

## 令和7年度第2回金沢市食品ロス削減推進協議会議事要旨

◇日 時 令和7年11月18日（火） 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)  
副会長 田中 弘美 (北陸学院大学健康科学部教授)  
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 (認定NPO法人いしかわフードバンク・ネット)  
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)  
中村 明仁 (金沢市旅館ホテル協同組合)  
西田 哲次 (金沢商工会議所常務理事)  
林 貴江 (石川県生活学校連絡会)  
平野 愛子 (環境にやさしい買い物のまち・かなざわ共創協議会)  
宮野 義隆 (石川県農業法人協会常務理事)  
(欠席者) 鍛治 一雄 (石川県スーパー・マーケット連絡協議会代表幹事)  
鍋島 盛雄 (石川県飲食業生活衛生同業組合理事長)

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)  
森谷 英恵 ( 同 課長補佐)  
坂本 秋子 ( 同 課企画庶務係長)  
河原 優里菜 ( 同 課主任)  
坂本 和奏 ( 同 課主事)

◇会議次第

1. 開会
2. 議事
  - (1) 金沢市食品ロス削減推進計画(第2期)骨子案について
  - (2) 令和8年度食品ロス削減推進事業（案）について
3. その他
4. 閉会

越 山 局 長	【1. 開会】
	<局長あいさつ> 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る。 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

	<p>感謝を申し上げる。</p> <p>さて、本市では、令和3年度から10年間を計画期間とする「金沢市食品ロス削減推進計画」が中間年を迎えるにあたり、現行計画の目標値を既に達成していることから、今年度、新たな数値目標を設定するとともに、更なる食品ロス削減に向けた次期計画を取りまとめておきたいと考えている。</p> <p>先日の目標値の設定等に係る書面審議においても皆様から多くのご意見をいただき、感謝申し上げる。次期計画の策定にあたっては、皆様から頂戴したご意見を踏まえながら、市民、事業者、行政が一体となって、食品ロス削減に向け、より一層積極的に取り組むための施策を盛り込んでいきたいと考えている。</p> <p>本日は、次期計画の骨子案がまとめられたので、その内容についてご説明させていただくとともに、次年度の事業案についてお示しさせていただく。</p> <p>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、開会のあいさつとさせていただく。本日はよろしくお願い申し上げる。</p>
会長	<p>＜会長あいさつ＞</p> <p>本日はお足元の悪い中、お集まりいただき感謝する。先日の書面審議では非常に多くのご意見をいただき、本日はそれを踏まえた骨子案ということで、またぜひ活発なご意見をよろしくお願ひしたい。早速議事に入らせていただく。</p>
事務局	<p>【2. 議事】</p> <p>(1) 金沢市食品ロス削減推進計画（第2期）骨子案について</p>
委員	(資料1をもとに説明)
事務局	レシピコンテストについて、今年度も継続して実施すると思うが、対象を低年齢層にする考えはあるか。
事務局	レシピコンテストは過去に2回実施しているが、今年度はコンテストという形式ではなく、大学生と連携し、レシピ内容を動画にして発信する事業を実施している。
委員	承知した。連携できればと思う。
委員	基本理念として掲げている「食べ物の“もったいない”がないまち」は、市のスローガンとして、今後使用していく予定があるか。
事務局	基本理念である「食べ物の“もったいない”がないまち」は、現行計画を踏襲している。これまで、イベントの際にスローガンとして掲載することまでは行っていなかったが、今後は全面に押し出してPRしていきたい

	と考えている。
委 員	<p>資料1の2ページ目、基本方針3に「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会との連携」とあるが、具体的な案を教えていただきたい。</p> <p>また、基本方針4の「家庭系生ごみリサイクル循環システムの拡充」についても教えていただきたい。</p>
事 務 局	<p>全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会は、2年前に本市においても食品ロス削減全国大会を実施したが、その主催団体になる。事務局は福井県にあり、エリア単位の全国大会の縮小版など連携した事業を、計画期間内に検討していくべきだと考えている。また、他自治体の事例発表等を通して、情報共有し取り組んでいきたいということで、今回、新規の施策として入れさせていただいた。</p> <p>家庭系生ごみリサイクル循環システムの拡充については、これまでにも実施している生ごみ処理機への補助制度を継続、拡充していきたいと考えている。</p>
会 長	10月末に食品ロス削減全国大会があったと思うが、その報告をしていただきたい。
事 務 局	今年の全国大会は東京都千代田区で開催された。千代田区は、人口6万8千人であるのに対し、在勤者含め昼間人口は90万人ということで、ごみの9割超が事業系ごみであるという特徴の自治体である。主に、千代田区の取組やホテルにおけるビュッフェ時の小皿提供、アップサイクルなど、多様な事業者の先進事例を学んだ。また、近隣に食品リサイクル業者が多くあるという立地を活かし、食品リサイクルループの構築に積極的な事業者も多く見られた。食品ロス削減や食品リサイクルに向けた事業者側の意識の高さを感じ、力を入れているという印象受けたため、本市においてもこうした先進事例や意識を波及させていきたいと感じた。
会 長	今後、食品関連のNPO団体や、当協議会委員の方で、希望がある方は全国大会に視察に行っていただけるような予算が確保できれば良いと思った。
委 員	食べきり運動は私たちができる一番大事なことである。食べきり推進店等の取組や先ほどの事業系の先進的な取組等についての情報発信を、食べきり運動ネットワーク協議会と連携してやっていただくことはずっと望んでいたため、第2期の施策の中に取り入れられたことは嬉しく思うとともに、ぜひ実施していただきたい。
委 員	事業系食品ロスの削減のためには、経済局との連携が必要であると前々から申し上げてきた。近年の厳しい時代背景もあり、事業者側はすでにコストダウンの取組を実施しているが、更に食品ロスを削減するためには、

	<p>様々な事例研究も大事になってくると思う。そのため、例えばホテル懇話会や飲食業組合等向けの出前講座やセミナーを開催し、先進事例を普及させるようなプッシュ型の取組も実施していく必要がある。</p> <p>また、目標値として、何万t削減と記載すると、感覚的に大きな量ということは分かるが、実感が湧きづらく、分かりにくい。例えば、総量を東京ドーム何倍分や21世紀美術館の何倍分といったわかりやすい表現で示し、さらに1か月あたり、1週間あたりにすると指定ごみ袋10Lが何袋分になるというように落とし込んだ表現が必要と思う。市勢要覧の表現はとてもわかりやすいので、これを参考に、消費者目線で分かりやすく、かつ衝撃的な表し方でプロモーションの仕方を工夫し、動機付けする必要がある。</p>
事務局	<p>経済局を含む庁内での連携は大変重要だと考えている。庁内に限らず、商工会議所様の力も借りながら取組を実施していきたい。</p> <p>近年は、見える化がよく言われており、国においても消費者の行動変容につなげるため、食品ロス削減による数値的な効果の発信が推進されている。例えば、「食品ロス量を国民一人当たりに換算すると、毎日おにぎり1個ずつ捨てるのと同じ」といった表現や「食品ロスによる経済損失といえば、年間約3万円/人」、「食品ロスによる温室効果ガス排出量を国民一人当たりに換算すると、吸収に必要な杉の木は10本/年」というようにインパクトのある表現がされている。本市でも国に倣い、分かりやすい表現に努めていきたい。</p>
会長	<p>先進事例の普及セミナーなどのプッシュ型の事業は、事業系食品ロスの削減に非常に有効だと思ったので、また検討をお願いしたい。</p> <p>前々から協議会や審議会で意見が出ているように、金沢市が全戸配布しているごみの分け方・出し方のパンフレットに、食品ロス関連の啓発を入れていただきたい。また分別アプリでの発信も有効かと思う。</p>
委員	<p>先ほど委員からも意見があったように、取組事例、成功事例の紹介を是非行ってほしい。骨子案の中の課題に記載されている、宴会や観光客増加は、ホテルでも11月12月は確実に増加傾向であり、その分食品ロスは出てくるので、進めていってもらいたい。</p>
事務局	<p>宴会の食べ残しは、食品ロスの非常に大きな要因になっていると思う。国においても、mottECO（もってこ）という消費者の自己責任による持ち帰りを積極的に推進している。東京都などの先進事例の情報を収集し、それを市内事業者に共有できる形をとっていきたい。</p>
委員	<p>骨子案に「災害備蓄食料の有効活用の検討」とあるが、今まではどうに活用されてきたのか。また、この対象は、市で保管しているものからしくは個人で保管しているものか、この辺りを詳しく教えてほしい。</p>

事務局	<p>ここでの災害備蓄食料は、市が所有しているもの、事業者が社会貢献活動として保有しているもの、また各個人が家庭で備蓄しているもの、すべてと考えている。</p> <p>市が備蓄している災害備蓄食料については危機管理課が管理しており、毎年の防災訓練時に、配布等を行い、年次更新をしていると聞いている。一応この中では食品ロスは発生していないという認識でいるが、配布した後、使わずに捨てられていたら食品ロスになるということも課題の一つであると考えている。例えば子ども食堂など福祉団体で有効活用することで、結果的に食品ロス削減につながるなど、考える余地がある。国でも未利用品の有効活用について推奨されており、取組事例も公表されているので、基本方針の主な取組に挙げた。</p>
委員	<p>事業系の問題だと、飲食店や旅館・ホテルの食べ残しが議論されがちであるが、例えばコンビニなどでは値引きせずに期限がきたものを廃棄するという考え方の業者も多いのではないか。事業系食品ロスは、どの業種からの排出が多いか把握しているか。</p>
事務局	<p>事業系食品ロス量は、組成調査結果から全体量を推計しているが、業種別の量については把握できていないのが現状である。</p>
委員	<p>それぞれの業種でどういったものが食品ロスとなっているかを調査、把握し、対策をしないといけないのではないか。収集業者にヒアリングするなど、飲食店からのロスが多いのか、ホテル、またはコンビニからのロスが多いのか、把握する術があるのでないか。</p>
事務局	<p>実際に収集業者へのヒアリングができるか等、ごみ減量推進課と相談して検討したい。ご指摘のとおり、ロスが多い業種を重点的に対策することが食品ロス削減に繋がっていくと考えているが、事業系全体でそれぞれの取組をしてもらうように事例紹介等を通じて、周知していく必要があると考える。</p>
会長	<p>収集運搬業者が収集内訳を出してくれるかは分からぬが、事務局には検討をお願いする。</p>
委員	<p>事業系廃棄物減量化計画書を毎年提出しているが、そこから分かるのではないか。</p>
事務局	<p>書類の提出が義務付けられている、大規模建築物に該当する事業者については、減量化計画書から把握できると思うが、飲食店はほとんど該当しておらず、業種が限られてくる。</p>
会長	<p>いろいろな情報があるということなので、少し分かるとすっきりするかと思う。</p>

委 員	<p>直近の食品ロス量を見ると、削減に成功しているように見えるが、この時期はコロナや物価高などがあって、見かけ上減っているだけのようにも思える。今後の5年間が大事になってくるのではないかと痛感した。</p> <p>食材使い切りレシピにはすごく興味があるが、料理教室の開催にあたっては、1回限りの献立ではなく、野菜等の1週間での使い切りを考えた、1週間分の献立をテーマにしたほうがいろいろな世代に取り入れられるのではないかと思う。また、いろいろな団体をもっと利用したほうがいいと思う。</p> <p>食品ロス削減に対する効果の見える化を進めることで、市民はより理解しやすくなると思うので、実施していただきたい。</p>
事 務 局	<p>料理教室については、単発のテーマではなく、1週間単位での献立をテーマにすることも検討したい。また、1週間分買い置きすることで、それが結局ロスになってしまうと意味がないので、野菜やキノコなどの冷凍保存の方法、またそれを活用したレシピの紹介や冷蔵庫の管理術等の周知を新規の施策に取り込んでいる。</p>
委 員	<p>買った野菜が腐って食品ロスになるということがないようにできると、かなり食品ロスは減るのではないかと思う。</p>
委 員	<p>先ほどの事業系のごみ量について、業種や規模によって排出量は大きく異なると思うので、それぞれの業種、規模の平均値を示した上で、各事業者が平均値からどれくらい削減すればよいか分かるようにしたらいいのではないかと思う。また、他の地域の先進事例を参考にする際には、他都市と本市ではごみ処理量など背景が異なっており、同じように取り組むことは難しい面もあると思うので、そのあたりを考えてから行ってほしい。</p> <p>質問であるが、食品ロス量の推計方法について、食品ロスと食品廃棄物をどこで分けているのかを教えてほしい。過剰除去などの判断はどうしているのか。</p>
事 務 局	<p>手つかず食品と食べ残しの割合を組成調査で算出し、全体量にその割合を乗じて推計している。市の組成調査については、国のマニュアルに沿つて判断、実施している。</p>
委 員	<p>組成調査の分別区分について、事業所に情報提供する必要はないのか。組成調査結果と実際のロス量との整合性が取れていないということは起こらないのか。</p>
事 務 局	<p>食品ロスの定義として、売れ残りは食品ロス、調理くずは食品ロスではないと区別をしているが、事業者は、売れ残りや、調理くずを区別して排出していないと思われる。調理くずも含めて総量として削減するに越したことはない。</p>

委 員	<p>事業者としてCSRなど社会的責任において、食品ロスは大きな関わりになるが、アンケート調査で、事業者のフードシェアリングなどの認知度が低かったことから、事業者側の取組があまりされていないように感じる。そのため、先進事例を情報提供していくことは良いと思う。</p> <p>また、アンケート調査結果で、購入したにも関わらず結局食べずに捨ててしまう食品があることや、消費期限と賞味期限の区別があまりついていないという結果が出ているので、このあたりを消費者に周知啓発することが必要である。</p> <p>新規施策の生鮮野菜の保存などは、無関心層への周知啓発に期待できると思う。災害備蓄食料については、ローリングストックなども進める取組をお願いしたい。</p>
委 員	<p>新規の施策が増えているが、増え続けると予算的にも負担になると思うので、検証したうえで、事業の精査をしていくと良いと思う。</p> <p>市民・事業者アンケートについて、また事業者の回答数が少ないと思うが、どのように実施しているのか。</p>
事 務 局	<p>アンケートは、観光協会や食品協会等の組合を通じてメールにて送付している。ただし、様々な業種の事業者への一斉メール送信のため、対象の業種に該当する事業者にのみ回答を求めている。他には、食品衛生責任者再研修会の場で直接アンケートを配布して回答していただいている。また、市で把握している環境にやさしい買い物推進店などにもメール送付をしている。以上の手法で実施し、回答率は出せないが、100件程度の回答になった。</p>
委 員	<p>このような手法だと回答が集まらないことが明白なので、食べきり推進店等の事業者に、食品ロス削減のアイディアを直接ヒアリングする等、もう少し工夫されたらいいと思うが。</p>
事 務 局	<p>今回は、あくまで無償という形で、アンケート調査の協力をお願いしており、時間が取れない、興味がないといった理由で回答数が少なかったと思われる。回答数が少ないとからも、食品ロスへの関心がまだ低いということがわかる。</p> <p>ご指摘のとおり、回答数が上がるような仕組みの検討や、市が個別に各事業所に調査に入る等ができれば良かったが、予算や人員の制約によりそのような形ではできなかった。本市には、事業者にも参加していただいている環境にやさしいまち・かなざわ共創協議会というものがあり、今回はこの協議会を通して依頼させていただく等の工夫は凝らしている。ただ、委員の皆様が求めるようなレベルにまでは達していないというのが現状と考えている。</p>
委 員	新規事業には予算がついて、検証に予算が出ないというのはロジックと

	して少しおかしいと思うが。
事務局	<p>新規事業を予算化していく前提としてアンケート調査があるが、実際、予算化をするときにアンケート調査への予算はなかなかつかないという実情もある。</p> <p>限られた予算の中で、新規事業を行うためには、事業の精査は必要だと考える。今回新規事業として挙げたものは、計画期間5年間の中で、スケジュールを組みながら実施して参りたい。食品ロスの削減の事業の効果は測りにくいものであるが、まずは、5年間の計画期間の中でできることの実施を考えている。</p>
委員会長	<p>これまでやってきた事業の検証をすべきだと思う。</p> <p>ヒアリングの実施については、私も前回の協議会で申し上げたが、今回は計画策定まで時間がなく、このようなアンケートになったということである。次期の計画期間の間に、効果の検証ということを意識して、事業を実施するということが重要だと考える。事業のスクラップアンドビルトも必要であるため、継続の有無も見据え検証することが重要である。</p> <p>なお、事業者アンケートについて、回答が少ないというのはおっしゃるとおりである。事業者の意見を吸い上げるのはとても難しいが、そのためを作った協議会だと思う。この協議会を立ち上げ、事業者にも入っていただき、様々な意見が出るようになったことで、次期計画の中に施策を盛り込むことができたと思う。市と事業者とのコミュニケーションが一番重要であり、講習会等含め、双方の情報を提供し合う機会をより一層増やしていくことが事業系の対策としては重要だと考える。</p> <p>市民、事業者、行政と連携してやっていただくのが良いと思った。</p>
委員会長	<p>先ほどからの意見で自分も思ったが、やはりこの事業者アンケートはそもそもそのサンプル数が少なく、統計学的に信頼度がかなり低いのではないかと思う。サンプル数をもっと増やすために、例えば、経済局を通じてアンケートを依頼したり、保健所が飲食業、旅館・ホテルに許可を出す際に、依頼を行ったりするなど、他部署と連携したら良いと思う。</p> <p>また、食べきれなかった料理の持ち帰りは、食品ロス削減の有効な手段になると思うが、持ち帰ったものが確実に消費されているかは重要な問題だと思うので、消費者アンケートには、「持ち帰ったものをちゃんと食べましたか」という設問をぜひ入れてほしい。</p>
委員会長	次回のアンケートに関しては、効果を把握できるような予算をとり、検証という形でどこかの時点で行っていただきたい。次に活かせるように、少し早めにやっていただくといいかと思う。
委員会長	現状を把握するという意味では、アンケートの効果は出ているよう思う。アンケートの目的が現状把握であれば、これで十分だと思うが、何か

		具体的に対策を練るためのアンケートであれば質問を変えないといけない。
委 員	現状把握のためのアンケートでは、何も得られるものがなく、意味がないのではないかと思うが。	
会 長	今回のアンケートでは、これまであまり議論のなかった事業者の在庫管理の問題など、新たにわかったこともあったように思う。 食品ロス関連事業が食品ロス削減にどれくらい効果があり、どれくらいの量が削減できたかを把握できるような仕組みというのはやはりあつたほうがいいと思う。	
委 員	アンケート調査は本当に重要だと思うが、アンケートは相手の時間をとるということをきちんと考えた上で、作成、実施してほしい。	
	(2) 令和8年度食品ロス削減推進事業（案）について	
事 務 局	(資料2をもとに説明)	
委 員	いいね・食べきり推進店の利用促進キャンペーンについて、ギフト送付とあるが、これはどういう流れで送付されるものか。	
委 員	本キャンペーンは、いいね・食べきり推進店を利用された方を対象に行うものである。食べ残しをしなかつた場合に、店舗に設置した二次元コードを読み取り応募していただくことで、抽選で200名にギフト券を送付するというものである。キャンペーンにより、食べきり推進店の拡大及び利用者への周知を図る事業である。	
会 長	冷蔵庫収納術、野菜の保存術のリーフレットについて、保存方法と使い切りレシピが記載された冊子が既にあると聞いたが、違いがあるのか。また、冊子は、配布するだけでなく、いかに見てもらうかが重要であり、市は工夫する必要があると思う。	
事 務 局	現在配布している冊子は、NPO法人いしかわフードバンク・ネットに依頼し作成しているものになるが、新規事業では、冷蔵庫収納術等も加えた内容のものを専門家の監修の下、金沢市で制作することを検討しており、加賀れんこん等の加賀野菜も盛り込みたいと考えている。作成した冊子は、各種講座やエコフェスタ等のイベントでの配布を考えており、まずは手に取っていただけるよう工夫して参りたい。	
委 員	興味がない人に興味を持ってもらう内容と、興味がある人がもっと深掘りする内容とでは変わってくると思うので、「ターゲットを誰にするか」	

		が重要である。
委 員		冊子を手に取ってもらうのは難しいと思うので、形態を考え直してもいいと思う。
委 員		特に子ども含め若い世代はスマホをよく利用しているので、LINEでの配信等、配布の仕方を工夫したらしいと思う。
事 務 局		紙媒体にこだわらずSNSでの発信も含め、皆様の目につきやすいようなやり方を検討して参りたい。
委 員		スーパーの野菜売り場に、その野菜の保存方法が記載されたカードがあれば、買うときに見ることになるのでいいかもしない。
委 員		内容のボリュームや配布方法を考慮すると、野菜の保存術、使いきりレシピ、冷蔵庫管理術のすべてを網羅するのではなくもう少しターゲットを絞ってもいいのではないかと思う。
会 長		冷蔵庫収納術については、冷蔵庫に、貼る・ぶら下げる等ができるよう、1枚ものの方がおそらく見ることになると思う。
事 務 局		実際にこの事業を実施する際には、各委員からいただいた意見を参考にしながら進めていきたい。
会 長		ぜひまた詳しい方々と相談しながら進めていただけたとありがたいと思う。 時間となつたため、まだまだご意見あるかもしれないが、閉会とさせていただく。計画の本編をもう一度皆様に見ていただく機会があるとのことで、その中で今日の議論の内容なども盛り込まれることになると思う。今回の協議会で出た様々な意見を吸い上げていただくことができていると思うので、次回は年始のお忙しい時期ではございますが、ぜひ多くの意見をいただければと思う。パブリックコメントに出される骨子案は、事務局案とさせていただく。 また、令和8年度の事業に関する詳細は、事務局の方で議論し、進めていただきたいと思うが、皆様よろしいか。
一 同		了承
		【3. その他案件はなし】
事 務 局		長時間にわたり熱心にご協議いただき感謝申し上げる。 以上をもって、令和7年度第2回金沢市食品ロス削減推進協議会を閉会する。