

令和3年度 金沢市食品ロス削減推進協議会議事要旨

◇日 時 令和3年7月7日(水) 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	(金沢大学理工研究域教授)
副会長	新澤 祥恵	(北陸学院短期大学食物栄養学科教授)
	三国 千秋	(北陸大学名誉教授)
	杉山 朋美	(北陸大学薬学部准教授)
	佛田 利弘	(石川県農業法人協会会長理事)
	本 昌康	(一般社団法人石川県食品協会副会長)
	西田 哲次	(金沢商工会議所常務理事)
	鍋島 盛雄	(石川県飲食業生活衛生同業組合理事長)
	青海 万里子	(NPO法人いしかわフードバンク・ネット理事)
	上田 久美子	(金沢市校下婦人会連絡協議会副会長)
	橘 宏和	(市民公募)
	一ノ谷 典子	(市民公募)

(欠席者)	松川 治彦	(石川県スーパーマーケット連絡協議会代表幹事)
	中黒 和将	(環境にやさしい買い物推進協議会)
	中村 明仁	(金沢市旅館ホテル協同組合)

事務局	吉田 康敏	(金沢市環境局長)
	山口 和俊	(金沢市環境局環境政策課長)
	山田 博之	(金沢市環境局環境政策課ゼロカーボンシティ推進室長)
	川端 陽子	(金沢市環境局環境政策課ゼロカーボンシティ推進室主査)

◇会議次第

1. 開会
2. 役員を選任
3. 会長あいさつ
4. 議事
 - (1) 金沢市食品ロス削減推進計画について
 - (2) 食品ロス削減推進事業について
 - (3) 今年度の検討事項について
5. その他
6. 閉会

<p>吉 田 局 長</p>	<p>【1. 開会】 (局長あいさつ)</p> <p>我が国においては、まだ食べることのできる食品が日常的に廃棄され、多量の食品ロスが発生している。世界には飢えや栄養不足の状態にある人々が多数いるにも関わらず、多量の食料を輸入し、廃棄しているのが現状である。食品を廃棄することは、その生産・流通過程で使われた多くのエネルギーや資源を無駄にすることであり、廃棄物となった後の処理過程においても、温室効果ガスを排出させることから、地球環境への負荷の一因ともなっている。食品ロス問題は、一人一人が意識することで解決することができる身近な問題であり、持続可能な社会及び脱炭素社会の構築に向けて真摯に取り組むべき課題である。</p> <p>国の方でも、「食品ロス削減推進法」が令和元年10月に施行され、令和2年3月には基本的な方針が示されたところであり、先月に示された「地域脱炭素ロードマップ」の中でも、食品廃棄ゼロエリアが提案されている。</p> <p>本市においても、昨年度「金沢市食品ロス削減推進計画」を策定し、その計画を具現化するため、本協議会を設立させていただいた。本日は、これまでの事業について事務局から報告するとともに、今後の市の事業について委員の皆様からご意見を賜りたく、よろしくお願いしたい。</p>
<p>事 務 局</p>	<p>欠席委員の報告</p>
<p>事 務 局</p>	<p>【2. 役員の選任】 本協議会の会則により、会長及び副会長を委員の互選により選任。</p> <p>事務局案により会長を池本委員、副会長を新澤委員に選任。</p> <p>(全員了承)</p>
<p>会 長</p>	<p>【会長あいさつ】 本協議会は、食品ロス削減推進計画の策定にあたり消費者、事業者、生産者と一緒にロスをいかに削減するか考え、自由な意見交換をする場が必要との意見があり設立されたという経緯がある。</p> <p>本日は、かしこまった形になっているが、可能な限り自由な意見交換を行い、計画に反映できるような場にしたいと思っている。消費者、事業者、生産者、皆さん食品ロスに対しての考えがあると思う。うまく調整し、計画を推進していきたいと考えている。よろしくお願い申し上げる。</p>
<p>会 長</p>	<p>【議事】 議事に入る。</p> <p>(1) 金沢市食品ロス削減推進計画について、(2) 食品ロス削減推進事業について、事務局から説明願う。</p>

事務局	<p>(1) 金沢市食品ロス削減推進計画について・・・資料3に沿って説明</p> <p>(2) 食品ロス削減推進事業について・・・・・・資料4に沿って説明</p>
委員	<p>食品ロス量について、計画では国に準じた目標として2030年度に20%の削減を掲げているが、どういった算出をしているのか。細かい業種やターゲットを絞って、ここの分野でこれだけ削減するといったことも考慮に入れた数値か。</p>
事務局	<p>ごみの組成調査から事業系と家庭系における食品ロス量の割合を出しており、どの業種からどの割合で食品ロスが排出されているかは把握しているが、ここの分野でこれだけ削減するという事は決めていない。</p>
委員	<p>目標値を達成するためには、本協議会において分野別の細かい数値目標を設定するのか。</p> <p>また、調理くずは食品ロス量には含まれているか。食品ロスを飼料に再利用することまで考えているか。</p>
事務局	<p>野菜の皮などの「過剰除去」については、ごみ減量化の観点からも避けなければならないと考えている。</p> <p>飼料への再利用についても、可能であれば検討していきたい。</p>
会長	<p>過剰除去は、食品ロス量には含まれないが、ごみ量の数字に反映される。目標値については、実現可能性については考慮しているものの、どの業種や分野をどれだけ減らすという設定はしていない。本協議会において決めることができれば良いと思う。</p>
委員	<p>金沢市ごみ処理基本計画内の組成調査について、2018年度以前は食品ロス量のデータはないということか。</p> <p>また、人口増減の影響もあると思うが、市のごみ排出量の増減状況はどうなっているか。目標値が実現可能か、ごみ量増減とも大きな関連があると思う。</p> <p>また、目標値に対する実績を随時把握し評価する必要がある。目標年度までに、評価を行うのか伺いたい。</p>
事務局	<p>組成調査はごみ処理基本計画改定時に実施し、今後も継続して食品ロスの実態を把握していく。2018年度以前は食品ロスの観点がなく、生ごみの調査のみで食品ロスの組成調査は行っていない。前回2018年度の組成調査において、初めて生ごみ内の食品ロス割合について調査を行った。</p> <p>家庭ごみ量については、分別や減量化にご協力いただき、2018年2月の指定ごみ袋制度開始年に約2割減っており、その後も減少傾向は継続したものの、昨年度はコロナ渦の「巣ごもり傾向」のためか、で若干増加している。</p>

<p>会 長</p>	<p>日頃、食品ロスについて思っていること、今後こんなことを行えばいい、といったご意見はないか。</p>
<p>委 員</p>	<p>昔は結婚式などで食べ残しを持ち帰るのは普通のことだったが、今は食品衛生法の関係であまり行われていない。食品衛生法では持ち帰りについての記述は特にないが、市の衛生部局の指導では、持ち帰った食品を食べて食品事故が発生すると、提供側が処罰されると聞いているため、持ち帰りはご遠慮くださいという対応をしている。</p> <p>飲食店は原価率を抑えるため一生懸命なことから、厨房での食品ロスは少ない。希望される方が残った食品を持ち帰ること自体は良いと思うが、食品事故が発生すると困る。その辺の法改正等をすれば、少しでも食品ロスは減ると思う。持ち帰れば、留守番している方にも喜ばれる。また、持ち帰りはお弁当とは違う扱いであるから、今後、扱いについて考えていく必要がある。</p>
<p>会 長</p>	<p>持ち帰りは本協議会でも大きな論点である。</p>
<p>委 員</p>	<p>大手の事業者は冷蔵庫内の食品について開封日と消費期限日の調査、把握をかなりしっかりやっていて、期限を過ぎたものを食べようと思ってもチェックが入ると聞いた。</p> <p>例えば蜂蜜は元々保存食なのに、期限が来たら本当に捨てなければいけないのかと疑問に思うが、若い従業員は躊躇なく廃棄する。食品ロスは道徳的・科学的・法律的観点で考えなければならないが、中でも道徳的観点が一番重要だと思う。本当に食べ物が大切だと思うなら、法律で期限が決まっても、もったいなくて簡単に廃棄できないはずである。今は昔と違い飽食の時代で、そういった考えがなくなっている。法律で期限が決まっているからという理由で、廃棄しても何も感じない方が多い。</p> <p>また、計画の「食品ロスの現状」では、事業系の食品ロスとして手つかず食品 10%となっているが、手つかず食品を捨てたいと思っている事業者はいないはずで、期限を超えてしまったから仕方なく廃棄している。期限も大切だが、感覚で確かめて食べても大丈夫だと自己判断できることも多いので、食べていただけるとありがたい。</p>
<p>会 長</p>	<p>消費者ももったいないと感じているとは思いますが、世の中の仕組みが変わらないとそういったことは徹底できないと感じる。</p>
<p>委 員</p>	<p>パーキングエリアではごみの組成調査なども過去に実施し分析している。</p> <p>北陸道は観光客が多く、コロナ渦で交通量が約 40%減っており、食品ロスは排出されているものの、量は減っている。元々、観光客は金沢でおいしいものを食べたいという希望があり、飲食が人気であることから、顕著に減ってきている。</p>

	<p>市民だけでなく、一泊二日程度滞在する観光客について、食品ロス防止を市としてどうPRしていくのか考えることも必要である。</p>
<p>会 長</p>	<p>観光客によって量は大分変わると思うので、非常に重要な観点だ。</p>
<p>委 員</p>	<p>教育の現場からだが、これまで調理実習で料理を食べ残したら持ち帰るよう指導していたが、今は食べることを強制してはいけないため、廃棄することが教育の方針となっている。食品ロスについて教育しなから、一方で食べ残しは廃棄ということで、ジレンマを感じている。小学校の家庭科で給食を「捨てる」ということに対しどう教えれば良いのか困っているという話も聞いた。</p>
<p>委 員</p>	<p>昔は持ち帰り希望者には応じていたが、保健所の指導が入るようになり、20年くらい前から断るようになってきたという経緯がある。</p>
<p>会 長</p>	<p>持ち帰る文化があった昔に戻る取り組みが必要かと思う。 次に、今後の検討事項について提案があるとのことなので、事務局より説明願う。</p>
<p>事 務 局</p>	<p>(3) 今年度の検討事項について・・・資料5に沿って説明</p>
<p>会 長</p>	<p>今後、外食時の持ち帰りについて、事務局としては部会をつくって検討したいということだが、これについて意見はないか。</p>
<p>委 員</p>	<p>中国では、習近平政権時に飲食店の食べ残しをそのまま置いて帰ると罰金を科す、とのことで、客はビニール袋に入れて食べ残しを持ち帰るようになった。EUでも持ち帰りを積極的に行っている国がある。</p> <p>国内においては、食品事業者や飲食事業者が HACCP 適用のときに、持ち帰るリスクについてどうやって評価し、実施するのも課題となる。</p> <p>また、基本理念について、「食べ物の“もったいない”がないまち」とあるが、すでにもったいないとみんな思っている。この協議会では、次のコンセプトについても考える必要があり、それは「情報と技術」だと思っている。事業者は食べられる期限を科学的な根拠で設けており、だいたい期限の1/3程度を超えても大丈夫だと計算してある場合もある。そういった食に対しての情報を、消費者に向けて極めてシンプルに、わかりやすく提供することが重要である。手元にあるチラシは何種類もあって、何を見たら良いかわからない。</p> <p>また、持ち帰る際の容器について、食品ロスの発生と新たに容器を作る際の環境負荷の関係も考えるべきである。加工食品は容器の技術が鮮度保持に影響する。再利用容器は難しいと思うので、どういった容器を作成するか、あるいは食品別の容器の選定方法について情報を提供するなど、具体的なアプローチを行うことが必要である。</p> <p>同時に、衛生部局の指導と持ち帰りの推進について、どう整合性を図る</p>

<p>会 長</p>	<p>か市側で調整するべきである。</p> <p>他都市の事例を挙げているが、持ち帰り容器の作成や紹介をしているようだが、それぞれの持ち帰り容器の保存性についても調べていただきたい。</p> <p>また、衛生部局の指導では持ち帰りはダメということだが、一転、持ち帰りしてください、といえるような仕組みづくりをしていかなければならない。衛生部局との調整は必須である。</p>
<p>委 員</p>	<p>ここまでのご意見だと、持ち帰りについては、提供者から持ち帰ってくださいと強く勧めるわけではないため、持ち帰りした後は消費者の自己責任である、ということかと思う。逆に、自己責任でなければ提供者も持ち帰りを許可できない。食事を提供し、店で食べるまでは提供者の責任だが、持ち帰った食品にまで責任は持てないと思う。持って帰りたい消費者に対し、提供者が許可するかどうかの論点になるかと思う。許可する場合、生ものはダメとかいったルールもあるかと思うが、店舗によって基準を考えることも必要である。</p> <p>いずれにしろ、消費者が自己責任で持ち帰りたい、提供者が許可する、といったやり方でないと、食品事故時に提供者が持ち帰って良いと言ったから提供者の責任、ということになったら、成り立たない。消費者の自己責任を徹底しないと、持ち帰り後の管理がルーズになってしまうこともある。</p> <p>高齢の方は食べ物を捨てることはもったいないという気持ちが大きいが、若い方はそういった気持ちがあるかどうか。場合によっては持ち帰ることが迷惑ということもあるかもしれない。食品ロス削減の広報も世代によって、進め方が変わってくるのではと思う。</p>
<p>委 員</p>	<p>法律上の表示義務について、前もって調理する弁当などは食品衛生上表示義務があるが、店舗で食べる場合は表示義務がない。テイクアウトも注文を受けて調理する場合は表示義務がない。テイクアウトと持ち帰りの違いを整理し、科学根拠に基づいた期限について理解することも大切である。</p> <p>最終的には持ち帰りは自己責任であるという周知も行い、食品ロスを削減していくべきであるが、いずれにしても衛生部局との調整が必須だと思う。</p>
<p>事 務 局</p>	<p>衛生や教育部局など、他部局と協議を行う。</p> <p>特に、食品衛生業務との調整を図りながら、市としてどんなことができるか検討して参りたい。</p>
<p>委 員</p>	<p>検討部会を作るのは良い試みだと思う。持ち帰りに関して事業者側のガイドライン作ることも重要だが、一方で消費者の意識改革をきちんと予測し、把握しなければ、せっかく旗を振っても消費者が動かないといった結</p>

<p>会 委 員</p>	<p>果になってしまう。</p> <p>以前、環境に優しい買い物推進協議会でレジ袋の有料化に関わったが、何年も掛けてスーパー等で定点調査をし、マイバッグについて消費者の意識が高まったところで一気に有料化を実施した。持ち帰りに対し、消費者の世代別の意識調査をしていくことも同時に必要ではないか。</p> <p>消費者の立場からどうか。</p> <p>消費者として一人一人の意識が変わるべきである。エコバッグとして風呂敷を活用するなど、家にあるものを利用してすぐにマイバッグにする取り組みを行ったが、なかなか広まらない。</p> <p>食品ロス削減のためには、まずは食べきを広める必要がある。食事会でお話することは楽しいがとりあえず食べきりましょう、というお声かけをして、食べる時間を設けることが必要である。</p> <p>主婦にとって家庭から出るごみを減らしたい思いは強いと思う。年齢を重ねると、自分だけでなく家族も食べる量が減っていく。そういったことを細やかに感じて、気づく事も必要である。冷蔵庫に食材がいっぱいで、調味料もたくさんあって、気づかないうちに期限切れ、というご家庭も多いと思う。</p> <p>食品ロス削減について啓発活動を行っている。参加されている方は意識が高いが、教わったことを家庭に持ち帰って実践しようとしても、若い世代に対しては、なかなか難しい。世界では今でも食べ物がなく餓死している方がいる現実を知ってもらうことも大事だと思う。</p>
<p>会 委 員</p>	<p>他に何かないか。</p> <p>外食時、量ではなく、料理を冷たいまま暖かいまま食べる、タイミングを重要としていて、あまりに量が多い場合は、残すのが嫌だからお店の方に他の客にあげて欲しいと要望したこともあるが、そちらが料金を支払っているから支払った方に提供する、と言われた。年齢を重ねると、食事に対し量は求めなくなる。定食などでも、ごはんや揚げ物を減らすことを要望したら、料金は同じだから、との対応をされた。食べ残すことが嫌、という思いから申し出たのであって、金額の問題ではない。食べられる量には個人差があるので、ごはん減らしてね、といったことを気軽に言える環境を作ることが大切だと思う。</p>
<p>会 委 員</p>	<p>持ち帰る前に、まずは食べることが一番大事ということである。</p> <p>食べきれないというお客様は実際少ない。皆さんがたくさん食べ残すかといったら、そうではない。持ち帰りしたいと言い出す方も少ないのが現実である。郊外店ならば、食事後そのまま帰宅するだろうが、片町の2次会などは、たくさん食べ残しがあっても次の店に行くから持ち帰りはしない、という方もいるだろう。シュチュエーションで持ち帰りの需要は異な</p>

	<p>と思う。様々な状況について、持ち帰りすること自体に需要があるか、調査する必要がある。事業者からの排出量、内訳として、外食や食品製造のこういった店舗から食べ残しなどが発生しているのか、更に詳細を調査するべきである。食品ロスがこういった状況で発生し、どんな料理に持ち帰りの需要があるのかについても調べる必要もある。郊外と街中でも異なると思う。</p> <p>一方、持ち帰りでそんなにたくさん食品ロスが減るのか、という疑問もある。</p>
<p>委員</p>	<p>事務局では、資料5の飲食業の燃やすごみの割合のうち、食べ残しが38%あるということから、まずは食べ残しをターゲットに食品ロスを減らしていきたいという提案である。</p> <p>食べ残しでも、たくさん残す場合と様々な料理を少しずつ残す場合などと様々なシチュエーションがあり、こういった店舗、状況を対象としていくか考える必要があると感じた。</p>
<p>委員</p>	<p>事業系の食べ残しについて、持ち帰って本当に食べるのか、食べずにそのまま家庭で廃棄するだけでは、意味がない</p> <p>一つの方法で削減することは難しいため、今年は持ち帰りについて検討する、来年は違うターゲットを考えるなど、法的なことも考慮しながら、総合的に考えていくべきである。</p> <p>SDGsは事業者の共通認識になってきている中で、こういった問題も事業者の新たなビジネスチャンスととらえ、具体的戦略を協議会の中で議論していければと思う。</p>
<p>事務局</p>	<p>おっしゃるとおり、今年度は外食時について検討したいと思うが、食品ロスは様々な場面で発生することから、今後は他の場面での対策についても随時検討していきたい。</p>
<p>会長</p>	<p>部会の後に第二回目の協議会を開くことから、その際に次はどういったことを検討するか議論できればいいと思う。</p>
<p>委員</p>	<p>これまでの議論は納得するものであり、特に異論はない。</p> <p>約15年前、金沢市のごみ減量に向けたボランティア団体「53（ごみ）ダイエットネットワーク」の一員として、生ごみの減量化を検討したことがある。紙ごみは減らすことができたが、結局指定ごみ袋制度にて大幅日減ったという経緯がある。</p> <p>生ごみや食品ロス削減についても検討したが、とても難しいと感じた。2030年の目標値は、かなり難しいのではないかと思う。</p> <p>一つ成功例を紹介したいが、市内に自転車マークや矢印のついた自転車専用の走行部がある道路を見かけると思う。この事業化を行った経験がある。金沢市は10年間で自転車事故が7割減と成果が出ている。全国でも自転車事故は減っているが、全国平均より金沢は15-20ポイント減ってい</p>

	<p>る。警察、国や県や市と連携して進めた結果、成功した。ポイントは「連携」である。</p> <p>もう一つは「調査」である。他都市の事例が載っているが、成功した、成功しなかった他都市の事例を研究することが必要であるとともに、成果発表などを行い具体的な成果をフォローアップしていくことが必要である。</p> <p>普及啓発も重要で、どう市民に働きかけていくか勉強会を行うと同時の、その結果の発表も行っていった。金沢の人は自転車が左側を走るという意識が定着し、ドライバーもゆっくり走るようになったとの結果が出ている。アンケート調査を行い、自転車利用者だけでなくドライバーの意識も変わってきたということ把握した。</p> <p>今後は事務局が作った資料を話し合うだけではなく、積極的に調査をし、部会にて、事務局に案を提案できるくらいのことをしていければと思っている。部会では、フォローアップはどうするか、他都市の状況はどうかを報告し、こうしたらいいとかいった議論ではなく、自分たちが何をやったかを報告し合うことが必要だと思う。</p>
会 長	<p>部会を作り、検討していくということで、うまく回れば良いと思う。指定ごみ袋の時も様々な議論があつたが、制度は定着している。食品ロスについても仕組みが定着すれば、目標値の20%減も夢ではないかなと思う。</p>
委 員	<p>ご意見を伺い、そうだなと思うと同時に、問題点も多々あると感じた。食品ロス問題意識があるかないか、世代間の意識の違いが大きいと思う。世代に応じた教育や啓発が必要だと思う。</p> <p>【その他】</p>
会 長	<p>次第に予定していた事項について、ひと通り終了したが、他にご意見やご質問はないか。</p>
委 員	<p>フードバンクに企業が食品を寄贈した場合、税制上の優遇措置があることをご存じか。</p>
委 員	<p>存じ上げない。</p>
委 員	<p>今後、情報を共有したい。</p>
委 員	<p>是非、願する。</p>
会 長	<p>以上で会議の進行を事務局にお返しする。</p> <p>【6. 閉会】</p>

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ます。 以上をもって、令和3年度第1回金沢市食品ロス削減推進協議会を閉会 する。
-----	---