

第1回京都府食品ロス削減府民会議議事要旨

(座長)

各分野から出席いただいているみなさまの経験と、知恵を拝借しながら、議事を進行していきたい。

(1) 食品ロスの現状について

(2) 食品ロスの主な発生原因について

(3) 食品ロスの主な削減策について

(事務局)

資料 p 4～p 16 に基づき、説明

(座長)

農林水産省の資料等を御確認いただき、第1回の会議なので、それぞれの経験から食品ロス削減のためにできることや、課題などをざっくばらんに話していただきたい。まずは資料に対する質問はないか。

(委員)

資料 p 5 の家庭系廃棄物 870 万トン中 300 万トン過食分だとすると、残り部分はどういうものがあたるのか。

(座長)

非可食分がこれにあたり、野菜の皮やティーバッグ等そもそも食べられないものになる。

(委員)

国全体の数字はわかるが、府の数字はどうなのか。

実際問題として京都府の中でどのくらいの食品ロスがあるかという調査・研究はされているか。

(事務局)

京都府分は調査をしないとわからないが、まだ行っていない。

京都府は観光府県という特質から、飲食等外食産業での数字が多いと思われるが、委員の指導をうけながら数字を出していきたい。

(委員)

京都市のみでは、3.3 万トン家庭系、製造を除く事業系一般で 3.5 万トンというデータが出ている。

(座長)

京都市内で計約7万トンなので、人口の比率からいくと、府域では、その倍程度と考えられる。

京都府内の現状を把握することが今後必要。

各委員の分野における現状や課題をお聞かせ願いたい。

(委員)

京都の生協全体では食品ロス削減のための対策はあまりできていないのではないかと思う。

2015年3月に近畿農政局と近畿地区の生協府県連協議会とで、食品ロス削減をテーマにした意見交換会をもち情報共有した。

神戸や奈良、大阪の市民生協では、食品ロス削減の取組が進んでいることがわかった。

店舗と宅配で事業活動をしている。店舗では、食品残渣等を再資源化する取組として、飼料化やバイオガス発電をおこなっている。

総菜の加工などで出された廃食油は、BDF (Bio Diesel Fuel) に加工され、燃料として再資源化してきたが、排気ガス規制の強化で火力が弱い等うまくいかないことがわかってきた。バイオディーゼル車のリースアップ時に切り替えを行っており、60台くらいあったバイオディーゼル燃料車は現在減少している。

宅配事業では、物流センターでパッケージがやぶれる等で結構な量の食品ロスが出ており、廃棄処分費用が発生している。フードバンクで引き取ってもらうことで、廃棄処分費用の削減につながる。

フードバンクの取組は、行政も入って進めていければと考えている。

(委員)

各店舗で出る食品ロスの量は、把握しているか。

(委員)

店舗の数字は把握していると思うが、宅配事業分はよくわかりません。

宅配事業では、返品される商品が結構ある。その商品も廃棄処分されている。

(座長)

行政が間に入ると、どのあたりの課題が解決されるのか。

(委員)

協力の依頼を受けた時のフードバンクが、大変失礼な言い方ですが、どのような団体なのかがよくわからなかったということで、本当に提供した商品が目的どおりに使ってもらえるのかどうかよくわからないということだった。

(座長)

そのあたりの信頼を、行政が担保をすると取組が進むと思われる。

(委員)

商工会議所では、様々な業種の企業が会員として入っているが、これまで食品ロスについて取り組んではない。

府民会議での議論を踏まえ、会員企業にメリットのある取組等が提案できれば、周知していきたい。

(委員)

農林水産省の資料は、年間100トン以上の業者の定期報告を集計したもの。

平成27年7月に目標を新たに設けた。京都府部分の集計データが使えるか確認する。

(委員)

調理したものを商品として提供する場合、経済的な理由から、極力ロスが出ないようにしている。

ホテル業界では、人件費削減のため、バイキングスタイルが多くなってきた。

老若男女の要望にこたえられるものだが、バイキングだと商品が残ってしまう。

一旦お客様に出したものを、再度火をいれて、使うわけにはいかないので、厨房で廃棄するのが基本。

調理して提供した時点で商品として成立してはいるが、気持ちの面では、捨てるのはどうかと思う。

バイキングでなくお膳で一人ずつ料理を提供する場合、個々のお客様に宴会等では人数分しか出さないなので、ロスが出るかどうかはお客様次第と考えている。

欧米のドギーバッグについては、責任の所在等明記して、ドギーバッグを使うことが文化水準的に、また、マナー的にもよいものという流れができれば、普及するのでは。

一般的にみると、持って帰ったものを食べて食中毒が出ると、提供した側としては、話題になったり、トラブルのネタになったりするのが困る。

また、周りの同業者2、3件に聞いたところでは、どこもドギーバッグには取り組んでいないとのことだった。

(座長)

バイキング形式では、食品ロスが出るとのことだが、バイキングで逆にロスが減るという意見もある。食品ロスを削減できるやり方をシェアできればよいのでは。

(委員)

京都市の議論でも、バイキングで食品ロスが増えるか減るかわからないということだった。

(事務局)

他の自治体では、最初の30分と残りの10分は席で食べましょうという3010運動などで食品ロス削減を呼びかけている。

このような取組を行うことについてはどうか。

(委員)

実際にお客様が認知しているような様子はなく、運動を幹事が意識していれば、いくらか進むが、認知していただくのは、難しいのではないか。

日本酒での乾杯もなかなか広まっていない。

食べるのではなく、集まることが目的の宴会もある。そうするとドギーバックで持って帰って、その代わり自己責任ですよというのは、取組みやすいかもしれない。

ドギーバックの経費的な問題もあるが、ドギーバックは取り組んでみたいとも思う。

(座長)

幹事が重要。幹事にメリットのあるサービスを合わせてみるなどの発想が必要。

小盛サービス、小容量販売についての御意見はどうか。

(委員)

品揃えを検討するには、お店の規模にもよる。

(座長)

1/3ルールについて、御意見を伺いたい。

(委員)

1/3ルールの見直しによる実効性の検証が必要では。

また、消費者に理解をしてもらいためにも、事業者、行政などから周知を徹底する必要があるのではないか。

(委員)

予約等を受け仕入れるので、食材を調理せずに置いておくことはなく、消費期限等は重要視していない。

(委員)

消費者の方が賞味期限等に敏感だと思う。

期限が切れたものは、腐ったものみたいな見方をされる。

対面販売も減っているのも、より過敏になっている。

(委員)

京都市が実施したアンケートによると、消費期限直前のものを値引き販売することあまり抵抗はないという結果がある。

また、高齢者が買いだめをして、使用されずに廃棄されてしまうという回答も。

以前は毎日買いに行っていたが週に1回になるような買い物難民の高齢者が増えると、食品ロスが増えることになるのでは。

(座長)

一つの解決法として、宅配がある。

(委員)

流通業の努力で通信販売等の利用がマーケットとしては増えている。

マーケットが増えれば消費者からのクレームも増える。消費者の誤った理解がクレームにつながるので、食品ロスでも消費者向けの啓発事業は大切。

毎月30日は冷蔵庫の中をチェックし、食品の棚卸しを行い、10日以内に使い切るという家庭向け3010の啓発も必要。

(座長)

消費者のところについて、御意見はどうか。

(委員)

食品ロス関係のアンケート調査を実施すると、世界的にみても高齢者が増えると食品ロスは増える傾向。自宅で食べるのが一因にある。認知症、介護的な側面での問題もある。

期限については、高齢者はお弁当等に過敏、若者は缶詰等に過敏。

食品庫が多いとロスが多くなるという傾向も。食品は冷蔵庫+1カ所という呼びかけも必要。

(委員)

使いキリができない食材は圧倒的にドレッシングなどの調味料が多い。

廃棄したものをどこから手に入れたかとアンケートをとると、もらい物が多い。もらいものなどをフードバンクで活用できれば。

(委員)

福祉施設の立場からは、食品ロスを活用させていただくことばかり考えていた。減らす方も考えていかないといけないと感じた。

食品ロスを福祉で活用する場合、仕組みがないと上手くいかない。

生活困窮者支援や子ども食堂などにしても、どう食品を届けるのか。

ロスを減らす仕組みについては、福祉施設がどのようにロスを減らす取り組みをしているのか調べて考えていきたい。

認知症の方の中には買い物がうまくできず、食品ロスが増えることもある。

認知症の方等の支援と食品ロスの問題を関係づける視点も必要。

(委員)

京都市のデータでも業種別だと、施設は食品ロスが多い。
状況把握から進めていかなければならない。

(座長)

学会の文献をみても、これからのトピックとを感じる。
フードバンクを利用する仕組み、やろうとしてできなかった課題等あれば御意見を伺いたい。

(委員)

生鮮野菜の提供があったが、近くの施設で、こちらから取りに行かなければならないという形で、一過性で終わってしまった。

(座長)

フードバンクでうまくいっている事例についてあれば。

(事務局)

京都のフードバンクの場合は、食品を届けるのもボランティアで小規模。
大規模なフードバンクでは正規の流通の帰り便等を利用している。
仙台では、生協がフードバンクを実施している。
生協の冷蔵倉庫やトラックを活用。

(委員)

東北のコープフードバンクでは、食品メーカー73社、資金援助110団体と連携し、東北5県の生協にも呼びかけで活動している。
基本的には食材を集めて市町社会福祉協議会等へ無償提供している。

(座長)

東北のフードバンクは先進的な事例。近畿の状況はどうか。

(委員)

補助金を活用している事例もある。
フードバンク活動は、食品関連事業者のCSRの取組になると思うが、値引き販売等の経済的な取組との線引き、バランスはどうか。

(委員)

店頭で納品された食品は店舗側で値引き販売し、流通過程で出た食品はフードバンクに寄付という棲み分けではないか。

(委員)

ひとつの合理的な棲み分けである。

(委員)

配達的車等で家庭から食品を集める活動もある。

(委員)

フードドライブと呼ばれるもの。ただ、様々な例や地域性もあるので、どこの地域でも成功するようなものがあるわけではない。

また、本来、フードバンク活動が大きくなったからよいという話ではない。

(委員)

静岡、山梨、神奈川をエリアとしているユーコープという生協の静岡エリアでは、地域密着型ということで、地元の地域で活動をされているフードバンクを優先して選定したと聞いている。

(座長)

輸送段階での食品ロスの課題、削減の可能性等について御意見を伺いたい。

(委員)

食品ロスの発生は、誤配が主。生鮮となると専門の業者が主で、輸送段階ではない。

震災時等ではライフラインの復旧、物資を送るラインの確保等については考えている。

流通で何ができるという前に、定義づけ、意識付け等国民の改革が必要では。

高齢者が必要以上に買ってしまうという問題は、高齢者の見守りの部分等の取組を考えていきたい。徘徊する人、大量購入している人がいたら、関係団体に伝える等の協力ができないか、今後話を進めていきたい。

(委員)

そもそもの国民の意識という話で、食品ロスを減らそうというときに、もったいないという精神論と経済論がある。

削減をどういう精神から周知していくのか。コスト削減の面から食品ロスが出ないように事業者としては考えるが、個人で買ったものを捨てるというのは、どのような視点か。

(座長)

視点は色々ある。世界的にも経済的損失という視点もある。

1 / 3 ルールの限界について御意見はあるか。

(委員)

商習慣としての1 / 3 ルールの見直しは京都市だけではどうしようもないので、広域で行う必要がある。

(委員)

生協、イオン等食品流通のネットワークがあるところの協力が必要では。
大きな災害があったときだけでなく、通常するときでも、ネットワークをつくり、食品ロスを削減できる活動が必要。

(座長)

イギリスでは家庭での食品ロス削減から取り組んでいるが、なかなかこれだけで削減が進むという解決策はない。

フードドライブなど、やれるところからやっついていかないといけない。

市民向けの啓発について御意見は。

(委員)

京都市では、生ごみの3キリ運動を実施。食べキリ、使いキリ、水キリ。

商業施設等で啓発活動をもっと進めていきたい。

ウェブで生ごみスッキリ情報館も開設。

(座長)

非常に充実したサイトである。参考になるのではないか。

(委員)

平成26年度に、近畿農政局と京都府生活学校で府民学習会を実施。

市町村によって取り組み方もかわってくる。

京都市の取組は府内全体に広がっていけばよい。

(委員)

市町村としての規模により、現状が大きく違ってくる。

小さい規模であれば小回りがきく等、小さい自治体だからこそできる取組もるのでは。発想をかえて取り組めないか。

(座長)

市町村の規模が小さいからできること、できないこと等を踏まえ、マンパワー等その不足を府が補っていく形でできれば。

(4) 今後の当会議の進め方(案)について

(事務局)

資料p17～p19に基づいて、説明

(座長)

テーマごとにコアとなるメンバーに集まっていただきたい。

(委員)

京都府の実態把握、京都府だからこそできることにつなげていくと言う話だったが、京都府のデータとしてつくれるもの、把握できるものを毎回報告願いたい

(座長)

京都府の実態を把握した上で、議論できるように、事務局に願います。
実際に動いていけるプロジェクトをつくっていききたい。

(委員)

実際取り組まれている団体等の生の声を聞いて実態を学習していきながら、対策を考えていきたい。

(座長)

委員以外の関係者を呼ぶ等もしていきたい。

(事務局)

京都府としてこれまであまり食品ロス削減については進めていなかったが、大事なことであると改めて認識したので、課題等をまとめて今後の会議を進めたい。また、京都の農業や養豚での取組等も説明しながら、来年度の施策づくりに向けて進めていきたい。