

## 令和6年度第1回金沢市食品ロス削減推進協議会議事要旨

日 時 令和6年5月30日(木) 10:00~11:30

場 所 第二本庁舎2階 2203会議室

出席者 (順不同、敬称略)

会 長 池本 良子 (金沢大学名誉教授)  
今井 喜久子 (市民公募)  
上田 久美子 (金沢市校下婦人会連絡協議会副会長)  
楠部 孝誠 (NPO法人いしかわフードバンク・ネット理事)  
志賀 嘉子 (一般社団法人石川県食品協会)  
杉山 朋美 (北陸大学薬学部准教授)  
橘 宏和 (市民公募)  
鍋島 盛雄 (石川県飲食業生活衛生同業組合理事長)  
西田 哲次 (金沢商工会議所常務理事)  
野地 恭平 (環境にやさしい買い物推進協議会)  
林 貴江 (石川県生活学校連絡会)

(欠席者)

副会長 田中 弘美 (北陸学院大学健康科学部教授)  
鍛冶 一雄 (石川県スーパーマーケット連絡協議会代表幹事)  
中村 明仁 (金沢市旅館ホテル協同組合)  
宮野 義隆 (石川県農業法人協会常務理事)

事務局 越山 充 (金沢市環境局長)  
三傳 敏一 (金沢市環境局ゼロカーボンシティ推進課長)  
忝谷 英恵 (同 課長補佐)  
松田 瑞穂 (同 課企画庶務係長)  
坂本 和奏 (同 主事)

会議次第 1.開会  
2.議事  
(1)令和5年度食品ロス削減推進事業報告  
(2)令和6年度食品ロス削減推進事業(案)  
3.その他  
4.閉会

|             |  |
|-------------|--|
| <p>越山局長</p> | <p><b>【1.開会】</b><br/> <b>&lt;局長あいさつ&gt;</b><br/>         委員の皆様方には、お忙しい中ご出席を賜り、厚く御礼を申し上げます。<br/>         また、日頃から本市の環境行政に格別のご協力とご理解を賜り、重ねて感謝を申し上げます。<br/>         2050年の「ゼロカーボンシティかなざわ」実現を目指す本市では、今年の4月に、ゼロカーボンへの取り組みを一層強化するため、この事務局であった環境政策課ゼロカーボンシティ推進室を課に拡充した。より一層、食品ロス削減に向けて、ゼロカーボンシティを推進していくための格上げである。どうぞよろしくお願い申し上げます。<br/>         さて、令和3年2月に策定した金沢市食品ロス削減推進計画も計画の4年目を迎え、「食べ物のもったいないがないまち」を基本理念に、これまで市民、事業者との協働により、食品ロスの削減に向けた様々な事業に取り組んできた。<br/>         フードドライブでは、各地域のご協力もいただき、窓口の拡大などに努めるとともに、いいね食べきり推進店の登録など、各店舗においても食品ロス削減に向けた取り組みにご協力をいただいている。<br/>         また、池本会長、宮野委員にも、トークセッションにご登壇いただいた昨年10月の食品ロス削減全国大会には、多くの方にご参加をいただき、食品ロス削減、食品ロスに対する市民意識の向上が図られたと感じている。そして、この流れを切らすことなく、引き続き、食品ロス削減に向けた取り組みをより一層推進して参りたいと考えている。<br/>         本日は、昨年度の事業報告の他、今年度の事業計画案について事務局より説明をさせていただく。限られた時間ではあるが、委員の皆様には、忌憚のないご意見を賜りますようお願い申し上げます、開会の挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願い申し上げます。</p> |
| <p>会長</p>   | <p><b>【委員紹介】</b><br/> <b>&lt;会長あいさつ&gt;</b><br/>         金沢市は、先ほどの挨拶にもあったように、ゼロカーボンシティを推進し、いち早くゼロカーボンシティ推進室を作られ、これを発展させて、課に昇格されたということで、非常に力を入れている。この食品ロスについても引き続き、皆様のご意見を賜りながら、推進に努めていきたいと思っている。<br/>         毎回申し上げているが、この協議会では、皆さんの意見をなんでもよいので、活発に出していただくと、また今後の方針に役立つのではないかなと思う。よろしくお願い申し上げます。</p>  |
| <p>事務局</p>  | <p><b>【2.議事】</b><br/>         (1) 令和5年度食品ロス削減推進事業報告<br/>         (資料1をもとに説明)</p>   |

|             |  |
|-------------|--|
| 委<br>員      | 生ごみ堆肥化の促進について、堆肥の回収を行っているようだが、どうやって回収しているのか。   |
| 事<br>務<br>局 | 自分で堆肥を使われるようなケースも当然あるが、使い切れない分は、具体的には例えばＪＡなどへ持ち込んで回収していただいている。なお、この事業はごみ減量推進課が実施している。  |
| 委<br>員      | ダンボールコンポストに関しては、ＪＡにご協力いただき、１箱５００円の金券と交換するかたちで回収していただき、肥料としてＪＡで再活用している。なぜ集めるかという、最初は普通に農地に使うと言われていたが、やはり都市部の方たちが、自分で肥料を使う場所がないということがあり、せっかく作ったものをどうしたらいいかとお願いをしたら、ＪＡで回収していただける経緯になった。   |
| 会<br>長      | 電気式で作られた堆肥も集めているのか。  |
| 委<br>員      | 電気式のものもＪＡで集めている。電気式のもののほうが回収量が多い。  |
| 事<br>務<br>局 | 処理量の違いがあり、電気式の方が、当然効率的に堆肥化できる。   |
| 委<br>員      | <p>婦人会でも、電気式の貸し出し事業を行った。ダンボールコンポストの普及活動と両方をやっていたが、やはり電気式を使った方たちから、「これを使ったらダンボールには戻れない」と言われてしまった。</p> <p>４、５年前から、婦人会でも電気式のものを紹介し始めたが、具体的な数字で顕著に表れていて驚いた。</p>  |
| 会<br>長      | この数字は、ＪＡなどで回収した数字か。  |
| 事<br>務<br>局 | その通りである。   |
| 委<br>員      | 最近、外国の方が増えてきているが、持ち帰りや食べきりに関して、外国の方、インバウンド向けに取り組む考えはあるのか。  |
| 事<br>務<br>局 | <p>今のところまだ及んでいないのが現状である。</p> <p>店側からは、なかなか言い出しにくい部分もあり、各店舗には一般の利用者向けに食べきりへの協力を促す掲示などはしているが、今のところ掲示も日本語対応のみである。</p> <p>利用者から、持ち帰りたと言われたときに対応する形だが、去年の部会でも議論していただいたとおり、どうしても持ち帰りとなると衛生上の問題を特に店側が非常に危惧されており、基本的には食べきりの方にシフトしてやるべきではないかと、いう話が出た。また後ほど、今年度の取り組みについて話をさせていただくが、食べきりと持ち帰りを合わせた形</p> |

|              |   |
|--------------|---|
| <p>会 長</p>   | <p>で、取り組んでいくということを考えている。</p> <p>インバウンドの話はけっこう出てきていると思う。次の段階として、やはり食べきり推進店のパンフレットについて、英語版はあった方がよい。あとは、中国語版、韓国語版、この3つがあればかなり網羅できる。とても良い意見だったと思う。</p>  |
| <p>委 員</p>   | <p>消費者の立場から感じたことだが、フードドライブについて、だんだんと市民の意識が高くなってきて、一般の家庭から出るものが少なくなったのはとても良いことではないかと、自分の活動で感じている。</p> <p>スーパーでもフードドライブ用のボックスを置いてあるところを見かける。自分でも気になって見てしまうが、これもとても良いことだと思った。</p> <p>また、少し気になった点として、食品ロスに関する料理教室が3回行われて、人数が31名と、多分これは会場の関係で10人ずつ、ということで理解してよろしいか。</p>  |
| <p>事 務 局</p> | <p>その通りである。</p>   |
| <p>委 員</p>   | <p>一方で、出前講座が6回行って350人ということもあり、意識づけするには、3回行って、31人というのは少しもったいないと思った。だんだんと家計を預かる者も、食品ロスに関してはすごく興味を持ち始めているので、この勢いをうまく向上していけるようにと思った。ただ、地域、町会の方に発信しているとあったが、公民館の方からの発信がうまく町会の方に伝わっていない印象を受ける。</p> <p>また、電気で堆肥化するのはとても便利でよいが、片や脱炭素と言われていて、水をわざわざ蒸発するという工程が家計を預かる者としては、反しているのではないかと。ダンボールコンポストは、やりにくいところもあるが、その辺の改良をしてもいいと思う。</p>  |
| <p>事 務 局</p> | <p>まず、料理教室の件はご指摘の通り、実際に料理をするため、回数と人数の制約は出てきてしまう。出前講座は、申し込み団体からの要望に応じて、こちらから講師を派遣して話をさせてもらう座学研修のため、人数も集めやすい。</p> <p>コンポストの件は、確かに電気をなるべく使わない方がいいに越したことはないが、堆肥化できる処理量の関係もあり、食品ロスという観点であれば、電気式を使った方がいいし、「脱炭素化」「ゼロカーボン推進」という電気をなるべく使わないという観点であればダンボールと、それぞれ家庭の事情に合わせて、使い分けをしていただければよいと思う。金沢市でも、決して電気の方がいいということではなく、ダンボールの方も、どちらも今まで通り周知していきたい。</p> <p>それから、フードドライブについては、校下や町会連合会、公民館の方など、これまでやっていただいたところ、やっていただいていないところ、</p> |

|   |    |   |
|---|----|---|
| 委 | 員  | <p>それぞれにフードドライブの取り組みを呼びかけたい。例えば、定期的にできないということであれば、何かイベントに合わせてフードドライブをやっていただくなど、裾野を広げていきたいと考えている。取り組みの支援をする立場から、情報が隔々まで行き渡るようにしたいと思う。</p> <p>自分の地区では、社会福祉協議会が参加していて、そちらから情報をいただいている。集めたものをどこに届けるかを検討しながらやるには、やはり公民館だけでも、町連だけでもダメ、社協も協力したい。</p> <p>さらには、今、星稜大学の学生がグループを作って、そういう研究をしている方たちがボランティアで協力してくださるということで、大学も参加する新しい形ができてきているので、ぜひ、他の地域でも推進できたらいいと思う。</p> <p>社協に入っていて、現状でどんな生活をされているかという情報がある程度いただけると、支援の方法、どんな商品を集めて配ったらいいかという方向性がわかるのだが、町会や公民館だとそこまでの情報が得られないことがあり、非常にその辺のやりとりで苦労したことがある。社協が入って少し情報が流れやすくなったが、情報を出したくない場合もあり、支援する難しさを感じている。</p> |
| 委 | 員  | <p>自分の校下では、フードドライブ活動3年目になり、普及啓発を行っているが、つい先日の実例で、この活動を知った方から「お米が90キロ余っているのを使ってもらえないか」という連絡をいただいた。家庭で90キロの米というとなかなかの量だが、それを今有効に使わせていただくことができる。やはり、情報発信は、とても必要なことだと実感した。</p>   |
| 会 | 長  | <p>やはり地域で回すというのはすごく重要である。ただ、その活動をやってくれる方がいないとなかなか動かないのも事実だが、非常に良い事例だと思う。</p>  |
| 委 | 員  | <p>フードドライブが結果として増えてきているのは傾向としてよいと思うが、最近、物価高もあり、家庭で消費する方が多くなって、寄附へ回す分が減ったために、福祉の方、ひとり親世帯へ回す数が厳しくなっているというニュースを見たが、金沢市の傾向はどうか。</p>   |
| 事 | 務局 | <p>実際に物価高や、個々の家庭の食品ロスに対する意識が高くなってきたことで、余計なものを買わなくなったり、実際に使うだけの量を買うようになってきたことで、余る食材が減り、フードドライブへの持ち込み件数が、昨年度については、量的には前年度より若干増えたが、今後の見通しは、なかなか立ちづらい。その前は例えばコロナ禍の影響もおそらくあったと思うので、これが傾向としてはなかなか掴みづらい状況である。増えるのもいがかという話も当然あり、その数が増えたか減ったかと言うことに一喜一憂するのではなく、なるべく受け皿を増やしていきたいと思っている。例えば、昨年度は28か所で開設していただいたが、この受け</p>   |

|     |   |
|-----|---|
|     | <p>皿は増やす方向で、併せて、市民の方へ啓発をすることにより、適正な状態になればいいと思っている。確かに福祉の側面もあるが、食品ロスの観点からみると、そのために食品を集めるといふこととも違うように思う。福祉関連施設への食料品の提供についてはまた別の側面から見る必要があると感じている。</p>   |
| 委員  | <p>捨てられないようにうまく循環していくのが望ましい。</p>  |
| 委員  | <p>捨てないことが市民に定着することが一番大事である。分量は、社会的な状況によって変化する。それよりも1人でも多くの人に知ってもらうこと。公民館は60以上あるのに、実績は28か所というのがまだ知られていないということなのかと思う。</p>  |
| 事務局 | <p>公民館でも、地区社協でも、いろんな事業を展開してもらっており、さらに手を広げられるかどうかそれぞれの地区の状況や事情があるので、難しい側面もあるが、できるだけ受け皿を増やせるよう働きかけをしていきたい。</p>  |
| 委員  | <p>参考として、市の関連、あるいは地域の関連のところは微増しているが、集計したところ、令和4年度から5年度に、いしかわフードバンク・ネットで受け付けているフードドライブは、大体30%減っている。</p> <p>市民の意識が少しずつ変わっているということもあるとは思いますが、おそらく、食品の価格が高騰している影響がかなり大きいのではないかと考えている。少なくとも、フードドライブの方が大きく減り、フードバンクの方、事業者から受ける量は増えた。</p> <p>トータルとしてはとんとんだったので、そういう点では窓口を増やすということで、裾野を広げていくということは大事なことだと思うが、確かに回収量が増えればいいということでもない。窓口を増やしたから、回収できるかという、なかなかそれに見合った部分、どれだけ労力をかけるのかという問題もある。基本的に冷蔵は受け入れられないという事情もあり、そういう点では、事業者の方が増えそうな感じはある。市民だけでなく、事業者の方も重点的にされてはどうかと思う。自分のところでもやっているが、ぜひご協力いただければと。</p> <p>そういう点では、どういうところから出てきているのか。インバウンドの話もあったが、「TABETE」で、参加登録されている業種は把握しているのか。数は把握していると思うが、この個別のお店がどうこうというのはなく、出そうな業種がわかれば、重点的に声をかけることができるのではないかと思った。</p> |
| 事務局 | <p>「TABETE」の具体的な内訳は把握ができていないが、基本的には飲食店、食材を提供する店舗である。市としては、一応こういうアプリもあるということは、周知をし、裾野が広がっていけばいいというふうに思っている。フードドライブの受付窓口についても、近くに持って行くところがあれば</p>   |

|   |    |   |
|---|----|---|
| 会 | 長  | <p>ば、利用しやすい。市役所第二本庁舎では常時開設をしているが、例えば常時開設できないとしても、そのような場所と回数を増やせば、提供したいと思っている人が利用しやすくなる。という意味でも受付窓口は、今後増やしていきたい。</p> <p>事業者への声かけについては、食べきり推進事業と連携するということも考えられるのではないかと思った。</p> <p>またこれは、食品ロスの範疇には入っていないが、バイオガス化施設に入ってくる生ごみ、食品廃棄物は、まだ食べられるものがいっぱい入ってくる。聞いたら驚くような、廃棄物というよりは、まだ食べられるもの。環境省の集計には、食品ロスとしては載ってこないものが世の中にたくさんあるということを最近すごく実感している。今感じたことだが、そういうところからも、うまく回るような仕組みができたらいいと思った。</p> <p>また、フードバンクの方も力を入れて欲しいということだったので、検討してみしてほしい。</p> |
| 委 | 員  | <p>(2) 令和6年度食品ロス削減推進事業(案)<br/>(資料2をもとに説明)</p> <p>食品ロス削減啓発バスツアーにはとても興味があり、去年の全国大会の際に自分も行ってみたいと思っていた。夏休みに親子向けに開催すると参加者も多く取り込めると思う。早めに企画して実施してほしい。食育の観点からも子どものころから食品ロス削減の意識啓発をすることは大事である。</p>  |
| 会 | 長  | <p>いつ頃の実施予定か。</p>   |
| 事 | 務局 | <p>実際に見学先の調整に時間を要しており、今年度については、夏休み中の開催というのは、難しいと考えている。対象についても、今回は、子ども向けというより、一般市民と市内に勤務している方を想定しており、9月以降の開催になろうかと思っている。</p> <p>当初は、市民向けという話をしてしたが、施設見学ということになると、実際には食品ロス削減に先進的に取り組んでいる企業への見学ということが想定されるので、どちらかという事業者が先進企業を参考にもらえるようなツアーにした方がよいという話もあり、両方を兼ねるような形を考えていた。</p> <p>ただ、今ほどのご意見のように、夏休み期間中に、子どもも対象にしたツアーをできればそれもいいというふうに思う。ただ、今年度については難しいと考えている。</p>  |
| 委 | 員  | <p>企業向けの方が、結果が早いと思う。</p>  |
| 委 | 員  | <p>経済局と組んでやってほしいと何度も言っているが、このバスツアーに</p>   |

|            |  |
|------------|--|
|            | <p>しても経済局を巻き込んでやるべきではと思う。</p> <p>バスツアーはいいと思うが、事業者向けというのはいかがかなという気がする。実際にご商売されている方がここにもいらっしゃるので、なかなか言いにくいことだが、商売は究極的には儲かるか儲からないか、である。それは、お客様が求めるとものに対して供給側が対応するということが大事なのであって、食品ロスについては、やはり一般の消費者の方の意識の向上が大切だと思う。</p> <p>バスツアーにしても、見学できるかどうかは別として、例えば、ごみ処理場を見る機会もあまりないので、自宅でのごみはこのぐらい、それから町会で集めている班のごみはこのぐらいというのは大体想像できるが、金沢市全体でどんな量かというのは、なかなか想像がつかない。こんなにごみが出ているというようなことを認識する機会としてもいいのではないかなと思う。</p> <p>また、持ち帰りの問題について、アンケート結果にも出ていたが、消費者自身が残さないとか、そういう意識の啓発が大事とあった。金沢市では食文化のことについて非常に力を入れている。食文化が魅力的な街である金沢では、食べ残しや廃棄をしないという市民の意識があるということが、食文化を推進するという。ごみを出さないこととの抱き合わせというか、精神論になってしまうが、やはり金沢の人は、金沢が大好きなので、その誇れる食文化を謳うときに、私たちは食品ロスをしないというような、そういう観点も必要ではないかなと思う。</p> |
| <p>会 長</p> | <p>示唆に富んだご発言をいただいた。企業に対して企業を見に行くツアーをするなら経済局を巻き込まないと絶対無理だと思う。</p> <p>当初聞いたときは市民向けの見学会だと思っていた。何を目的にした見学会なのかを明確にする必要がある。ただ、市民の意識向上のためのものであれば、一市民として参加すればいいが、企業向けとなると企業が企業の中を見せるような感じになってしまう。また、曜日をどうするのか。平日に仕事としてこのバスツアーに参加すると企業同士のことになってしまうが、休みの日に、個人として参加するなら、それは市民向けの見学会になる。</p>   |
| <p>委 員</p> | <p>バスツアーはいい企画だと思う。昨年行われた全国大会で表彰式があり、初めて参加したが、表彰された企業の商品や取り組み、こういうことやっている企業があること、これだけ頑張っている企業がたくさんあるということを実際に聞いて、感心した人はすごく多いと思った。消費者、市民側も企業側も両方意識を高めないといけないのは痛感した。</p>  |
| <p>会 長</p> | <p>どちらも意識を持たないといけないが、それを一緒くたにしてやるのは、非常に不思議な見学会になってしまう。繰り返しになるが、企業として参加するということは、平日に仕事として参加するということ。そんなふうにするのか、個人として参加してもらうのかということを考えればよいと思う。</p>   |



|            |  |
|------------|--|
|            | <p>それから、「もってご事業」は、やめたわけではなくて、食べきり事業に、統合するということ。食べきりがもちろん一番で、「もってこ」というのは食べきりの一部で、相反するものではなくて、全部食べようと思って頼んだものの、食べきれなかったものを持って帰って食べるのだから、食べきりと同じこと。統合する方がいいと思う。「もってこ」を前面に出す必要もなく、最終的には食べきりということなのだから、金沢の文化は「食べきり」だと。それに関連して、先ほど話題に出た英語版について、外国人は環境論にはセンシティブで、特にヨーロッパあたりではとても関心が高いので、金沢ではこんな事業をやっているということを経営者にアピールしたらもっと観光客増えるかもしれない。オーバーツーリズムの問題もあるかもしれないが、それも1つの戦略だと思うので、金沢の食文化は全部食べきる文化だということも、観光の部局と連携して一緒にアピールする、そういう形で、この食べきり推進を広げていくのがよいのではないかと。外国人がすごく多く来る飲食店もあるので、そういうことも考慮してというふうに思った。</p> |
| <p>委員</p>  | <p>飲食店はロスが怖い。原価に跳ね返って、利益に関係するので、ロスは出さないようにどの店も考えていると思う。話は元に戻るが、食品ロスの問題は、家庭から食品ロスを出さないことが大前提だと思う。</p> <p>ここには出たロスをどうするかということを書いてあるが、それは次の話であって、まず出さないためには、どうすべきか。例えばブロッコリーの茎も料理に出すことができるというような、簡単にできるような、何か料理教室とか、まず家庭から出さないということ、市民全体を巻き込んで考えていくのも一つの手ではないかと思う。</p>  |
| <p>会長</p>  | <p>その通りである。基本方針1で引き続き料理教室を開催することだが、市としてどう強化していくか、考えはあるか。</p>   |
| <p>事務局</p> | <p>使い切りの料理教室はこれまで通り開催する。市の役割としては、やはり市民への意識啓発が一番だと考えるので、イベントや教室に合わせて、その都度その都度、食品ロスについて気をつける点、問題になっている点を訴えていきたいと思っている。</p> <p>また、バスツアーの件は、改善の余地はまだまだあるので、いただいた意見を元に、実際の開催日時、土日なのか平日なのか、市民の意識啓発のためにやるのか、事業者の取り組み推進のためにやるのか、整理をした上で実施したい。また、目的別に複数回やってみるのか、隔年で目的を変えながらやっていくのかなど、工夫しながら対応したいと思う。今日は非常に貴重なご意見をいただいた。事業報告をする際に、またご意見をいただき、次回また次回とつなげていきたい。</p>  |
| <p>会長</p>  | <p>委員のご意見は、この基本方針の食品ロス発生抑制のための普及啓発をもっとやった方がいいのではないかとのご意見だった。料理教室は31人、出前講座は350人ということだったが、やはり興味のある人しか来な</p>  |

|   |    |   |
|---|----|---|
| 委 | 員  | <p>いし、聞かないので、興味がない人に興味を持ってもらうのにどうしたらいいのかというのが一番大事である。子どものうちから始めるのがいいというのは全国的にもよく言われている話だが、子ども向けの講座をもっとやってもいいような気がするが、いかがか。</p> <p>運営の仕方を変えてはどうかと思う。料理教室はキャパの問題があり、座学では子どもの頭に残らないと思う。ただ、料理教室はすごくいいと思っており、市内で料理の先生や料理教室をやっている方もたくさんいると思うが、そういう方に依頼するとか、補助金を出す形で、例えば、「使い切り料理×ネパール料理」とかなら、お金を出してでも行きたい人がたくさんいると思うので、「市の補助金」+「参加費用」+「料理教室の広告効果」というように考えると、やってくれる人たちも増えて市の負担も減るだろうし、市の支出も削減できるかもしれない。市が募集している教室は応募しても結構漏れてしまう。行きたい人はいっぱいいると思うので、ぜひ回数をうまく広げていただけたらと思う。</p> |
| 事 | 務局 | <p>実際に民間で料理教室、クッキングスクールとかいろいろあると思うが、連携してやってみてはどうかというご意見をいただいた。大変参考になる。補助金を出してやるのがいいのか、本当に連携という形で、市の主催事業でやるのがいいのか、考えていく必要があるとは思いますが、少なくとも、回数的にも、人数的にもまだまだ不足しているのではないかというご意見だと捉えている。拡充できるように検討していきたい。</p>   |
| 会 | 長  | <p>私立の学校でも取り組みたいと考えている所はある。学校にもアピールするといいと思う。</p> <p>金沢工業大学との連携もとてもよい。発信力がある大学なので、たくさん発信してもらってほしい。</p>   |
| 委 | 員  | <p>バスツアーという言葉に引っ張られすぎなのかもしれないが、大型バスがつけるような会社という考え方のセレクトではなく、広く金沢市内で取り組みをしているところをどうやって知ってもらうかという視点で検討されたらいいと思う。</p> <p>あと、冷蔵冷凍を扱う企業の方だとフードバンクさんが配るのが難しいと思うので、子ども食堂だとかその日や翌日に確実に消費できるところと、何かマッチングできるサイトなどがあれば、子ども食堂側から情報を取りに行き、企業と直接やりとりができればいいのかなと思った。</p>   |
| 委 | 員  | <p>いしかわフードバンク・ネットでは、登録している企業から連絡があれば、子ども食堂に直接取りに行ってもらえるように、マッチングをしている。ただ、まだ広報まで手が回っていないのが現状である。</p>   |
| 委 | 員  | <p>事業者の方にツアーに参加してもらうのは1つの手法かもしれないが、やはり商売をしている人に訴求するとすると、やっぱりその環境にやさし</p>  |

|              |  |
|--------------|--|
|              | <p>い経営をする、だからそういうニーズを持つ消費者にこたえていくということに対する何か自分のビジネスモデルのようなものを、ヒントとして出すということであるなら、その事業者に対する訴求になると思う。</p> <p>商工会議所でも、例えば、デジタルの活用とか、税金のインボイス対応というような事業をしている。中小企業は、全事業所の99.7%を占めており、そのうち7割は従業員の少ない小規模事業者で、やはりそういうところは、自分たちは関係ないとか、自分のところではできないという意識になりやすい。しかし、自分たちと同じぐらいの規模の同業者が、挑戦した結果、売り上げが伸びた、利益も増えたというような事例を紹介することで、自分たちもやってみようと思ってもらえるように心がけている。事業系のごみをなくすということも、社会的責任としてだけではなく、ビジネスにとって大事だという動機づけをする際には、事例研究みたいなものは大切だと思う。ただバスで見に行ったからということでは、ちょっと難しいのではないか。本当に事業者に向けて何か情報発信したいということであれば、事例集のようなその事業主の取り組みのプロセスとか、結果がどうだったかということと顧客がそれをどう評価しているかみたいなものがあると、一般の事業者に対する訴求になる気がする。それにはやはり経済局と組んでほしいと思う。</p> |
| <p>委 員</p>   | <p>参考意見として、バスツアーは、知らないことを知る機会としては、実際に見に行くのはインパクトがあるので、そういう視点で企画するといい。市内にも食品ロス削減に取り組んでいる企業はたくさんある。</p> <p>フードドライブとフードバンクが違うことも知らない人も多いので、その量ではなく、ドライブは家庭の食品ロスをなくしましょうの一環としての動機付け、意識付けという意味で、まずはその言葉をみんなに知ってもらおう。事業者にもフードバンクがあるということを、行政からも広報していただければいいのかなと感じた。</p> <p>もう1つは食品ロスの料理教室のこと。食育の中にも食品ロス削減という項目があり、小学校や幼稚園でも食育推進の一環で、食品ロス削減の料理教室をしたいというところがあると思う。誰が講師として派遣できるかという情報は、食育の推進委員会では共有されているが、食品ロスの方では共有されていない。それをつなぐだけでも、食育の方で教室の回数が増えれば、全体で増えることになる。</p>  |
| <p>委 員</p>   | <p>自分も料理教室をやっている。校下で行った昨年の例で参加者数は、1回の教室につき45名程度、キッチンがないので、普通の会議室で行った。会議室で料理は不可能かと思ったが、テーマを使い切りとしたので、実施することができた。買って来たものを切って、まぜて、冷やして持って帰るだけの工程であったが、好評だった。食品ロス、使い切りという言葉が、浸透したように思う。レシピとPRと意識づけを工夫するといいと思う。</p>   |
| <p>事 務 局</p> | <p>料理教室はキッチンがないとできない固定観念のようなものがあったが、工夫しただいと気づかされた。従来のやり方ではすぐに定員が埋まっ</p>  |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <p>委 員</p>              | <p>てしまう話も聞くので、たくさんの人に参加してもらえるような工夫をしていきたい。</p> <p>食品ロス削減計画の中でどれだけ削減されたかという目標があると思うが、今、どのくらい達成できているのか気になるところである。5年度末でどうなっているかによって、方針を変えないといけないかもしれない。金沢市というより農水省の問題かもしれないが、食品ロスはそれぞれの認識がかなり違うので、プロッコリーの茎をロスだと思わない人はいくら言ってもロスではない。料理教室にしる、参加する人はある程度認識がある人なので、ロスをロスではないと思っている人の方がおそらくたくさんいる。まず、底上げのところを少し考えていった方が、目標ということも含めていいと思った。</p> <p>【3. その他案件はなし】</p> |
| <p>会 長</p>              | <p>とてもたくさん意見が出て、うれしく思う。出た意見を参考にして今年度の事業を推進して欲しい。いろんな分野との連携の話も出て、大変難しいことだとは思いますが、市の予算をどこで分けているかだけのことなので、うまく連携して、Win - Winになるような取り組みをどんどん進めて欲しいと思う。</p> <p>それでは、この令和6年度の食品ロス削減推進事業の案について、事務局案で概ね了承するというところでよろしいか。</p>   |
| <p>一 同</p> <p>事 務 局</p> | <p>了承する。</p> <p>【4. 閉会】</p> <p>長時間にわたり熱心にご協議いただき感謝申し上げます。<br/>以上をもって、令和6年度第1回金沢市食品ロス削減推進協議会を閉会する。</p>   |