

## 令和3年度 第二回金沢市食品ロス削減推進協議会議事要旨

- ◇日時 令和3年11月12日（金） 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)      |
|     | 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)
- |  |       |                         |
|--|-------|-------------------------|
|  | 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)          |
|  | 西田 哲次 | (金沢商工会議所常務理事)           |
|  | 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) |
- 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. 会長あいさつ
  3. 議事
    - (1) 外食時の食品ロス削減検討部会での協議内容について
    - (2) 食品ロス削減推進新規事業（案）
    - (3) 次年度以降の検討事項（案）
  4. その他
  5. 閉会

<p>吉 田 局 長</p>	<p><b>【1. 開会】</b>  (局長あいさつ)  本日は、お忙しい中、ご出席を賜り心からお礼申し上げます。  委員の皆様方には、日頃から本市の環境行政に格別のご理解とご協力を賜り、深く感謝申し上げます。  本日まで開催されている「国連気候変動枠組条約第 26 回締約国会議」、COP26 にて「食品ロス」は重点課題としてあげられなかったが、食料の製造には、製造・運搬・消費・廃棄、すべての段階で膨大な資源やエネルギーが使われている食料に関わる産業全体が排出する温室効果ガスは、世界全体の温室効果排出量の 21～37%と推計されており、うち、8%は食品ロスによるものとも言われている。食べ物を捨てることは、食品製造に使われた資源やエネルギーも、そのまま捨てていることになり、地球環境負荷の大きな要因となっている。  一方で、世界の栄養不足人口は約 8 億人、世界人口は今後も増加する見込みで、2050 年の食糧需要は 2013 年の 1.7 倍になるとも推計されている。  我が国においても、コロナ渦の影響で、食べたいのに食べられない人も増えているという状況にもかかわらず、まだ食べることで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。  食品ロス問題は、一人一人が「食べ物を捨てるのは、もったいない」ということを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。  本日は、先日開催した「外出時の食品ロス削減推進部会」にて検討した食品ロス新規事業について、また、次年度以降の検討事項について、委員の皆様からご意見を賜りたい。忌憚のないご意見をいただけるようお願い申し上げ、挨拶とさせていただきます。</p>
<p>会 長</p>	<p><b>【2. 会長あいさつ】</b>  言いたいことはすべて局長の挨拶の中にあった。COP が開催されることで環境問題意識が少し高まるが、しばらくすると静かになってしまうような波がある。環境問題自体は常に波がない問題で、持続的に取り組んでいくのが重要であると感じている。  コロナも大分落ち着いてきており、先日郊外の温泉に宿泊したところ、食事がたくさん出て、最後に提供された釜飯をおむすびにさせていただけるか尋ねたところ快くラップを渡されて、翌日に美味しくいただいた。  今日はその持ち帰りということが議題であり、皆さんのいろいろな意見を伺いたいと思う。よろしく願います。</p>
<p>司 会</p>	<p>では、この後の会議の進行を会長に願います。</p>

会	長	<p>【3. 議事】</p> <p>議事に入る。</p> <p>(1) 外食時の食品ロス削減検討部会での協議内容について、(2) 食品ロス削減推進新規事業(案)について、事務局から説明願う。</p> <p>(1) 外食時の食品ロス削減検討部会での協議内容について【資料1】</p> <p>(2) 食品ロス削減推進新規事業(案)【資料2】</p> <p>について、事務局から説明</p>	
委	員	<p>アンケート結果を見ると、ほとんどの方が食べきれなかった料理の持ち帰りは自己責任であるとの回答だったため、世間一般ではそういう考えが定着しているのだなと思った。このような考えがかなり定着しているので、持ち帰ること自体が可能になっていくのではないかと思う。</p> <p>持ち帰って食べるのは自分だけでなく、家族の場合もあるわけで、もし持ち帰った方だけでなくそのご家族に重大な食品事故が起こる場合なども想定して、慎重に基準等を考えて行く必要があると思う。また、店の営業形態によって、持ち帰りが適当な場合とそうではない場合もあるため、住み分けも必要だと思う。基本はお店で食べることである。</p> <p>モデル店舗は何店舗を予定しているか。</p>	
事	務	局	<p>ご協力いただける店舗がどれだけあるかにもよるが、2～3店舗から順次拡大できればと考えている。</p>
委	員	<p>資料に、冠婚葬祭時の食事の持ち帰り需要について記載があったが、現実的には一部持ち帰っている方もいると思う。そういった制度ができると、皆さんが堂々と持ち帰りできるようになることにも一定の意味が有るのでないかと思う。</p>	
会	長	<p>部会の中では、そのモデル店舗は有名どころで、インパクトのあるところに参加してもらえたら、という話をしていた。</p>	
委	員	<p>資料2のデザインシール例の文言は、昔の冠婚葬祭のイメージを想定していると思うが、持ち帰りを前提とした文言を出してはいけないと思う。基本的には、食べきって、どうしても余ったものを持ち帰るので、持ち帰り前提では、先ほどの食品事故の危険性も増大する可能性があることから、この例はよろしくないかと思う。</p> <p>先ほど事務局から他自治体のパッケージが示されたが、黄色のプラスチック製のものはドギーバッグ推進協議会の方にご提供いただいたもので、基本的に消費者が持ち歩く物といった設定である。例えばモデル事業のアンケートに答えていただいた方にこういう物をマイバックと同じようにして持ってはいかがですかという提案に使うようなタイプの物だと考えている。店側が提供する場合は、すぐに組み立てられて入れやすい、汁漏れにくい容器を選定するべきで、消費者が持ち歩くなら</p>	

事務局	<p>携帯しやすいということも重要で、持ち帰りパックについても、状況に応じてパターンを分けて取り組まれたらいいかなと思う。</p>
事務局	<p>食べ物を大切にしてほしいといった気持ちを伝える文言、といった趣旨で例示させていただいた。おっしゃるとおり、持ち帰りパックに貼ると持ち帰ることが前提のように捉えられてしまう。再検討したいと思う。</p>
委員長	<p>普段、消費者団体の方で活動しているが、先日、食品ロス削減の講演会にて、京都では条例でドギーバック持参の客に対し、店舗側が食べ残した料理を持ち帰ることを拒否できない、という条例があると記憶している。今回、持ち帰りの基準を作ろうということで、将来的に京都のようなところまで目指しているのかということをお聞かせいただきたい。</p>
事務局	<p>また、オリジナルシールの話が出たが、デザイン等については、専門家の方をお願いするのか、ここには大学の先生方もいらっしゃるが、例えば学生さんをお願いするとか、そういうことも考えているかお聞かせ願いたい。</p>
事務局	<p>京都の例だが、このモデル事業自体が最終的に定着し、自然にそういった形になればいいと思っている。</p> <p>シールのデザインは、基本的には職員が考えたものを、この協議会の皆さんとも協議しながら選定させていただきたいと思っているが、今、おっしゃっていただいたように、学生さんとのデザイン案を出していただくのも良い案だと思う。今後検討していきたい</p>
委員長	<p>先ほどのシールの文言は、個人的には心に突き刺さるものがあるな、と思う。重要なのは20代30代の若い方、或いは10代のこどもだと思っている、その方たちが教育されて、食べ物を大切にするのが当たり前だという形になるべきだという思いがある。</p>
委員長	<p>言葉で伝えることが一番大事だと思う。表現に力を入れて欲しい。言葉の力で、こどもたちの心を動かすということが一番大事だと考えている。</p>
会長	<p>引き続き検討してほしい。</p>
委員長	<p>資料2の新規事業案については、全面的に賛成している。事務局の説明内容に異論はない。</p> <p>そもそも、計画内で10年後に食品ロス20%削減を目標としているが実現可能かという根本的な問題を懸念している。20%削減の目標値の根拠だが、食品ロスの現状の数値が、家庭系生ごみの3割、事業系生ごみの6割とあるが、これは国の方で示している数字を当てはめた推定ではないのか。</p> <p>まず、今年目標はどうするのか、テーマについて深く勉強するべきではないかと思う。</p>

	<p>今回は、食品ロス削減推進計画の基本方針1、普及啓発、特に若者や子どもへの教育という意見が出たが、一番期待しているのは推進体制で、市民と事業者と、それから行政がどう連携して、問題を共有して、何ができるかを着実に進めていき、10年後、あるいは3年後にどういう結果が出るのかが重要だと思う。</p> <p>金沢市で20%ぐらいごみが減ったのは、ゴミ袋が有料化になったからである。それ以前からずっとゴミ問題に関わっていたが、全然減らなかった。ライフスタイルを含めて、先ほど教育の問題もあったが、ここで勉強し、何が問題かということをしっかり把握し、実施していく姿勢が大事だと思う。</p> <p>行政に対する批判になるかもしれないが、この協議会は行政主導で進められている。我々もこの場に出席しているが、事業者、行政、市民が協働で進めるといった体制づくりから考えて、頻繁にいろんなことを議論するということが必要だと思う。</p> <p>もう一つは先ほど、横浜や京都の例も出ていたが、かつてごみのことに関わったときに、両市とも視察に行ったことがある。横浜は、ごみを有料化しないで焼却場を減らすことで3割削減したとのことだった。</p> <p>京都は有料化することで減らした、とのことだったが、そういった他自治体の実績があり、食品ロスに関しても他自治体を直接訪問するなり、勉強しなければいけない。</p> <p>今年はコロナ等もあり難しいかもしれないが、来年度に向けて、市民、事業者、行政による協働フォーラムや、市民向けの公開フォーラムを提案したい。フォーラムにて他自治体の事例を調べて報告するとか、見識のある専門家の方に来ていただき、基調講演を行うといったことを提案したい。行政担当者は2、3年で異動していく。そういう伝統を今から作り、継続していくことが必要だと思う。</p> <p>今後の推進体制について、また、金沢市の関係部局との体制づくりや或いは勉強会なんかについて実施した実績があれば簡単に報告していただきたい。</p>
事務局	<p>まず、この目標の根拠となっている食品ロスの推計値については、実際に金沢市のごみの組成調査を行って推計している。推計値として、事業系では燃やすごみのうち約25%、家庭系では、約13%が食品ロスであるという数字をあげさせていただいている。</p> <p>推進体制について、今年度から事業者、消費者の皆様にご協力いただき本協議会を立ち上げたところであり、この協議会がきっかけとなり、ご意見いただいた協働体制についても考えていけたら良いと思う。また、他の自治体の事例の研究や講演を含めたフォーラムについても、今後検討していきたい。</p>
会長	<p>金沢市はよく勉強していると思う。取り組みについても、全国的に遅れていることはない。フードバンクやフードドライブ事業もしっかり行っている。</p>

	<p>しかし、一つのことを実施しても、食品ロス量自体が簡単に減るわけではないので、様々なことを総合的に実施しましょう、ということが本協議会の趣旨だと思う。</p> <p>はじめから言っているが、この会自体が「協議会」ではなく「審議会」のようになってしまっている。イメージとしては、自由に意見を交換する感じにしたいと思う。今コロナ渦でなかなか難しいところでもあるが、もう少し距離を詰めて自由に議論できれば良い。先日、部会で食べきれなかった料理の持ち帰りについて議論した時は、人数を絞ったこともあり、自由に発言し協働で進めていけるような雰囲気があった。コロナが落ち着けば、本協議会も部会のような雰囲気で開催できると思っている。</p>
委員	<p>国、県、市、警察と学識で構成している金沢自転車ネットワーク協議会にて、ここ2年間は自転車の安全に関する活動をしている。</p> <p>金沢市で平日毎朝、交通の安全のために街頭指導を行っているのを見たことがあると思う。これは全国的にもあまりない事例である。地域の方で参加されている方もおり、高齢化が進んでいることから、協議会にて街頭指導マニュアルを作った。</p> <p>毎年警察から自転車事故数が出てきているが、実際に金沢市はここ10年で自転車事故が75%減ったという結果が出ており、こんなに減っている事例は他にはない。一番大事なのはその国、県、市、警察と市民との間の連携ということである。</p> <p>食品ロスに関しては、お店の立場もある、消費者の考え方もある、或いは行政の意見もある、生産者と消費者、販売する立場の方が連携しないとうまくいかない。若い人の考え方もある、仕事の形態もいろいろあると思う。そういうことを考え、データに基づいて進めなければならない。</p> <p>自転車に関しては20年ぐらい関わっているが、自転車の事故の80%から70%は交差点で起きることがわかっている。50%は、自転車が入ったところに小路から車が出てきて出会い頭に事故が起きる事例、もう一つ多いのは、交差点の横断歩道を渡っていた自転車が、車や大型バスとかトラックに引かれる事故事例があることがわかってきた。車から見えない角度、いわゆる死角がかなりの範囲で存在する。こういったデータから交差点が重要ということで、金沢市内の道路にマークをするなど対策を行ってきた。食品ロスについても、何かキーポイントがあると思う。数字、それから実績を調べて積み重ねていくのが重要だと思う。</p>
会長	<p>数値を積み上げていくことは重要だと思う。</p> <p>ごみを有料化して減ったというのはそれで一つの成果だと思う。では、次へどういう取り組みをするのかということが、非常に重要になるのではないかと思う。持ち帰ることは重要なことではあるが、単なる「持</p>

<p>会 長</p>	<p>ち帰り」で、どれだけの食品ロス減少効果があるのかということである。先ほどの意見にもあったが、試行して、データをとることが重要である。若い人たちや、また、持ち帰りしない人についての意識調査も必要で、どんなロードマップを描くか、ということを考えなくてはならない。</p> <p>今回のこのモデル事業で、今おっしゃったように持ち帰ることで食品ロスが減る量は大きくはないと思うが、飲食店との協働事業を市民が目にするので、皆さんが食品ロスを考えていただくきっかけになるのではないかと思っている。本来は、特に家庭系については、一人一人が気を付けないと食品ロスは減らないという事情がある。</p> <p>事業系については、どうしても廃棄になる部分が出てしまうので、その対策をどうしていくかということも課題になっている。目標を達成すること自体を目標にしてもあまりよくないとは思いますが、達成のためにはいろいろな事を積み重ねていくしかないのかなと感じている。</p> <p>食べきれなかった料理の持ち帰りについては、事業を今後進めていくということについては、皆さんよろしいか。詳細については部会の方で進めさせていただきたい。キャッチーな文言とデザインが重要かと思うので、事業者に委託するのか、一般公募なのか、学生に依頼するのか、といったことも含め検討することで、よろしく願いたい。</p>
<p>会 長</p>	<p>それでは、今後の検討事項について、すでに議論に上がっている事項もあるが、事務局から説明願う。</p> <p>(3) 次年度以降の検討事項 (案) <span style="float: right;">【資料3】</span>      について事務局から説明</p>
<p>委 員</p>	<p>少し前に戻るが、先ほど金沢市で燃やすごみの内容物調査の話があり、金沢市が食品ロス量を独自で調べていることを知り驚いた。計画目標値の 20%削減が実現可能なのかということについて心配しているが、一方で様々な活動を重ねていくことにより、目標値は少しずつ実現していくのではないかという思いもある。先ほど連携といった話もあったが、食品ロスはこの協議会でだけ考えているだけではなく、普段関わっている「食育」においても食品ロスに関心が集まっている。金沢市が取り組んでいであることを情報共有する、取り入れていくことも連携につながると思う。この場にも、様々な関わりのある方がお集まりなので、連携して推進していければと思う。</p> <p>家庭からの食品ロス対策っていうのは、まずそれぞれの視点から、というのが基本になると思う。私の場合は食育、或いは学生の教育に活かしていくということが課題になるので、この場でこういったことを行っているとの情報なんかも教えていただいて、活動に活かしていきたいと思う。</p> <p>質問だが、今後の検討予定としていろいろ挙がっているが、これは次</p>

事務局	<p>年度以降ということで、来年度全て実施するというのではなく、これから少しずつ実施していくということによろしいか。</p>
委員	<p>来年度以降の全体協議会にて少しずつ検討していきたいと考えている。</p>
委員	<p>食育の話が出たので質問したいが、資料3の次年度以降の検討事項でこどもの食べ残しについて注目しているが、小学校中学校の学校給食の食べ残しは、昔に比べて増えているのか。小学生くらいを対象に食べ残さないとか様々な事業の教育ができると、こどもたちが家に帰ってから家族に伝えることで、意識づけのきっかけになると思う。</p>
委員	<p>明確に把握しているわけではないが、食べ残しの問題はよく耳にする。クラスの先生の姿勢によって、担任の先生の姿勢がものすごく違うと聞いた。今は昔のように一定量以上の盛り付けはせず、その個人個人の希望の量を聞いて盛り付けるそうなので、そういったことは食べ残しを減らすことには役立っていると思う。例えば、牛乳なんかは残すクラスと残さないクラスの差が大きい。カルシウムをしっかり摂りましょう、と栄養的な視点から、先生が残さないように強く言っているクラスは食べ残しが少ない。先生に全て責任があるわけではないが、現場にいる栄養士と連携して一生懸命残さないように、栄養的な視点から、こどもたちに食べて欲しい、と頑張っていると思う。</p>
事務局	<p>増えているかはわからないが、そういった現場からの話を聞いている。</p>
事務局	<p>給食残飯量については、今数字として把握してないが、以前から栄養的にこれだけはどうしても食べて欲しい、という理由から多く盛り付けた分の食べ残しは出ていたと思う。教育は非常に大事だと思っており、どう関与して、どう食べ残しを減らしていけるかということを検討して参りたい。</p>
会長	<p>中能登町のバイオマス発酵に関わっていたが、そのバイオマスの有力候補として給食センターを考えていたが、残飯量が少なかった。意外と食べ残しは少ないのかなと、私は感じている。</p>
事務局	<p>また、アンケート結果だが、こどもの食べ残しを親が食べないのは何故だろうと感じた。私自身、昔よくこどもの食べ残しを食べていた気がするが。</p>
事務局	<p>これはアンケートの自由記載欄の回答なのだが、親が食べられなくて捨てているものは、遊び食べし、ぐちゃぐちゃになったようなものだと思う。</p>
会長	<p>こどもの食育は重要だと思う。料理教室を開くのも良いことだと思う</p>



<p>委員</p>	<p>が、結局意識の高い方が集まってきて、その他の方はなかなか参加されない。意識が高くない方が、食品ロスを減らすような意識づけとなる取り組みも実施していかないといけない。</p> <p>フードドライブはそこまで意識が高くない方でも、近くに集める場所があれば持ってきてくれるかなという気はするが、持って行ったら何かいいことがある、ポイントがもらえるとか、フードドライブに持ってくる動機づけになるような取り組みがあればいいかなと思う。</p> <p>あと、どうしても働く女性が多くなってきて、冷蔵庫の管理が難しくなっている。それぞれ生活スタイルに合わせたような取り組みがあれば良いと思う。</p> <p>10年ぐらい金沢自転車の協議会に関わっている。その協議会の特徴は調査をしっかりとおこなっていることと、連携、そして年1回の勉強会を必ずやっている。コロナ渦だが、今年も行う。今年のテーマは、交通安全教育で、東京や北九州で活動している人の事例をいろいろ勉強する。</p> <p>コロナ渦でなかなか集まれないが、どうするかっていうことを考えるアイデアを見つけるためにも、年1回ぐらいの勉強会を開催することを要望、提案する。</p>
<p>事務局</p>	<p>今後、検討したい。</p>
<p>会長</p>	<p>今はオンラインもあるので、検討していけばいいと思う。</p>
<p>委員</p>	<p>この、こどもの食べ残しっていうのは小さいお子さんの事かと思うが、金沢市から委託を受けて行っている食品レスキュークッキング教室、以前は大人対象だったが、すでに食材はすべて使い切っているというような、意識が高い方が参加していた。そこを切り換えて今、低学年の子を持つ親子料理教室に変更している。環境教育でも、こどもから家庭全体に教育が進んでいくと考えているので、こどもを対象にするのは有効だと思う。</p> <p>おっしゃるように参されない方への普及や意識改革、冷蔵庫の管理などをこまめに、SNSなんかで発信する仕組みを作っていけばいいと思う。この協議会が金沢で発足できたのはとても良かったと思うが、これは1つのきっかけで、ここにとどまらずに、発展性のあるものになっていけばいいなと思う。例えば別紙1の留意事項に、省庁は、消費者庁、農林水産局、加えてここに文部科学省も入れればいい。金沢市の枠組みでいったら、いろんな課が名を連ねていき、さらにいろんな取り組みが加わり、川上に行けば、買い物、さらに未利用の農産物への対策、川下に行けば、私も実施しているが、ダンボールコンポストなど、食品ロスをごみとして出さないというところに全て繋げていく。これらをどんどん広げていくような発展性のある協議会であつたら嬉しいなと考えている。</p>

会	長	<p>そういう意味ではこの協議会のメンバーは川上から川下までそろっており、いろんなご提案を出していただけるのではないかと思います。</p>
委	員	<p>農産物も、値段が高いときは、生産されたものがほとんど市場に出る。今は野菜の値段が安くなっているが、実際は規格外のものなどが畑ですき込まれている。今のごみの問題は、カーボンニュートラルの観点か関係しており、例えば野菜がそのまま畑の中にすき込まれると、そこでカーボンをロスしてしまう。現実には、特に根菜類、葉菜類はかなり廃棄されており、そういうことの背景があった上で食品は供給されていることも意識する必要がある。様々細かいこともあるが、検討会としては間口をひろげておき、市民にわかりやすいアプローチをしていくべきである。</p>
会	長	<p>川上から川下までということは非常に重要なことだと思う。 市民への啓発だけではなくてもいいと思っており、新しい循環ラインを作るとか、そういうこともこのメンバーの中で考えていける内容だと思う。今ほどの農産物、レストラン、製造工程でも、どうしても廃棄物になってしまう部分がある。それを焼却するだけではもったいない。省エネだけではなく、創エネもしていき、積極的にエネルギーに変えていくことも大事だと思っており、自然の中での循環させることが重要である。コンポストも大切だが、それだけではなくエネルギーを作ることでも考えていきたいと思っている。そういう意味でも食品ロスの問題自体、かなり広い範囲の環境問題を含んでいると思う。</p>
委	員	<p>家族2人暮らしだが、確かに食品ロスは出す。しかし畑をしているため、生ごみとして堆肥に入れている。そういう観点から、さっき言ったその農業の問題であるとか、あるいは畑が、というような議論も面白いと思う。まちづくりと言ったらいいかどうかかわからないが、いろいろな視点を入れた方が、目標値の実現について可能性があると思う。</p>
委	員	<p>金沢市から生ごみ処理機の補助金をいただき処理機を導入したが、出てくる量が割と少なかった。担当者にちゃんと生ごみを入れたか確認したが、一生懸命集めて入れているが、結構出ていないとのことだった。生ごみは実際そんなに多くない。だから、食べ残しのお持ち帰りも実際あまりないとは思っている。</p> <p>多いのは、賞味期限によるロスである。例えばケーキで、もう全部捨て手板部分を、去年、一昨年から私どもで「ハジコ」というものをはじめている。「端っこ」、要はお菓子を作る時に、どうしても端っこが出てしまいこれは捨てなきゃいけないのか、もっと極端な言い方をすると、例えば、イノシシは、色々な方面からいらないとされていて、これも世の中の「端っこ」ではないだろうか、というということで、「ハジコ」というブランドで物売り始めた。元々は商売で考えていたが、そうい</p>

	<p>った経緯の中で、生ケーキを廃棄するとなったとき、菌の検査をしてみた。そうすると、フレッシュなフルーツが乗っているケーキは、どうしてもフルーツを洗わず使うことから菌が発生しやすいが、それ以外のケーキは、管理がどんどん良くなっていることから、昔と違って菌がなく、大丈夫だという話になった。本店のケーキなら、支店と違い移動せず、ずっと同じ場所にあるため、とても状態はいいでしょうとなった。工場も本当にいい状態なので、食べられるだろうという話になり、ランチの時にお客さんに事情を話し、お金にはせずサービスでケーキをお出しすると、ほぼ100%喜んでいただける。賞味期限という考え方をどこかで議論していただくと、かなりロス削減できると思う。</p> <p>原材料についても、在庫を切らすといけないと言う思いで購入し、結局賞味期限が切れてしまい、捨てるしかないと平気で捨てられてしまう。原材料なので、皆さんに提供しても何にもならないわけで、本来早く気が付いて何か商品化しなければならぬが、実際期限が切れたものを食べたところで問題はない。どの業界もそうだが、長めに賞味期限を決めるわけではなく、短めに決めるわけなので、どうしてもそうになってしまう。</p> <p>子どもたちに対して食品ロスとか、食事のロスとかということ言うのは、教育としてはいいと思っているが、一方で現実問題として、食品ロスを減らそうと思ったら、食品業界の中においてその賞味期限という問題をどのようにクリアするのかと言う問題も大きい。出荷する側は、何日まで、と書いてあるが、自主的に専門機関にお願いして、検査結果大丈夫ですよということが分かれば使用しても問題ない、などといった法の整備があると、食品ロスはかなり減ってくると思う。</p>
事務局	<p>事業者の皆様の方で今のあげられたような、様々な取り組みを進めていただければと思う。また、流通の段階の賞味期限の設定については国の方でも、食品ロスの指針を出すときに議論していくという話もあり、そういった議論が進むことも期待しているところである。そのような情報があれば皆様と共有させていただき、どんなことができるか考えていければと思う。</p>
会長	<p>小売店では賞味期限よりも大分前に捨ててしまうようなところが結構あるが、うまく回るようにするといろいろ解決しそうな気がする。家では賞味期限を超えても食べている。非常に重要な提案だと思いますので、考え、課題としていきたいと思う。</p>
会長	<p>【4. その他】 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> <p>(発言なし)</p>

<p>会 務 局</p>	<p>長</p> <p>なければ会議の進行を事務局にお返しする。</p> <p><b>【6. 閉会】</b></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。</p> <p>以上をもって、令和3年度第2回金沢市食品ロス削減推進協議会を閉会する。</p>
--------------	---