手くできていなくて、日本では食品ロスになっていたり、世界的には飢餓が増えていたりという状況にある。そこまで踏み込むと国際的、政治的な話になってしまうが、このような実態がある以上は避けられないテーマだと思うので、10月のシンポジウムでは大きく食料政策をテーマに、世界の实態を知ったり議論をしたりしていきたい。また皆様には情報提供させていただくので、参画をお願いする。

(座長)

各出席者からの意見をまとめる。

生産段階では規格外品の問題がある。フードバンクとのリンクについては議論してきたが、安く身近に入手できるのであれば活用したいとの話もあった。これは生産者と流通業者等が協力しないとできないかもしれないが、今まで議論されていなかったポイントだと思うので、今後の課題・可能性として検討していただければ。

食品産業では、印字ミスが発生すると大量の廃棄が起きるとのことだった。今後制定される法律の中で、規制緩和等の考慮をしてもらえれば。

流通・小売では、人口減少や高齢化などの大きな社会変化があることを踏まえて、単に前年よりもたくさん売るということではなく、今の人口構成等を踏まえた正確な需要予測と利益最大化を念頭に置いた上で、食品ロス削減を考えてなければならないということが一つの新しい視点だと思う。この点に関して、ユーザルデータ³の活用についてはこれまでも議論していて、チェーンストア等ではすでに活用しているとのことだったが、今後の人口動向も十分に踏まえ、前年よりも売上を増やすということではない考え方で取り組んでほしい。

フードバンクについては、国内でも増えている状況であるが、京都では認知度が低いという指摘もあった。さらにフードドライブという言葉は全く聞いたことがないとの話もあった。特にフードドライブについては、個人的にはイメージがわきにくい言葉だと思っている。すでにフードドライブという言葉が広まりつつあるので、今から新しい言葉を作っても混乱するだけだと思うが、分かりやすく伝える方法を検討する必要がある。

フードバンク、フードドライブという活動は、福祉の取組が基本にあると思う。決していいことではないが、社会的な格差があつて、十分に食べられない人たちがいる。そういう人たちに対して、普通に作っているもの、売っているものを含めてこれだけの支援が必要だということをまず考える。その上で、余っているもの、売れなくなったものでまかなえるものがあれば、これを活用していきましょうという発想が必要だと思った。そうしないと、フードドライブ活動を広げるときに、使わなかったものはフードドライブに持って行けばいいということになれば本末転倒になってしまう。だからといって、食品ロスを減らしましょうという動きはフードバンクにとっては困ることになってしまう。それではお互いにとって幸せではないと思う。そうではなく、支援のためにはこれだけ必要だということを共有した上で、その中でロスになりそうなものでまかなえるものがあればそれを使い、そうでないものは企業や市民の寄附として出していくというようなことも考えていく必要があると思った。

このような社会システム的な取組と消費者の意識を変えるという取組は車の両輪で、両方ないとなかなか上手く回らないと思う。そうした中で、地道な取組が必要だという意見があった。一方で、キャンペーンのような形で広く一気に情報を提供して、これが大切だ、こういう言葉があるということを皆さんに認知していただくことがとても重要ではないか。それなしでは難しい部分もあるのではないかと思う。10月30日に京都市で食品ロス削減全国大会が開かれるとのことなので、食品ロスを減らすために全国的にも世界的にも様々な活動されていることを伝えるいい年になるのではないかと思う。ぜひこれをきっかけに府と府内市町村、事業者が連携して、飲食店の認定制度やデザインなどをシェアして、それぞれの市町村が取り組んでいくといいと思う。平成30年度が京都府の食品ロス削減元年となるように、取組が進むといいと思った。

全体的に言えることだが、成功事例を地道に集め、それを共有することが一番分かりやすいと思う。ぜひ京都府で各市町村や事業者から成功事例を集めるという取組を続けてもらって、共有できるような

仕組みをつくってもらえれば。

(5) その他

(事務局)

食品ロス削減に関するアンケート調査結果の報告、啓発チラシ・卓上POPを紹介

(事務局)

閉会の挨拶を申し上げる。

これまでの議論の中で様々な御意見をいただいた。継続して取り組まないといけないもの、新しい視点をいれながら加えたり改善したりしていくものを、京都府としても意識しながらやっていきたい。

本日は紹介できなかったが、先日府議会が終わって来年度予算が確定した。食品ロス削減に関して予算をある程度確保したので、啓発活動を中心に取組を続けたい。特に、地道な取組を継続することが大事で、京都府の立場からすると、市町村をネットワークして情報共有しながら、いいものをどんどん取り組んでいただけるような仕組みが必要だと思う。

府民に対しては、関心のある人はどんどん新しい知識を吸収して自分でも行動するが、関心のない人にどうやって意識してもらうかというところが常に悩ましいところで、何かいい方法はないかと常に考えながらやっている。様々な場面で消費者の中に飛び込むということを、今後も工夫しながらやっていきたい。

この会議は2年間という期限を決め、各方面から非常に参考になる御意見をいただきながら進めてきたので、今後も年に1回くらいは取組の御報告をさせていただき、御意見をいただきながら改善し、次につなげていけるような形で続けていきたい。例えば、30年度末か31年度の始め頃に30年度の活動報告をさせていただきたいと考えている。また、本日の会議の中でも報告したように、国が法律を制定する動きがあり、府の計画を策定する際には各方面の御意見をいただきながら進めることが非常に重要だと考えているので、その時期がくると、このような会議でまた御意見を伺うということになると思う。回数は年1回以上になるかもしれないが、引き続き御意見を賜りながら施策を前に進めていきたいと思っているので、今後ともよろしく願います。

1 食品企業の製造工程で発生する規格外品などを引き取り、福祉施設等へ無料で提供する団体・活動。(農林水産省ホームページより)

2 家庭で余っている食べ物を学校や職場などに持ち寄り、それらをまとめて地域の福祉団体やフードバンクなどに寄付する活動。(熊本県ホームページより)

3 売上に影響を与える店頭における様々な要因の総称。プロモーション、天候などがあげられる。コーザルデータを収集して分析することにより、各要因の影響度を知ることができる。(公益財団法人流通経済研究所ホームページより)