

令和4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4年7月28日(木) 14:00～15:30

◇場所 第二本庁舎3階 2301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)
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)
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)
一ノ谷 典子 (市民公募)
橘 宏和 (市民公募)

(欠席者) 杉山 朋美 (北陸大学薬学部准教授)
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)
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)
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)
三国 千秋 (北陸大学名誉教授)

事務局 加藤 弘行 (金沢市環境局長)
山口 和俊 (金沢市環境局環境政策課長)
中西 賢治 (金沢市環境局環境政策課ゼロカーボンシティ推進室長)
長田 麻由 (金沢市環境局環境政策課ゼロカーボンシティ推進室主任)

◇会議次第

1. 開会
2. 会長あいさつ
3. 議事
 - (1) 食品ロス削減推進事業について
 - (2) 外食時の食べきれなかった料理のお持ち帰り事業について
4. その他
5. 閉会

<p>加藤局長</p>	<p>【1. 開会】 (局長あいさつ) 本市では以前より、様々な食品ロスの対策事業に取り組んできたが、食品ロス削減推進法が施行されたことを踏まえ、昨年には金沢市食品ロス削減推進計画を策定した。本市はこの計画に沿って食品ロス発生抑制に向けた普及啓発、市民、事業者との協働による食品ロス削減の推進に積極的に取り組みを始めたところである。本日はこうした各事業の報告を事務局からさせていただく。また、今年度の新たな事業についても皆様方に提案させていただき、皆様からご意見等いただきたいと思っている。 さて先月、国から令和2年度の食品ロス発生量が推計を開始した平成24年度以降、過去最少になったとの報告があったと聞いている。 引き続き、市民、我々一人一人が食品ロス削減への意識を高く持って、また継続して取り組んでいく。そうしたことがこれからもさらなる削減の大きな鍵になると思っている。 本日は忌憚のないご意見を賜りたい。よろしくご意見申し上げます。</p>
<p>会長</p>	<p>【2. 会長あいさつ】 ようやくコロナも収まるかと思っていたらまた急激に増えてきて、皆様本当に大変だと思う。今これを乗り切ってポストコロナには、食品ロスのないような時代を作っていくために頑張っていきたい。 本日はこれまでの部会でも議論してきた持ち帰り事業を中心に議論させていただく。どうぞよろしくお願い申し上げます。</p>
<p>会長</p>	<p>【3. 議事】 それでは、議事に入る。</p>
<p>事務局</p>	<p>(1) 食品ロス削減推進事業について、事務局から説明願いたい。</p>
<p>委員</p>	<p>(1) 食品ロス削減推進事業について・・・・・・資料1に沿って説明</p>
<p>委員</p>	<p>基本方針3の取り組みで庁内連絡協議会の設立とあるが、具体的にはどのような取り組みが行われているのか。</p>
<p>事務局</p>	<p>庁内連絡協議会は個別の事業ごとに関係する部局と連携するという形で活用している。例えば子ども宅食モデル事業では子育て支援課と、外食の持ち帰り事業は保健所と、相談しながら進めている。</p>
<p>委員</p>	<p>大きな市になると同じような事業を違う部局がやっていることがあると聞いたことがあるので、これからも連携しながら進めてほしい。</p>
<p>会長</p>	<p>庁内連絡協議会は定期的開催しているのか。それとも協議会は設立したが個別に連絡しているだけか。</p>
<p>事務局</p>	<p>庁内連絡協議会のメンバーが実際に集まっていたのは、計画を策定した</p>

		令和2年度だけである。現在は定期的に集まることはない。何かあれば個別に相談するのみである。
委 員		今年度の事業で子ども宅食モデル事業とあるが、初めて聞いた。以前からこのような取り組みをしていたのか。
事 務 局		今年度からの取り組みである。
会 長		子ども宅食モデル事業の説明で、「子育て家庭と地域住民や専門職との繋がり」と書いてあるが、「専門職」とは何か。
委 員		昨年度、金沢市子ども宅食のあり方検討会が開催され、私も委員として参加した。今年度はモデル事業ということでスタートしている。 今、駅から金沢港の方面の第5ブロックは子ども食堂もまだ少なく、いわば拠点が無い地域である。今年度は、その地域にある6つの公民館と地区社会福祉協議会に協力いただき、一斉に6地区でフードドライブをスタートした。 8月に第1回目の無料配布会がある。金沢市子育て支援課などから対象のご家庭に呼びかけてお越しいただく。会場では社会福祉協議会などの専門の方から声掛けし、必要に応じて子どもの見守りや各種制度のご案内なども行う。つまり、食べ物を提供するだけではなく、生活支援もセットにしてサポートするという事業である。
会 長		その無料配布会の会場に社会福祉協議会の専門の方がいらっしやって、ひとり親世帯等の相談に応じるということか。なかなか素晴らしい取り組みだと思う。そこでフードドライブの窓口も置くのか。
委 員		今すでに、いくつかの公民館でフードドライブが始まっている。それを今年度最初の配布する場所が、駅近くにある福祉施設ということ。各公民館で集められた食品はその福祉施設で一時保管して、配布会で対象のご家庭の方に提供される。
会 長		十分に食品は集まるのか。
委 員		各公民館で集まったものに政府備蓄米を追加する。さらにいしかわフードバンク・ネットからも災害備蓄品など大量に企業からいただいたものをこちらの方にまわすということで対応する。
委 員		今年度計画している外食時に食べきれなかった料理のお持ち帰りモデル事業について。まず1回やってみてその課題を調査して、あまり結果として良くなければ、中止又は延期ということになってしまう可能性もあるのか。できれば継続していただけると良いと思うが。

事務局	資料2で詳細に説明させていただくが、モデル事業を実施した上で、課題を整理して、本格実施ということを目指している。
会長	今年度も昨年度からの事業を継続しながらよりバージョンアップしていくということである。新しい取り組みもできているみたいなので、良かったと思う。
会長	次の資料に入る。 (2) 外食時における食べきれなかった料理のお持ち帰りモデル事業について、事務局から説明願いたい。
事務局	(2) 外食時における食べきれなかった料理のお持ち帰りモデル事業について・・・・・・資料2に沿って説明
委員	事業者側のアンケートでは、お客様からの要望があればできる限り答えたいが50%、お客様側のアンケートでは、持ち帰りたい、場合によっては持ち帰りたいが88.5%でかなり高い結果だった。 質問1点目。事業者側の「お客様からの要望があればできる限り答えたい」という意見が約半分であった。そうすると、もう半分はお客様の要望に答えられないという意味である。事業者のお持ち帰りを実施しても良い、できないと判断する業種の何か特徴はあるのか。 質問2点目。モデル店舗は複数の市内飲食店に協力をお願いしている、ということだが、協力を依頼するお店をどんな基準で選ばれているのか。 質問3点目。今後のスケジュールについて。10月から実施ということは、今年度中に半年分ほどの事業の結果が出る、ということよろしいか。
事務局	質問1点目。お持ち帰りをしても良い、できないお店の特徴であるが、いろいろな飲食店の方と話をしていると、やはり火をしっかりと入れる料理を出しているお店は、協力しても良いとおっしゃっているところが多いと感じる。例えば中華料理店など。 質問2点目。お店の選定の方法は、まずはいいね・食べきり推進店に登録している店舗から、そして金沢に昔から営業され、知名度のあるお店を事務局で選定してお声かけさせていただいている。 質問3点目。モデル事業の結果は半年分になるので、もう1年モデル事業を実施して、本格実施につなげたいと考えている。今年度の半期で、課題などが洗い出しできれば、本格実施できるかもしれないが、今のところの想定としてはもう1年と考えている。
委員	今はまず協力してくださるお店を探すのが一つ課題としてあると思う。10月から始めて半年だと、主に冬期の半年間であり冬期に出なかった問題が夏期に出てくる可能性がある。1年を通した課題の洗い出しをお願いする。

事務局	<p>新澤委員のおっしゃる通りやはり今から冬に向かってなので、違う時期の状況も見た方がいいかなという思いもある。</p> <p>また協力店舗を探す中で、今は協力できないけれども少し様子を見たいという、声も聞いているのでその点も含めて、もうしばらくモデル事業として取り組んでいきたいと思っている。</p>
会長	<p>部会では有名店舗に協力していただけると、インパクトがあつていいのではないかと、ということでもいろいろお願いにまわってもらっている。</p>
委員	<p>「持ち帰りは自己責任です」という表現がちょっと強い。自己責任という言葉の方についてしまった垢のようなものがある。例えば生活保護の自己責任論みたいのがあったと思う。だから少し強すぎるように感じる。</p>
会長	<p>飲食店側はお持ち帰りによって発生した食品事故の責任は負いたくない、という想いが強い。それで部会では「自己責任」というのは曖昧なのでもっと明確に書けないかということを中心に議論したが、なかなか保健所の判断もあつて難しかったという経緯がある。この自己責任という言葉も、国のお持ち帰りのガイドラインに書いてあり、その表現をそのまま使ったという形である。何かもっといい表現はあるか。</p>
委員	<p>「お客様の責任で」、「消費者の責任で」とか。お店に関しては先ほどのお話でも、その業態というか、飲食店のジャンルにもすごく左右されるので、生食が多いお寿司屋さん是最初から無理である。だから中華料理とか洋食みたいに、しっかりと加熱したメニューが多いお店からやった方がいいかと思う。ペットボトルの回収もモデル地区から開始した。何かこういう形でモデルを実施しますということをはっきりと打ち出してやれば、それが一つの事例になるのかなという気がする。その辺りはお店の方とよくご相談いただければと思う。</p>
事務局	<p>自己責任という言葉はまた検討したいと思う。国の留意事項で自己責任とは書いてあるが、同じ意味でもう少しやわらかい表現ができないか考えたい。</p>
委員	<p>部会で作っていただいたこのチラシとステッカーは大変すばらしいものだと思う。ただ、食品ロスというキーワードが出てくるのは一部分だけ。また、食品ロス削減が最終的に廃棄物の削減まで繋がるというような事までは、今回はあえて出さないようにしているのか。あくまでも、食品ロスという言葉在前面に出すまでにとどめているのか。</p>
事務局	<p>そもそも環境局で食品ロスを担当しているのは廃棄物の削減のためではあるが、最近ではSDGsなどいろいろな取り組みの中で食品ロスも謳われているので、今回の事業ではごみの削減というような表現は使っていない。</p>

会	長	確かにチラシ裏面に食品ロスという言葉は出ていないので、入れたらいいかもしれない。部会でもチラシの内容を検討しようと思う。キャッチコピーは「いいね・食べきり いいね・もってこ」にした。もってこのロゴは国のロゴを使った。今の状態だと各注意事項の文字が小さくて見えない。	
委	員	私は表面も裏面もよくできていると思うが、どちらかというとも表面のデザインが良いと思う。要するに、人は読まないぞということ。 だから、視覚的に感覚的に伝えることが大事だから、文字数が少なく、キャッチフレーズがあり、頭に残るものでいいと思っている。 ですからあまりにもたくさんの言葉を入れると、誰も読まなくなってしまう。私は表面はシンプルだし、さらにシンプルにしてもいいかなと思ってるぐらいである。	
会	長	チラシの文章はもう少し短くできるかなとさっき見ていて思った。もう少し注意事項の文章を削って、もっとインパクトを出したいと思う。全部に「～ください」としなくてもいいかもしれない。	
事	務	局	注意事項の文章を短くできるように検討する。
委	員	この事業では、食べ残した料理の廃棄がどれだけ減るかというような調査もあるのか。またバイキングも対象とするのか。	
事	務	局	バイキングやビュッフェは他の都市でも対象外にしているの、金沢市でも対象外にしようと思っている。
委	員	1人ずつに配られる料理ということで了解した。	
事	務	局	廃棄量がどれだけ減ったかの調査までは今のところ考えていない。
会	長	でもお店の方へのアンケートでどのくらい廃棄量が減ったか聞けると思う。	
委	員	具体的な数字じゃなくても2割減ったとか、そういうのがもし出てくるようならあった方がいい。	
事	務	局	了解。
委	員	お持ち帰りパックは無料なのか。このモデル事業が終わったら今度は有料化されるのか。	
事	務	局	モデル事業の状況を踏まえて部会で検討したい。

委 員	<p>というのはきっと市で用意するお持ち帰りパックもある程度の値段がすると思ったからである。そうすると有料化になった場合、お金がかかるなら持って帰らないと考える方もいらっしゃるかなと思った。</p>
事 務 局	<p>今後部会で考えたい。どんな持ち帰りパックを選定するかによって大分変わってくると思う。</p>
会 長	<p>そう思う。部会でも継続するためには、あまり高いパックは適当でないのではないかと、という話も出ていた。</p>
委 員	<p>私が食品ロスのお話をさせていただく場では結構シニアの方がおられる。ある講演で、例えば昔は法事などで皆さんが集まると、宴たけなわの時にはパックが出てきて、お赤飯や天ぷらなど残ったものを集めて持ち帰ったよねという話が出てきて、だから昔から日本にはそういう文化があったよね、と盛り上がったことがある。</p> <p>もう既にお持ち帰りをされているお店にお願いしてはいいかがか。おそのようなお店はあらかじめ折箱など用意されていると思うので、お願いすると話が早く進むと思う。後は、先ほど資料1でも若年層への啓発が大事と言っていたが、今言ったようにシニアの方は昔の記憶がまだ残っているが、若い方たちがこれをどう受けとめるか。今ここの委員も、それなりの年齢になっているので、このチラシにしても、もう少し若い人がどう受けとめるか聞いてみたらいいと思う。彼らにピッと入るような、届くようなキャッチコピーやデザインにできると受けが良いかなと思った。</p>
事 務 局	<p>既に持ち帰りを行っているお店にも声をかけている。そのようなお店はこの事業を理解してくれる場合が多いと感じる。</p>
委 員	<p>基本的には、保健所から食べきれなかった料理は持って帰らせないようにという指導が我々飲食店にずっとなされていた。そのためお客さんから持って帰りたいと言われても“ごめんなさい、保健所からも叱られますので”とずっと断っていた。ところが今ここで文化を少し変えようとしている。昔の状態と、最近の状態と、これから先は少し変わってくるのかなと思う。</p>
会 長	<p>積極的にパックを配るようなことを考えているわけではなく、今の想定ではこのチラシを見て持ち帰りたいと言ったお客さんに配るというイメージかなと思う。</p> <p>今は仕出し屋さんでも黙っていてもパックが出てくるお店は多分ないと思う。それでも“お持ち帰りさせてください”とお店の人に言ったらパックを出しているところがあるみたいなので、そのようなお店が出しやすい環境になると良いと思う。</p> <p>でも本当に業種によってもう絶対駄目というところがたくさんあるよ</p>

委員	<p>うなので、モデル事業ではやりやすいところから着手しようと思っている。</p> <p>池本会長がおっしゃったようにやはり基本的に食べきりが前提のお店と、コース料理が出るお店を分けて考えた方が良いと思う。例えば、昔の法事とかに使うお店だったら、お持ち帰りもできますよという感じでいいのかもしれない。</p> <p>基本的には生のもの、或いは単品で提供しているお店は、基本的には食べきりが原則になるのかなと思う。</p>
会長	<p>このようなチラシをメニューと一緒に置いて、これ見て、どうしても食べきれないから持って帰ろうと思う人が増えてくれば、いいかなという感じである。</p>
事務局	<p>まずは食べきり、それでも食べきれなかった料理については、お持ち帰りをしていただく。その際はチラシに書いてあるような正しいお持ち帰りをさせていただくのがこの事業の目的である。</p>
委員	<p>今の「正しい」という表現はちょっと違和感がある。「適切な」という表現はどうか。正しいには「間違っている」という言葉が、反対にくるが、正しい、間違っているはケースバイケースではないか。だから一つのルールというよりは、“適切に判断して”という言い方がいいかと思った。</p>
会長	<p>言葉の受け止め方はいろいろなので、いろいろな方に見てもらうのは大事である。</p>
委員	<p>食品の保健衛生分野はこの30～40年でかなりレベルが上がった。簡単に言えば卵にもいつまでに食べてくださいと書いてある。昔、卵はそのようなことは書いていなかった。暗い所に常温で1か月くらい置いてあるものを食べたものである。飲食店に対しても求める水準が上がっている。科学的な評価の話と、もったいないという食品ロスの人間の情緒的判断が混ざってしまうと、かなり危険な事になるのではないかなと思う。</p> <p>中国ではもてなしのスタイルとして半分以上残すくらい料理が並んでいたが、最近国の方針で残したらダメだということになり、中国の方は、今、残したらビニール袋に入れて持って帰っているという。あれを見ると、食品ロスの科学的評価をせずに行っていると私は感じる。昔、お呼ばれに行った時たくさん料理が余ったら折箱が出てきて持ち帰ったということもあったが、20～30年くらい前の話と今は違う。先ほどの若い人の話もあったが、お持ち帰りを経験した人たちと若い人たちとで今回のプロジェクトを分けて啓発しなければならないと思う。</p> <p>もったいないという話と食品の安全衛生の話は、私は全く別物だと思う。お腹が痛くなった場合、持ち帰ったものが直接の原因ではないとしても、このプロジェクトそのものが悪者になってしまう気がする。やはり持</p>

		<p>ち帰った側の100%自己責任でいいのか、折箱を提供したお店側にも一定の責任を負わせることにもなるのか、その辺のルールを厳格に決めておかないといけないと思う。この取り組みをしない方が良かったと思われなためにも。</p> <p>最近アニサキスの食中毒がよくある。昔はアニサキスの食中毒なんてなかった。アニサキスが食中毒になるということは、普通に食べているものにも何らかの危険因子があるということ。持ち帰りはさらにリスクが高まる。</p> <p>例えば、食品業者はこの商品の賞味期限はこれだけだ、と科学的評価をして販売している。一般の食品はそうやっているのに、店の持ち帰りだけがあいまいなところに存在してしまっていると思う。きちんと科学的評価を加えた何かを出すべきではないかと私は思う。もっと言えば、今の若い人たちは、そういうことを知っているから持ち帰らない。たくさん注文しない。</p>	
会	長	<p>今のところ持ち帰っていいか、悪いか、持ち帰ってもいいものと悪いもの判断はお店の方にしてもらおうような方向にはなっている。店としてはやはり何か起きた時の責任は持ちたくないということなので、このようなチラシで、適切な持ち帰りを啓発しようという話をしている。</p>	
事	務	局	<p>佛田委員がおっしゃるように、食品事故が発生した時はどうなるかというところが大きな問題になるかと思う。あくまでも保健所は、このプロジェクトであっても、通常の飲食であっても、それは同じ扱いだと聞いている。今回のモデル事業は、そういった考えの中で、ご協力いただけるところにご協力いただく、というやり方でまずは進めていこうと思っている。</p>
委	員		<p>そうすると、今日中に召し上がってくださいというようなシールを配ったらいかがか。もちろん日付を書けるようにして。</p>
事	務	局	<p>持ち帰りパックに注意事項を書いたシールを張ろうと思っている。</p>
委	員		<p>フードバンクがアメリカですごく定着しているのは、提供した企業への免責がしっかりと謳われているからである。私達いしかわフードバンク・ネットでも、寄付いただいた食品で何か食品事故が起きても、企業には一切責任はありません、企業に直接連絡するようなことはさせませんというような合意書を企業と交わしている。</p> <p>また、このお持ち帰りの事業は国も進めているので、もっとこれがスタンダードになっていくためのきちんとした裏付け、事業者の方が安心して取り組めるような、そういうルールづくりを、逆に市が国に要望したらいいかなと思う。今のままだと本当に皆さん不安だと思う。</p>
会	長		<p>本当はガイドラインでももっときちんとしたルールを書きたかったが、やはり保健所と交渉するとなかなか難しかった。自己責任という言葉も分</p>

事務局	<p>かりにくい。</p> <p>国への要望は大事だと思うので、機会を見て要望したいと思う。国の留意事項も非常に曖昧な書きぶりである。国も推進しているが責任は取らないみたいな形になっている。</p>
会長	<p>今は持ち帰るようなものもないような状態だが、コロナ禍が終わった頃、やはりそういうことが金沢だけじゃなく全国で根付いてくれば、また国の考え方も変わるのかなと思う。</p> <p>【4. 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>
全員	<p>(意見なし)</p>
会長	<p>以上で会議の進行を事務局にお返しする。</p> <p>【5. 閉会】</p>
事務局	<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4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>