

食品ロス削減推進会議

第5回議事録

消費者庁消費者教育推進課

第5回食品ロス削減推進会議 議事次第

日時 令和4年2月25日（金）16：30～18：45

場所 中央合同庁舎4号館共用第1特別会議室

1. 開会

2. 議事

- （1）若宮大臣、関係省庁政務御発言
- （2）東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会からの報告
- （3）意見交換
- （4）優良事例紹介

<食品ロス削減推進大賞受賞者>

- ・株式会社ハローズ（令和2年度大臣賞）
- ・株式会社日本アクセス（令和3年度大臣賞）

<食品ロス削減環境大臣表彰受賞者（令和3年度）>

- ・株式会社セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングス株式会社
- ・株式会社ダイエー・神戸市・株式会社サカイ引越センター
- ・社会福祉法人正和会

- （5）意見交換

3. 閉会

これより「第5回食品ロス削減推進会議」を開催いたします。

本日司会を務めさせていただきます、消費者庁長官の伊藤と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

さて、本日は、昨年11月の委員改選後、初めての会議となります。新任・再任の委員の皆様方におかれましては、どうぞよろしくお願いいたします。

委員及び講演者の皆様方には、オンラインにて御出席いただいております。

また、本日、古賀厚生労働副大臣、中村農林水産副大臣、鰐淵文部科学大臣政務官、吉川経済産業大臣政務官、穂坂環境大臣政務官に御出席いただいております。

なお、本会議の会長である若宮内閣府特命担当大臣は国会関係の用務により途中からの参加を予定しております。

さて、本日の会議につきましては、昨年12月に持続可能性大会後報告書が公表されたことを受けて、東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会から大会期間中における食品ロス削減の取組を御報告いただきます。

また、消費者庁及び環境省の大臣表彰事例の紹介として、受賞者の皆様から取組を御紹介いただきます。

また、参考資料として、前回会議を行った昨年9月以降の各省庁の取組についての資料を添付しておりますので、後ほど御確認いただければと思います。

まず各省から御発言をいただきたいと存じます。

それでは、古賀厚生労働副大臣からお願いいたします。どうぞよろしくお願いいたします。

○古賀厚生労働副大臣 厚生労働副大臣の古賀でございます。

本日は、後藤大臣の代理として出席させていただきます。

厚生労働省から御報告させていただきます。

厚生労働省としましては、これまで本会議における議論を踏まえて、こども食堂を含め、生活にお困りの方を支援する団体等とフードバンク等の連携の促進に向けまして、これらの団体が活用できる施策情報を整理し、昨年の10月に周知を行わせていただいたところでございます。

また、令和3年度補正予算において、フードバンク等と生活困窮者の相談窓口の連携強化に向けて、生活困窮者支援の相談窓口に対し、フードバンクから提供された食料を保管するための倉庫代や相談者へ食料を送る送料代など、連携のために必要な経費を補助することとしたところであります。

加えて、食品衛生法の改正で制度化されました自主回収届出制度について、食品衛生法違反やそのおそれがある場合以外の食品衛生上の危害が発生しないケースまで、食品の過剰な回収をしないよう、自治体や関係団体にリーフレットやYouTube等を通じて注意喚起を

行ってきたところであります。

引き続き関係省庁との緊密な連携を図り、食品ロス削減の推進に向けまして、基本方針を踏まえて取り組んでまいりたいと考えているところでございます。

以上です。

○伊藤長官 ありがとうございます。

次に中村農林水産副大臣、お願いいたします。

○中村農林水産副大臣 農林水産副大臣の中村でございます。

農林水産省の取組を御説明申し上げます。

農林水産省におきましては、事業系食品ロスの削減に取り組んでおりまして、2030年度までに2000年度比で半減させる目標の達成に向けて取組を進めております。令和元年度の事業系食品ロス量は、事業者などの関係者の御努力もいただきまして、過去最少の309万トンとなりました。

まず商慣習の見直しについてですが、納品期限の緩和、賞味期限の年月表示化等に取り組む事業者を公表してきたところでありまして、その事業者数はいずれも拡大をしているところであります。

また、需要に見合った販売や消費者啓発の推進にも取り組んでおります。特に今年の節分には、恵方巻きのロス削減に向けて、事業者への予約販売とともに、関係省庁と連携しまして、消費者への予約購入も呼びかけたところであります。取組事業者も着実に増加しているところです。

賞味期限の近い商品から購入する、手前取りなどの啓発にも引き続き取り組んでまいります。

さらにフードバンクへの支援については、コロナの影響の長期化によって生活困窮者支援のニーズが高まっておりまして、それを踏まえまして、令和3年度補正予算において食品の受入れ・提供を拡大するために必要な賃借料に加えまして、新たに食品の輸配送費を対象として支援を充実いたしました。

昨年5月には各省庁の災害用備蓄食品の無償提供の取組をフードバンクに周知するためのポータルサイトを開設し、情報発信をしております。1月末時点で13府省庁から80のフードバンク団体への提供が行われました。

本日は事業者の方々からAIを活用した需要予測、フードバンクとの連携、食べ残しの持ち帰り等の御説明があるとお伺いしております。農林水産省としても、こうした優良事例の普及に努めてまいります。

以上です。

○伊藤長官 ありがとうございます。

次に鰐淵文部科学大臣政務官、お願いいたします。

○鰐淵文部科学大臣政務官 文部科学大臣政務官の鰐淵でございます。

文部科学省の取組につきまして、御報告をさせていただきます。

食品ロスの削減において、消費者の意識と行動の変革は大切であり、学校教育において

児童生徒が食品ロスの削減について理解と関心を深め、実践する力を身につけるよう取り組んでいくことは重要であります。

文部科学省におきましては、食べ物を大切にする気持ちや食への感謝の気持ちを養ったり、学校給食の時間や家庭科等の授業を通じて食品ロスの削減に関する理解と実践を促したりするとともに、教職員向けの指導の手引や教材を作成し、学校現場で活用いただいているところでございます。

また、現在のオミクロン株の感染拡大に伴い、臨時休業等の際に生じる未利用食品の利用につきまして、教育委員会と他府省等との連携事業を示し、厚生労働省、農林水産省との連名で事務連絡を令和4年2月9日に発出をいたしました。

本日の会議では、事業者等における優良事例紹介として、食品ロス削減推進大賞及び食品ロス削減環境大臣表彰の受賞者の皆様から取組内容を御紹介いただくことと聞いております。このような取組が国民運動として広がることを期待しております。

食品ロスの削減について、児童生徒の学びが家庭や地域に与える影響が期待されるとともに、自発的に取り組む児童生徒が育つことが社会全体にとっても重要になります。引き続き文部科学省におきましては、食品ロスの削減の観点からも、学校教育における食育の推進に努めてまいります。

以上でございます。

○伊藤長官 ありがとうございます。

次に吉川経済産業大臣政務官、お願いいたします。

○吉川経済産業大臣政務官 経済産業大臣政務官の吉川でございます。

経済産業省といたしましては、昨今、流通、物流の分野において、食品ロス削減をはじめとした社会課題への対応の重要性が今まで以上に増していると認識をいたしております。

このため、経産省では、賞味期限の表示の大きくくり化、賞味期限の延長、そして、納品期限の緩和等、商慣習の見直しを進めているところでございます。

具体的には、製造、卸、小売の大手企業が加盟する製・配・販連携協議会を通じた普及啓発を実施しており、これまでに実施した納品期限の3分の1ルールの2分の1への見直しなど、継続的なものにしております。

また、ICT、AI等の新技術の活用も有効な手段であるため、昨年度に引き続き今年度も様々なテクノロジーを活用した食品ロス削減に向けた実証実験を実施いたしております。

具体的には、1月から2月末まで、イトーヨーカドー曳舟店にて消費者の買物体験を向上させながら、食品ロス削減を同時に実現させる三つの取組を行っているところでございます。

第一に、商品籠の電子タグを活用した多様な情報の提示です。電子タグに組み込まれた生産者のこだわり等の青果物の情報を、読み取って店頭で表示し、商品への愛着が湧くようにいたしております。

第二に、電子棚札等を活用したダイナミックプライシングの実施です。賞味期限の近づいた商品を自動的に値引き販売することで、商品を可能な限り売り切り、店舗の食品ロス

を減少させます。

第三に、食品の購入、調理、保管を支援するアプリにより、家庭内の食品ロスを削減する取組です。購買データや消費、廃棄データを活用し、健康という切り口からレシピを提案することで実現をいたしております。

経済産業省といたしましては、食品ロス削減に関する基本的な方針を踏まえ、引き続きメーカー、卸、小売、サービスベンダーなど、多くのプレーヤーと連携し、食品ロスの削減に資する事例創出や新たな技術の実装を支援してまいります。

以上でございます。

○伊藤長官 ありがとうございます。

次に穂坂環境大臣政務官、お願いいたします。

○穂坂環境大臣政務官 環境大臣政務官の穂坂泰です。

本日は、山口環境大臣の代理で参加をさせていただいております。

委員及び関係者の皆様方におかれましては、お忙しい中、御出席をいただき、心より感謝を申し上げます。

気候変動への対応が喫緊の課題となっている中で、食を含むライフスタイルの変革も重要な要素だと思っています。食品ロスの削減は、食品の生産、加工、流通に使われる資源とエネルギーの無駄をなくし、気候変動対策にもつながってまいります。

環境省では、飲食店における食べ残しの持ち帰り、mottECOやフードドライブなどの食品ロス削減と食品循環資源のリサイクルにより、食品廃棄ゼロエリアの創出を推進してまいります。また、グリーンライフ・ポイントも活用しながら、食品ロス削減も含む環境配慮への消費者の行動変容を促してまいります。

食品ロス削減のためには、関係主体と連携し、優良事例を横展開しながら、さらなる取組を進めることが重要となっております。委員の皆様の活発な御議論、どうぞよろしくお願い申し上げます。

以上です。

○伊藤長官 ありがとうございます。

消費者庁につきましては、後ほど若宮大臣が着きましたら、御発言をさせていただきたいと思います。

それでは、副大臣、政務官の皆様方は、公務のため、ここで退席させていただきます。どうもありがとうございました。

○伊藤長官 それでは、議事に戻りたいと思います。

続きまして、東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会から、大会期間中における食品ロス削減の取組を御報告いただきます。大会運営局飲食サービス部部長、山根様に御発言いただきたいと思います。どうぞよろしくお願い申し上げます。

○山根氏 東京オリンピック・パラリンピック組織委員会、山根でございます。

今回のオリンピック・パラリンピックでの飲食提供について、御報告をさせていただきます。

1 ページです。「1. はじめに」ということで、オリンピック・パラリンピックにおける食品ロス削減の取組と実績の報告に当たりまして、2 点ほど触れさせていただきます。

第1 点目として、私どもがどのような考え方に基づいて飲食の提供に取り組んだかということでございます。大きく四つの柱がございます。

まず、食品安全の確保でございます。特に食中毒の防止につきましては、飲食提供に当たって当然で、最大の課題でもあります。さらにオリンピック・パラリンピック特有のものとして、故意の毒物混入など、フードテロ対策、こういったものへの取組も求められているところでございます。

次に、栄養の確保・多様性への配慮ということで、競技に参加する選手の要請に応えまして、スポーツ栄養に基づくメニューを提供するものでございます。また、食習慣、宗教に配慮して多様な選択肢、例えば菜食主義などへの対応もしていくものでございます。

さらに、本日のテーマであります食品ロスの削減をはじめとする持続可能性というものにも重点を置いています。

最後に日本の食文化の発信ということで、被災地をはじめとする国産食材の積極的な活用を通じて、日本食のよさをアピールしていこう、こういう狙いがありました。

第2 点目として、今回の大会の飲食提供がどのような環境で行われたかということについて、説明させていただきます。

通常の飲食提供とは異なった状況下でございました。まずオリンピック・パラリンピック自体の特殊性といたしまして、数ある国際的なスポーツイベントの中でも、規模が桁違いに大きいということでもあります。参加する選手の数だけでも1 万人を超えている大会でこれを短期間に集中して実施していくものでございます。

また、オリンピックは、前例が直近で4 年前になります。情報が少なく、環境も異なりますので、需要の予測が大変困難だということがございます。

さらにオリンピックは、テロ対策のため、セキュリティが非常に厳しいです。選手村あるいは競技会場は、3 メートルの高さのフェンスで囲まれまして、物流でありますとか、人流、会場内への物品の持込みが大きく制約されます。ほかのスポーツ大会でこういうものはございませんので、非常に異なった環境であります。

これに加えまして、2020年の大会は夏季の開催であったということ、さらに新型コロナ対策、また、これに伴います無観客といった措置で、状況が二転三転した中で行った大会であったということでございます。

以上、前置きが長くなりましたが、具体的な中身について説明をさせていただきます。

2 ページです。大会における飲食の提供は、大きく選手村と競技会場の二つに分かれます。

まず、選手村でございます。メインダイニングホールは、最大で18,000人の選手等を収容する選手村の胃袋として、約3,000人が一堂に食事ができる大規模な施設で、1 日最大45,000食を提供する能力を持っています。7 月13日の開村から9 月8 日まで、約2 か月にわたって選手に飲食を提供いたしました。コロナ対策で選手の外出が禁止されたことから、

その役割は極めて重要なものとなりました。単に食事を提供するだけでなく、選手が競技で最高のパフォーマンスを発揮するためのコンディションづくりをするというのが施設の位置づけでございます。

選手は世界各国から集まりますけれども、こういった選手の皆様の食習慣とか、宗教に配慮しながら、約700種類のメニューを8日間のサイクルで入れ替えまして、これらを切らすことなく、24時間いつでも必要なものが必要なだけ食べられるというサービスをカフェテリア方式で提供させていただきました。

大会期間中の提供食数はトータルで87万食に上りました。選手の皆様からは、食についてのSNSでの発信が相次ぐなど、非常に御好評をいただいたところでございましたけれども、一方で、こうした提供方法は食品ロスが出やすい構造でもありました。このため、私ども組織委員会では、飲食提供の事業者と連携いたしまして、計画の段階から食品ロスを削減するための取組を行ってきたところでございます。

3 ページです。食品ロス削減の具体策です。ここでは飲食の提供を材料の準備から実際の調理、配膳・喫食、計測という段階に分類しまして、さらにこれを八つの工程に分け、それぞれの工程で食品ロスを削減する取組を行うものです。

ここで中心になるのが需要の把握と調理数のコントロールです。言い換えれば、お料理をつくり過ぎないということでございます。

工程ごとの具体的な対策を右に記載しております。幾つか御説明させていただきます。

一番上ですけれども、大会情報と連動した調理計画ということで、例えば選手が選手村から競技会場に出発、あるいは戻ってくるバスの時刻に合わせて、時間帯別の調理数を調整するといったことでございます。

2 番目は、メニューごとの人気を把握いたしまして、次のサイクルで調理数を加減するといったことでございます。

また、食材の無駄を抑えるための取組といたしまして、一つの食材を複数のメニューに使うことで、食材のアイテム数を最小化します。例えば鶏肉であれば、蒸し鶏、から揚げ、チキンソテーといった形で、複数のメニューに使っていくというものでございます。

二つ飛びまして、配膳と厨房を調理オーダーリングシステムで連動させ、コーナーの責任者が調理数をコントロールするといった対策です。

さらに、食べ残しによるロスを減らすために、細かい工夫ではありますが、今回はお皿のサイズを前回のリオオリンピックより一回り小さいものにいたしました。ちなみに、前回リオのときは、直径が25センチほどのお皿だったのですけれども、これを22センチに変更して、盛り過ぎを防止するといったことをやりました。

これと併せて、食事の取り分け量に応じたカロリー、栄養表示を導入いたしました。どうということかと申しますと、これまでは例えば100グラム当たりの表示を行っていたのですけれども、実際に取り分ける量に表示を変更したということでございます。こちらオリンピックでは初めての試みでございました。

最後の8 番ですけれども、こうした取組の結果を定量的に把握しまして、次回の調理数

を調整するため、厨房で処分に回った食品の定量化を行いました。

これら一連の対策がPDCAサイクルとして機能いたしまして、食品ロスの削減につながるというシステムでございます。

こうした取組の結果がどうだったかということでございますが、4ページ目です。表に記載しましたとおり、大会期間を通じた食材の総使用量は、一番上でございますが、1,207トンでありました。ここから食べられない部分、食材の皮であるとか、骨を除いた可食部の処分量が175トンでした。これは選手が喫食しないまま、調理後2時間を経過して、衛生基準上、処分をせざるを得なかったものでございます。

その結果、食材総使用量に対する処分率としては、14.5%になりました。この14.5%という数字をどう評価するか、多いのか少ないのかということについては、同様な条件での適当な比較事例が見当たらないことから、判断は難しいところでございます。

ただ、資料にはおつけしておりませんが、参考事例といたしまして、農林水産省が大会に先立ちまして行った調査の結果がございしますので、簡単に口頭で御紹介させていただきます。これは日本国内で開催されました二つの大規模な国際スポーツ大会における食品ロスについて調査をしたものです。

選手が宿泊しているホテルでbuffet形式により提供されました食事について、取り分け前の処分率、これはつくったけれども、提供されずに処分されたものの率ということで、今回の14.5%に相当する数字でございます。これを調べた結果、2018年のある大会では約26%、また、2019年の別の大会では、3日間の昼食での計測値が、日ごとに58%、24%、35%であったと報告をされています。これはあくまでも一部のサンプル調査でありまして、選手村の実績と単純に比較はできませんが、一つの目安としてお考えいただければと思います。私どもの大会では、こうした検証データも念頭に、食品ロスの対策に取り組んだところでございます。

5ページです。ここからが新国立競技場をはじめとした競技会場等についての報告でございします。43の競技会場、そのほかで、警備でありますとか、会場運営など、様々な大会業務に従事するスタッフを対象に、期間中、合計160万食を提供いたしました。こちらは原則として全てお弁当による提供でございします。

選手村のダイニングのように、料理の出数を見ながら調理数を調整することができないため、食品ロスの発生を防ぐために、会場のスタッフが必要とする弁当を事前に予約注文してもらいまして、その数を用意するという方式でございします。

お弁当の受発注に当たりましては、量が大変多いため、大きく2段階のプロセスを取りました。

オリンピックの期間を例に取りますと、①のところですが、開会式の約2か月前に全期間分の注文を専用のシステムで受け付け、この数を弁当提供事業者に仮発注いたしました。

②ですけれども、観客の上限が1万人であるとか、さらに7月の初めに無観客での開催が決定したために、当然スタッフの数が減少してくるということがありまして、2回にわたって①で受け付けた注文のキャンセルを受け付けました。これは当初予定しておりませ

んでしたが、状況を踏まえて、急遽、追加で対応したものでございます。

そういった結果を経て③です。これは発注の第2ステップになりますけれども、②で確定した注文数を実際の提供日のそれぞれ3日前に最終的な数量として弁当提供事業者に日々発注しまして、この数が納品されるという仕組みでございます。

極力誤差を抑えるシステムとして工夫いたしまして、運用してきたところですが、実績については、6ページで御報告いたします。

こちらは、全ての会場におけますトータルの実績を月別に記載させていただきました。

大会の序盤、7月におきましては、81万食の提供に対しまして、非喫食数が19万食、非喫食率が24%に上りました。その後、改善に取り組みました結果、8月には非喫食率は15%、9月には非喫食率が8%になりまして、7月の3分の1の水準まで改善したところでございます。

とはいいいましても、約2か月半にわたる期間中に、トータル30万食という大量の食品ロスを出したことについては、私どもも重大に受け止めまして、期間中の改善に加えて、改めて原因の検証を行ったところでございます。

このような食品ロスが発生した原因ですが、端的に申し上げれば、事前注文を受けたお弁当につきましては、私どもが代金をいただいております、その分を提供する義務があることから用意をしたものの、実際の引取りが少なかったということでございます。

なぜ引取りが少なかったかということですが、観客数の上限が決定された後、改めて無観客とされるなど、大会開催を取り巻く環境が流動的で、スタッフをそれぞれの会場に何人配置するかということが直前までなかなか決まらなかった結果、お弁当の発注数の見直しが十分に反映できなかったということです。

さらに式典やスポーツイベント特有の事情といたしまして、直前の予定変更によりまして、スタッフのシフトが変更され、当初予定していたスタッフが競技会場に入らず、お弁当が余ってしまったと考えております。

こうしたことが重なりまして、特に大会序盤においては大量の食品ロスが発生したという経緯でございます。

7ページです。このような状況を受けまして、競技会場においてさらなる食品ロスの削減に取り組みました。

実際の需要と乖離した発注数について再度精査をいたしまして、これを削減いたしました。蛇口を絞るということでございます。

具体的には、全体的なお弁当の実際の喫食傾向を分析しまして、発注数の削減目安をつくり、これを各会場に指示しました。これを基に現場で会場担当者が直近の状況や傾向を踏まえて、それぞれのシフト部門とも協議をして、日々の発注を減らしました。

また、注文いただいた弁当については、確実に食べてもらうようにという呼びかけを行いました。あわせて、会場での弁当の提供時間を延長いたしまして、喫食の促進を図りました。これは大会のスタッフから、弁当を注文したけれども、忙しくて食べられなかったといったお声をいただいたことから、改善したものでございます。

そのほか、余剰が見込まれる場合には、会場内で弾力的に融通するなど、全ての現場におきまして、喫食率を上げる取組を行ったところでございます。

こうした努力によりまして、非喫食率は順次低下いたしまして、前述のとおり、終盤には8%まで改善をいたしました。

これらの取組によっても余剰になった弁当につきましては、食品衛生上、問題のない範囲に限って、消費期限の範囲内でフードバンクに御協力いただきまして、提供させていただきました。また、処分せざるを得ない弁当につきましては、飼料化・バイオガス化して、リサイクルに努めたところでございます。

8 ページです。以上、2020年大会の飲食提供に当たっては、その目的を踏まえまして、様々な制約の中で、それぞれの場面に応じて、極力食品ロスを出さない取組を行ってまいりました。

選手村では来場者が一定しない中、システムや、人力を総動員して集めた情報をダイニングの運営に反映しまして、食品ロスの削減に向け改善を重ねたところでございます。

さらに今回のオリンピックで初めて食品ロスの計量を行いまして、報告書にまとめることで、今後の大会に指標を提供することができました。

競技会場におきましては、システムを活用して弁当の受注を行ったところですが、需要の予測が難しく、大会初期に多くの食品ロスを発生させてしまったところです。2 か月にわたる期間の中で改善に取り組み、削減に努めたところではありますけれども、状況変化が起こるということを踏まえた食品ロス削減対策を検討することが重要であるということを確認した次第でございます。

最後になりますけれども、2020年大会の飲食提供につきましては、組織委員会として多くの気づき・学び、そして、反省がございました。これらをいかに継承して将来の食品ロス削減につなげていくかということが、今、我々に残された課題だと認識をしております。

今後、国内で予定されている大規模な国際イベントとしましては、2025年に大阪万博、2026年には愛知県名古屋市でアジア競技大会、さらに2030年の冬季オリンピックには札幌市が名のりを上げているところでございます。私ども組織委員会では、既にこれらの大会等を主催しますそれぞれの組織委員会と運営の実務につきまして情報交換を始めたところでございます。

また、本日御報告させていただいた内容につきましては、昨年12月に発表いたしました持続可能性報告書に詳細を取りまとめまして、IOCに報告するとともに、組織委員会のホームページにも記載して御覧いただけるようになっているところでございます。

今回、私どもが経験したことを参考に、食品ロスのさらなる削減に取り組んでいただけることを期待しております。

組織委員会からの報告は以上でございます。ありがとうございました。

○伊藤長官 山根様、どうもありがとうございました。

ただいまの組織委員会の取組に関しまして、事前に委員の皆様からコメントをいただいております。時間の都合上、事務局から概要を紹介させていただきます。補足等がござい

ましたら、後ほど御発言をいただければと思います。

それでは、事務局からお願いいたします。

○村井政策立案総括審議官 消費者庁でございます。

先ほどの組織委員会からの御報告につきまして、各委員からいただきましたコメントの概要について、紹介をさせていただきます。詳細につきましては、配付資料7になりますので、そちらを御参照いただければと思います。

1 ページ目、浦郷委員のコメントでございます。初期に多くの食品ロスが発生したものの、大会期間を通じて改善に努め、削減の成果が見られたことについては評価をしたい。大規模なイベントにおいては、スタッフやボランティアの活躍が重要な要素となるが、スタッフ向け、ボランティア向けということだと思いますけれども、弁当の受発注や喫食の工夫など、いかに無駄をなくして食品ロスを最小限に抑えるかが今後も大きな課題である。今後開催される大規模イベント等において、食品ロス削減に活かせるよう、今回の取りまとめの総括を各方面につなげていただきたいとのコメントをいただいたところでございます。

3 ページ目、小林委員のコメントでございます。食品ロス問題を受けて、問合せ窓口を設けて対応する体制を徐々に整えたと聞いている。このようなPDCAサイクルの具体像を示すことがレガシーになると考えられるため、体制づくりとその効果に関する詳細をお伺いできればとの御質問をいただきました。組織委員会から後ほどコメントをいただけると幸いです。

なお、崎田委員からもコメントをいただいておりますが、崎田委員には後ほど御発言をいただきたいと考えております。崎田委員のコメントの紹介は省略をさせていただきます。

以上です。

○伊藤長官 ありがとうございます。

小林委員から体制づくりとその効果に関する詳細をというお話がございました。小林委員、補足等がございましたら、お願いいたします。

○小林委員 ありがとうございます。小林です。

特にありませんが、一つだけ追加というとなれなのですが、現場で発生しないことに加えて、発注元のベンターみたいなところへの押しつけにならないのか、そういうシステムを含めて体制づくりというものの展望といいますか、今後についてお話しいただければと思っています。よろしくお願いします。

○伊藤長官 それでは、組織委員会からお答えいただけますか。

○山根氏 ありがとうございます。

弁当につきましては、かなりの量を用意しなければいけないということで、事前にしかるべき期間を取って、事業者さんには必要数をお伝えして、食材、人材、製造ラインの確保をお願いしてきたという経緯がございます。したがって、キャンセルもなかなか難しかったのですけれども、それにつきましては、ぎりぎり対応可能な範囲でやってきたということでありました。

これに加えて、事業者さんの段階で無駄が生じてしまうことも避けなければなりませんので、私どもとしては、弁当の発注を２段階で行ったと申し上げましたけれども、それ以外のタイミングでも、これぐらい減りそうだとということが分かれば、その都度お話をさせていただきました。

初期の段階で数が上下したこともありましたが、発注量の変動が分かった段階で情報提供もさせていただいて、トータルとしてのロス削減は、ある程度できた部分もあったと思っております。ただ、最後のところで実際にロスが出てしまったことに関しては、今後の課題として再度検討していかなければいけないと考えております。

以上でございます。

○伊藤長官 ありがとうございます。

崎田委員は、東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会の資源管理ワーキンググループの座長もされていたということでございます。崎田委員からコメントをいただきたいと思います。

○崎田委員 崎田です。ありがとうございます。

組織委員会には、持続可能性に配慮した運営計画を策定する外部専門家会議がありました。私は持続可能性ディスカッショングループと紹介いただいた資源管理ワーキンググループの座長を務めてまいりました。そういう視点から、先ほどの組織委員会からの報告を踏まえ、一言申し上げたいと思いました。

今回の大会は持続可能性を重視した運営を実施して、SDGsの実現に貢献するような社会システムの変革にレガシーとして役立てるように、そういう意味で高い目標を掲げてきました。

特に資源管理の分野では、Zero Wasting、資源を一切無駄にしないということを目標にして、10項目の目標を設定いたしました。その中には、再生資源100%活用、金銀銅メダルとか、調達物品の99%リユース・リサイクルなど、高い目標に取り組んでいただきました。

今回の食品ロスですが、世界的な食料問題の高まりで、大変重要な目標の一つとして取り組んでいただきました。特に今回報告のあった選手村レストランと43競技会場でのスタッフ弁当の取組が大変重要だったと考えています。

一つ目の選手村レストランですが、食文化や宗教上の配慮を踏まえ、700のメニューを24時間、調理後2時間のみ提供するというルールの中で、事前予測徹底、喫食状況の確認など、先ほど御紹介があった食品ロスの管理8工程の取組で、食品ロス率を14.5%に抑えていただきました。

先ほど詳細な御説明がありましたが、これまでのオリンピック・パラリンピック大会での食品ロス率というのは、定量化された記録はありません。そのため、ほかのイベントの数字などを事前に調査していただいたのですが、それから比較してもかなり抑えた数字であったということで、今後このシステムは、五輪大会だけでなく、国際的な大規模イベントで広く参考にしていただけると考えております。

一方、43の会場の警備・競技スタッフ・ボランティアの方のために用意した弁当ですが、発注誤差をなくす予約システムがあったにもかかわらず、急なシフト変更などが影響して、ロス率の平均は19%でした。

ここをどう考えるかということですが、特に五輪の開会式では1万人分の弁当のうち4,000個余るという状況が発生し、大変残念な事態でしたが、組織委員会は御報告のように発注数の精査や確実な喫食などの対策を進め、閉会式のときには6,000個発注して、ロスは200個に抑えたと報告されています。

また、パラリンピック開会式は、6,000個注文して、ロスは100個に抑えたと聞いております。パラリンピックの閉会式は、6,500個注文して、ロスは350個、どんどん減るような取組につながったということです。

全会場の9月だけのロス率を見ますと、8%にまで下がったということです。大会期間中にロス削減に真剣に取り組み、消費期限の長いパンはフードバンクへ提供するなど、大会前は食品の安全管理上難しいとされた対策を実現していただきました。そのような組織委員会の地道な御努力に敬意を表したいと考えております。

データの詳細は、先ほど言われたように公表されていますので、うまくいかなかったこと、改善策も含めて、五輪大会での全ての経験をレガシーとして社会で広く活用していただき、これからの大規模イベントから確実に食品ロスが減っていくことを心から願っております。多くの御関係者に関心を持って活用していただければありがたいと思います。

発言させていただき、どうもありがとうございました。

○伊藤長官 崎田委員、どうもありがとうございました。

今回のオリパラはなかなか大変な状況で開催された中で、いろいろと工夫をされていたことはよく分かりました。我々としても学ぶべきところは学んで、今後の大規模イベント等へ継承していきたいと思っております。どうもありがとうございました。

それでは、続きまして、食品ロスの削減の推進に関する法律第16条の表彰規定に基づき、各省庁が表彰を行っているところでございます。本日は消費者庁及び環境省の大臣表彰の事例紹介をさせていただきたいと思っております。

まず消費者庁関係ですが、令和2年度食品ロス削減推進大賞大臣賞の株式会社ハローズ代表取締役社長、佐藤様から事例の御紹介をお願いしたいと思います。佐藤様、よろしくお願いします。

○佐藤氏 よろしく願いいたします。

このたびは、消費者庁の皆様方からこのような発表の機会をいただきまして、誠にありがとうございます。感謝申し上げます。

私どもは食品スーパーマーケットを営んでおりまして、ふだんの食品流通の中でフードロスをいかになくしていくかという活動を行いました。そのような中で、とりわけ、我々提供団体、取引団体への提供の仕組みの開発と幅広い普及活動を推進してまいりました。また、全国の提供団体、また、フードバンク、取引団体のハブを担うハローズのチャレンジ活動ということで、よろしくお願い申し上げます。

2 ページはコンテンツでありますけれども、ハローズの概要、商品管理室、フードバンクの取組の沿革、現状の提供状況、今後の展望ということです。

3 ページは私どもの会社の概要であります、東証一部上場、資本金は現在54億となっておりまして、現在は97店舗で営業活動をやっております。実績数字で1,519億4,300万という売上規模でありまして、右には対前年の伸び率を提示させていただいております。

4 ページはハローズのビジネスモデルであります。私どもはビジネスモデルという概念で事業を進めさせていただいております。全店舗が24時間営業で、24時間の物流システムで、600坪ほどのスーパーマーケットを展開いたしております。中国、四国、近畿6県にまたがりまして、私どものビジネスモデルは成長路線を歩んでおりますので、社員の平均年齢が33.4歳と非常に若い団体であります。現在も進行中であります。

商品管理室の役割を御説明させていただきます。5 ページ目です。商品管理室といいますと、商品を管理するということで、いかに廃棄率を下げるかというのが商品管理室に求められている役割であります。

いかに廃棄率を下げていくか。廃棄率の公式ですが、廃棄金額を売上金額で割ったものが廃棄率となっております。過去5年間で0.77%から0.52%、ダウン額にしますと4億円、食品ロスの削減量は400トンになっているということであります。廃棄率を下げることによって、粗利益高が増加するわけでありまして、結果的にハローズには利益が発生します。

一言で言いましたら、無駄をなくすことによって、廃棄をなくすことによって、ゼロにはならない廃棄率であります、できるだけ極小化することによって、利益に転換する。一方で、廃棄する商品の中で、まだ食べられるものをいかにフードバンクに提供していくかということがこれからの活動の内容でして、後ほど御説明をさせていただきます。

6 ページは廃棄削減の実例です。これは非常にポピュラーな商品でありまして、スーパーマーケットではむすびの販売がありまして、3年間連続、前年比105%で伸びております。グラフで示しますように、廃棄率が下がっていったという事例であります。

商品管理をすることによって、結果的に廃棄率が削減されて、実は販売量が減って廃棄率が減ったのではなくて、販売量は増えながら、かつ廃棄率が減ったというところが、私どもにとりまして、このシステムはすばらしいものであったと思っております。

フードバンクの取組の沿革であります。7 ページ目です。

フードバンクとの取組開始の背景であります。廃棄商品を減らすのはいいけれども、スーパーマーケットではどうしても廃棄商品が出てまいります。売場の棚がゼロになると、お客様からは品不足ということで、お叱りを受けます。一定の割合で商品を常に販売しなければいけません。先ほど私どものビジネスモデルで言いましたように、全店舗が24時間営業をやっておりますから、24時間いかに商品をそろえながら、販売をしながら、かつ廃棄ロスをなくすかということです。

なかなか難しいことではありましたが、アメリカではどのようにやっているのかといいますと、ウォルマートの関連の記事を検索すると、フードバンクに商品を提供して

いるということがありまして、地元にあるのかどうかということで、フードバンク岡山を発見したというのが、そもそもの沿革・背景であります。

8 ページです。コロナ禍にありまして、なかなか難しい話ではありますが、善きサマリア人法というものがあって、これを説明するのが私の目的ではありませんが、善意での提供者は良品の提供の場合、責任を取らなくてよいということでありまして、善きサマリア人法の精神で商品の提供が可能かどうかフードバンクと打合せをさせていただいたところ、オーケーということで、2015年から商品の提供を始めました。

当初は私どもの店長が商品をフードバンクさんに社用車で配達をしていました。当然商品に関しましては、二重包装が破れていたり、ペコ缶等であったり、賞味期限が長い商品の提供でありました。

9 ページですが、皆さん方に御協力をいただきながら、私どもは捨てる前の商品をフードバンクに提供しています。そのことから、フードバンク福山から、近隣の施設から直接店舗に取りに行ってもよいかというお尋ね、相談がありまして、やらせていただこうということで、私どもがフードバンクに商品を持ち込むのではなく、支援団体から直接我々のスーパーマーケットに取りに来ていただくという形になりました。

フードバンクでハローズモデルということで、仕組みとして組み立てまして、今これを継続しています。私どもが配達するのではなく、必要な方に取りに来ていただくということでありまして、持続可能性があるという認識で、今これを活用させていただいております。

10 ページで、ハローズモデルのメリットであります。店舗へ近隣の施設が直接取りに来られますので、消費期限ぎりぎりの商品の提供が可能です。もちろんこれには生鮮食品、生活商品も含まれます。鮮度を生かした商品を提供できるという大きなメリットがあります。

スーパーマーケットでありますから、先ほど来言っておりますように、商品の廃棄がすごくあるわけではありますが、これをフードバンクに提供することができるので、結果的にはフードロスが少なくなっていくということでもあります。

1 社 1 店舗だと若干の問題がありますので、複数の店舗に取りに行っていただくことがあります。ですから、我々提供側におきまして、商品がうまくコントロールできたときには少なくなり、そして、無駄な状況であるとたくさん出ます。フードロスの量の話、提供の量でありますけれども、これが多少変化するということがあります。

続きまして11ページです。第6回の食品産業もったいない大賞、フードバンク提供推進の先進的な取組で、農林水産省食料産業局長賞を受賞いたしました。

あと、このようなことでありまして、令和2年には消費者食品ロス削減推進大賞ということで、内閣府特命担当大臣賞を受賞させていただきました。

提供商品につきまして、御説明いたします。12ページに入れております。廃棄伝票の起票済みであります。先ほど来ありますように、提供者側におきましては、既に商品ロスとして廃棄伝票を送っておりますから、商品は在庫には載っておりません。在庫には載っ

ていない商品でまだ食べられる商品、特に生ものを提供することによって、幅広い商品が食べられる状態になったということでもあります。

消費期限の2時間前に撤去して、2時間以内に食べられる商品、総菜であったり、先ほど申し上げました生鮮食品も皆様方に提供できるということでもあります。

13ページです。現状の提供商品量であります。現在、97店舗と申し上げましたが、96店舗時点で2,000ケース、12トンです。これを売価換算すると月額1200万、年間で約1億5000万という規模の商品の提供ができております。繰り返しとなりますが、フードバンクに直接取りに来ていただくことによって、タイムリーに商品の提供ができる、この結果であります。

14ページはフードバンクへの提供量の推移であります。このように飛躍的に伸びているというのは、繰り返しになります。スタートの段階では5トンでしたが、現在では150トンということで、これは大変な量でありますし、スーパーマーケット業界におきましては、このように食品ロスが出ているという実態でもあります。

こういった中にありまして、食品ロスをいかになくすかということで、他社への協力の依頼を申し上げました。15ページであります。同業他社への依頼の協力です。

16ページは、各メーカーさんへの協力依頼であります。

17ページですが、提供施設としまして、社会福祉協議会、自立生活支援センター、更生保護施設、シングルマザーの会、支援を必要とする施設、このような施設に提供させていただくための取次ぎをさせていただいております。

18ページは提供の実例であります。これは広島県神石高原町でありますけれども、コミュニティパントリーということで、困窮者個人が取りに来られる施設に商品の提供を行っております。神石高原町の職員の方が週に1回集荷されまして、冷凍庫・冷蔵庫のある部屋でナンバーキーで管理をしながら、皆さん方に取りに来ていただいているということです。

もう一つは、総社市の社会福祉協議会の無料塾ということで、これはメーカーさんと私どもで提案させていただいて、パン等が出てまいりますから、子供の皆さん方の出席率がよくなったということで、子供さんにとっては非常にいい塾になっております。

19ページにもいろんな事例を入れさせていただいております。

20ページは今後の展望ということで、一気に飛ばさせていただきまして、繰り返しになりますが、スーパーマーケットは生鮮食品を含めまして、すごく量が出ているわけです。当社は小売業の順位で40番目であります。提供量が150トンです。提供金額は1億5000万です。これは年間ベースでの話であります。弊社より上位の企業がハローズモデル、持続可能な提供方法でやらせていただきますと、単純計算で6,000トン、提供金額は60億円になります。私どもで150トン、年間1億5000万円規模でありますから、売上規模の大きい企業の皆さん方にもっとこれに参画していただきますと、1万トン、100億円も可能だろうと思っております。

コロナ禍にありまして、廃棄になっている商品もあるということでございます。スーパ

一マーケットの中で、ふだんの廃棄をいかになくすか、フードロスをなくすかという取組でありますので、非常に有意義な取組だと認識いたしております。

21ページで最後になります。スーパーマーケットでは、品切れ防止のために、一定の廃棄商品は必ず出ます。棚に商品がないと、お客様からクレームが来るという格好であります。なぜないのかということでもあります。ですから、一定の廃棄商品は必ず出るということでもあります。

ハローズは7年間提供いたしております、1回もクレームはありません。善きサマリア人法はまだありませんが、そういったクレームはないということでもあります。

ふだんの生活の中の食品ロスをいかになくしていくかという、全体の大きな仕掛け・仕組みをさらに日本で広げていきまして、フードロスの取組をしていきたいと考えております。協力していただいておりますメーカーさん、並びにスーパーマーケット業界の中にもありまして、積極的にお願いを申し上げている次第でもあります。

稚拙な御説明でありましたけれども、御清聴誠にありがとうございました。

○伊藤長官 佐藤様、どうもありがとうございました。

それでは、同様に消費者庁が行いました、令和3年度食品ロス削減推進大賞大臣賞の株式会社日本アクセス常務執行役員、奥川様、お願いしたいと思います。よろしくお願いします。

○奥川氏 日本アクセス、奥川と申します。

今日はこのような形でお話しする機会をいただきまして、感謝しております。ありがとうございます。

日本アクセスは、伊藤忠グループの食品卸売業です。社員数で4,000名、売上高で2兆円余りということになっておりまして、取扱商品はドライ、チルド、フローズン、その他幅広く扱っております。お客様はコンビニエンス、スーパー、ドラッグストア、外食産業など様々です。

4ページです。ここは私どもの食品ロス削減に対するアプローチでございます。当社は2020年4月にSDGs宣言を行いまして、そのときに課題の優先順位づけをしております。我々は食品卸というところから、社会的な責任があるということで、右上の食品ロスの削減を最重要課題に位置づけております。

5ページです。長期目標の設定ということで、我々は2030年の目標を2016年度対比50%削減ということで掲げております。

6ページです。50%削減をやるためにはどうしたらいいのかということで逆算をしております、毎年4%減らせれば達成するということが分かりましたので、それに沿って社内教育であるとか、目標数値の設定をしております。

7ページです。まずは全社員への啓蒙活動です。4,000人の社員に対しての啓蒙活動が非常に重要だと思っています。社内のイントラ、社内のSNSでの発信、メルマガの発信、eラーニングも実施しています。専門家の方に来ていただいて講演会を開催したり、リサイクル工場の見学会の開催ということを実施しております。

8 ページです。さらにステークホルダーの皆様にも我々の活動を御理解いただけるように、いろいろなコミュニケーション活動を行っております。一つは、フードロス対策紹介の動画をつくりまして、それをユーチューブで公開したところ、農水省様のサステナアワード2020ということで、賞を受賞することができました。

そのほか、農林水産省様のホームページに掲載されたり、あふの環プロジェクトのメンバーになったり、サステナビリティレポートで紹介をしたり、消費者庁様のホームページにも掲載をしていただいているところでございます。

9 ページです。そのほかにも、我々は年2回、大きなフードコンベンションということで、各地で食品の展示会を行っているのですが、その場での紹介、経済産業省様のサプライチェーンイノベーション大賞の優秀賞・食品ロス削減特別賞を受賞したり、様々な活動しております。

10ページです。この中で、食品ロス削減策を行うために四つのフェーズに切り分けて、それぞれに対して対策を打っております。1 番目はロスを出さない、2 番目に売り切る、3 番目に配る、4 番目にリサイクルということで、四つのフェーズに分けて対策をしています。フェーズを分けることで、社内的にも理解が深まったということがありました。

12ページから具体的な四つのフェーズのそれぞれについて説明をいたします。

ロスを出さないというところでは、適切な受発注をすることが非常に重要だと考えています。終売時、特売・販促時等、左側に発生ケースと書いていますが、それぞれのケースに対してどういう対策をしていくのかということ进行分析しております。コミュニケーション不足を改善していくということも重要なことだと思っております。

13ページです。このページはAIのソリューションを導入ということで、グループである伊藤忠商事と連携して、AIを用いた需要予測・発注最適化の取組をスタートしております。小売さんの業務データに加えて、我々の業務データ、天候データ、カレンダー情報を全て入力しまして、AIを利用して適切な発注数を算出するというので、今はまだテスト段階ではあるのですが、在庫削減であるとか、業務量の削減という効果が出てきている状況です。

14ページです。ここもAIによる自動発注というところなのですが、我々のグループの会社が2019年から先んじてAIを使った自動発注を行っています。ここは大手のIT企業さんと組んで予測モデルを作成しています。食品の廃棄量は半分に、発注者の人数は3分の2ということで、食品ロスだけでなく、業務の効率化にも大きく貢献しているという結果になっております。

15ページです。ここは商品開発ですが、商品開発も冷凍の商品は賞味期限が長いということで、流通上のロスが大きく削減できるということです。

それから、食材を使い切ろうということで、冷凍のミールキット、ストックキッチンと呼んでいますけれども、シリーズ展開をして、商品開発を通じて食品ロスの削減に貢献していこうという発想でございます。

16ページです。ここはまさしく業界全体での取組ということで、農林水産省様の商慣習

検討ワーキングチームであったり、日食協という業界団体の活動であったり、また、経産省様では製・配・販連携協議会、こういうところも通じて、例えば3分の1ルールというような商慣習があったり、業界全体で取り組んで見直しをしていくということを行っております。

17ページです。ここからは売り切るということをテーマにした施策になります。我々はインターネットの販売チャネルということで、Smile SpoonというECの店舗を活用して、Amazonであったり、楽天などで売っています。ネットで販売する場合、リアルの通常のお客様よりも期限が長く販売できるという特徴があるので、そこと連携して、売上げの増加と食品ロスの削減という両方を目指しています。特にからだスマイルプロジェクトというのは、我々のオリジナル商品です。

18ページです。ここも売り切るというところですが、物流インフラは全国で展開しているところでございます。特にチルドは幹線物流といいまして、日本全国に幹線網を張り巡らせて、賞味期限の短いチルドの商品を運んで、いろんなところで売っていくことができるということで、小売業様に対しても食品ロス削減の手助けをすることができるような体制を組んでおります。

19ページです。それでもどうしてもロスが出てきてしまうということに対しては、配るということで、特にフードバンク様と取組を進めています。現在、全国で19か所、13のフードバンク様と提携しまして、寄贈を行っています。

また、先ほども申し上げましたが、商品の展示会をやっているわけですが、展示会は試食をしたり兼ね合いで、どうしてもフードロスが出るということで、ここもフードバンク様に対する寄贈を行っています。

20ページです。特に岡山県では、24時間、生活に困っておられる家庭が受け取れる仕組み、公共冷蔵庫というものがあるのですけれども、そこにも参加をして、公共冷蔵庫を使った生活に困っておられる方への食料の提供を行っています。これは先ほど御説明があったハローズ様に御紹介いただいて、取組を進めているものになっております。ありがとうございます。

21ページは御参考ですけれども、食品を受け取った子供たちから我々へ応援をいただいています。応援メッセージを受け取って、励みにしながら進めております。

22ページです。ここも配るというフェーズですけれども、イトーヨーカドー様と協力して、セカンドハーベスト・ジャパン様へ食品の寄贈を行っています。販売の期限は過ぎていますが、賞味期限が残っている商品について、我々の配送の戻りの便を活用して、回収して、お届けするという活動をしております。

23ページです。ここも配るというところですが、労働組合でフードドライブという取組をしています。従業員が各家庭で使い切れない食べ物を持ち寄って、フードバンクなどに寄贈を行うという取組でございます。東京本社は大崎なのですけれども、大崎のビルで実施したということでございます。

24ページです。どうしても廃棄になってしまう場合には、できるだけリサイクルに回す

ということを実施しています。リサイクル業者さんもいろいろな業者さんがいますので、農水省さんのホームページなどを参考にして、業者を選んで発注したり、それぞれの自治体に相談をしたり、また、我々の法務の専門部署が関わって、厳しい社内ルールでリサイクル業者さんへの提供も行っています。

25ページはリサイクルの取組です。ベイシア様との連携ということで、ベイシアさんで発生する食品の残渣について、我々の配送の戻り便を使いまして、家畜の飼料工程へ回し、リサイクル工場へ行って、養豚場ということで、リサイクルループをつくる取組をしています。

27ページです。そうした中で、定量的な効果ですけれども、2018年から我々は本格的にこの取組を進めているのですけれども、上期と下期に分かれているのですが、2019年の後半から大きく効果が出始めています。

28ページです。リサイクル率も本格的な取組を始めた2019年の下期から大きく拡大しています。目標値は75%と言われているわけですが、我々は90%を超えるリサイクル率となっています。

29ページです。ここは各活動による食品ロスの削減効果ということで、年間当たりのトン数を記載しています。我々ができるところで、今、年間で300トン近く削減をしてきております。ただ、サプライチェーン全体での効果というのは、なかなか定量的に測定できていないのですけれども、全体の取組のほうはるかに大きな効果が出るだろうということで、今後はサプライチェーン全体にまたがる食品ロス削減の取組を強化していくことが大事だと考えております。

30ページです。今年の1月ですが、認定NPO法人フローレンスと協働して、全国の子育て家庭に食支援を届ける、こどもフードアライアンスという取組をスタートいたしました。ここはどちらかというと、フードロス削減ということよりも、社会貢献的な意味合いがあるとよいと思っております。メーカー様からいただいた商品をフローレンスさんとの提携の中で持っていったり、独り親家庭、子供への各種活動をやっているフローレンスさんによって社会貢献もできているということで、複合的に活動を進めていこうと考えています。

31ページです。我々は今後もサプライチェーン全体での最適化を考えた食品ロス削減を継続的にやっていきたいと思っておりますので、多方面からの御支援をよろしくお願いしたいと思います。ありがとうございました。

○伊藤長官 奥川様、どうもありがとうございました。

続きまして、環境省の大臣表彰の取組について御紹介をいただきたいと思います。

まず令和3年度食品ロス削減環境大臣表彰、mottECO賞の株式会社セブン&アイ・フードシステムズ、中上様にお話をいただきたいと思います。中上様、よろしくお願いします。

○小松氏 中上に代わりまして、小松が御説明させていただきます。

ただいま御紹介にあずかりました、セブン&アイ・フードシステムズの小松でございます。

このたびは、ロイヤルホールディングス様という、素晴らしいパートナーとともに取り

組んでおりますmottECO事業について、御紹介をさせていただく機会をいただきまして、誠にありがとうございます。

今回のmottECO事業に関しましては、内容について、担当役員の大江より御紹介をさせていただきますと思いますので、よろしくお願いいたします。

○大江氏 よろしく願いいたします。

「mottECO普及による食品ロス削減と脱プラ両立プロジェクト」でございます。

mottECOというのは、呼び名のとおり、私どものレストランの中で食べ切れなかったメニューを家庭にお持ち帰りいただいて、そこで食べていただくことによって、食品ロスの削減につなげていくということでございます。

先ほど御紹介いただきましたとおり、ロイヤル様と私どもセブン&アイの協働事業ということで立ち上げさせていただきました。

2 ページです。事業の目的ですが、日本に食べ残しは自己責任で持ち帰り、ごみにしないという消費行動を根づかせるということです。自己責任ということは非常に重要なキーワードになります。ごみにしないという消費行動を根づかせるということです。

コンセプトは、繰り返しになりますが、食ロス対策と脱プラの両立でございます。これはメニューの展開が大変重要になりますので、競合関係にあるデニーズ、ロイヤルホスト様が協力しまして、環境省のモデル事業として、官民を挙げて普及啓発促進を図っていく事業でございます。

3 ページです。事業の内容でございます。繰り返しになりますが、実施ブランドは、ロイヤル様が展開されているファミリーレストラン、ロイヤルホスト、私どものデニーズでございます。

実施店舗といたしましては、私どもの100店舗、ロイヤルホスト様の26店舗、計126店舗で、実施期間といたしましては、約1年間、昨年4月から今年度の3月までを予定して実施してございます。

効果検証の方法ですが、一つは、食べ残したものをお持ち帰りいただく容器を実行件数として把握することによって、件数として測るということです。

二つ目は、持ち帰りの増加量です。廃棄削減量として把握していくということです。

この二つの定量的な視点を持ちながら検証いたしました。

4 ページです。店舗での運用でございます。まずは食べ残したものをお持ち帰りいただけることを知っていただくということと、mottECOの意味を広く知っていただくということで、企業ブランドごとに有効なツールを活用いたしました。

私どもデニーズは、ポスターであるとか、レシートの中でお客様へ告知をするということでございます。

ロイヤル様のほうでは、メニューブックの中にmottECO事業を表記させていただいております。もったいないという意識とともに、啓発をしていくということでございます。

5 ページです。ここで大事なのが注意喚起ということで、先ほど自己責任という表現を使わせていただきましたが、あくまでもお客様の責任でお持ち帰りくださいということで、

例えば左側ですが、時間の経過による劣化を注意喚起してみたり、生ものに関しましては、しっかりと読んでいただく。それから、持ち帰っていただくものは、必ず加熱をするといったことで、安全性を担保しながら、そして、自己責任で召し上がっていただくということを啓発いたしました。

それから、定性的な効果ということで、お持ち帰りいただいた皆様には、アンケートにお答えいただくことによって、この事業の反応等を調べました。

6 ページです。これがもう一つ重要なものでございます。専用容器を用意させていただいたということで、従来、若干ながらお持ち帰りの御要望があったときは、プラ容器でやっていたのですけれども、それではごみを増やしてしまうということですので、今回はFSC認証紙を使用した特別な容器をつくらせていただきました。この容器にmottECOというマークをつけることによって、啓発ツールとしても使えますし、汁物であるとか、ソースの漏れを防ぐということも含めながら、容器をつくりました。

7 ページです。告知に関しましては、先ほど若干御説明いたしましたけれども、店舗の拡大に合わせまして、メニューへの告知であるとか、私どものアプリ、100万人ほどにダウンロードしていただいておりますけれども、アプリの中でもこういった機会があるということを啓蒙いたしました。

それから、左下ですけれども、大学でもこういった活動が非常に注目をされていまして、東京農大のゼミであるとか、そういったところにもこの活動を取り上げていただいているということで、若い人にも効果が出ました。

8 ページです。定量的な成果でございます。約9か月間の実績の中で、mottECO実施前の量、実施後の量を比べました。今回の数字に関しましては省きますけれども、換算いたしますと、仮にデニーズ全店でmottECO事業を進めた場合、年間約15.3トンの食品廃棄の削減量が図れるという結果が出ました。これをロイヤル様と合わせますと年間26.2トンの削減、現在、コロナ禍で時短営業しておりますので、これをフルに年間の営業時間に戻しますと、年間34トンの削減が可能であることが考えられてまいりました。

下に書いてございますけれども、mottECOが普及浸透し、mottECOに対するお客様の行動が変わることで、事業者のリスクも低減いたしますし、さらに大きな効果、成果が期待できると考えてございます。

9 ページです。これが定性的にアンケートを取った上での結果でございます。お持ち帰りになった商品をどの程度食べられましたかということで、お持ち帰りされていたものを家庭で廃棄ということになりますと、意味がございませんので、その行く末についてアンケートを取った結果でございます。

持ち帰ったものに関しまして、食べましたという人が約75%ということで、ロスにはつながっていないということでございます。全部合わせると、ほとんどの方が家庭で消費していただいていたということで、もったいないにつながるということでございます。

10 ページです。こちらアンケートでございます。なぜ食べ残しを持ち帰ろうと思われしましたかということをお聞きいただきました。1番は一番上にありますけれども、食品ロ

ス削減につながると判断したからということであるとか、海外ではそれが当たり前という意見であったり、食べ物を粗末にすることはできないというお客様の心理的なこと、子供というのは気まぐれなものでございますので、そういったお子さんが残したものをもったいないと思ったからといったことになります。

11ページです。自己責任に関しましては、お客様自身が注意喚起のチラシを確認したということであるとか、そもそも持ち帰りというものは自己責任の範囲内でやるものだと、お客様自身の非常に高い意思の中で御協力いただいたということでございます。

12ページです。国内でどれぐらい浸透するかということを取らせていただきましたところ、必ず浸透するだろうということで、9割の方に考えていただきました。消費者の方から期待と要請を感じるところでもございます。

13ページです。あとはアンケートに書いていただいたもので、もともと日本ではもったいないという意識があるから浸透するであるとか、今後の高齢化社会の中で食が細くなる人間が増えていくので、浸透していくとか、恥ずかしいから言いにくいだけで、本当は持ち帰りたと言ったようなこともございました。

15ページです。最後でございます。現状と課題と今後の対策ということでまとめました。先ほどロイヤル様と私どもということでありましたが、今後は連携の強化ということで、同じようなテーブルレストランで連携をしていくことでも、日本全体で明るみにしていけたらということでございます。

非常に大きな問題がございますが、mottECOの容器というのが今回の事業のコストになります。ですから、そのコストに関しましては、エコバックがあるように有償化であるとか、有料化することによって、バランスを保たれるのではないかと考えてございます。

最後になりましたが、こういった運動を推進していくことで、もったいないに対するところから削減につながるということで、さらにフィードバックをしていければということでもございました。

御清聴をありがとうございました。以上でございます。

○伊藤長官 御説明をどうもありがとうございました。

続きまして、食品ロス削減環境大臣表彰フードドライブ賞の株式会社ダイエー・神戸市・株式会社サカイ引越センターの取組から、代表して株式会社ダイエー人事総務本部総務部リーダー、中山様から御説明いただきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○中山氏 ダイエーの中山でございます。皆さん、こんにちは。

本日は、このような名誉ある賞をいただくとともに、また、このような場で発表させていただきまして、誠にありがとうございます。

本日は、神戸市様並びにサカイ引越センター様の連名で表彰をいただきましたので、皆様とともに発表させていただきたく存じます。合間で神戸市様並びにサカイ引越センター様のお話も入れさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

今日既に発表の皆様の中にもフードバンク活動という言葉がたびたび出てきていますけれども、私たちは、今回、業界を超えたところが一つのキーワード、加えて、フードドラ

イブのところが一つのキーワードだと御認識いただければ幸いに存じます。

2 ページです。最初に弊社並びに神戸市様、サカイ引越センター様を簡単に御紹介させていただきたく存じます。

株式会社ダイエーは、1957年、昭和32年の創業の食品スーパーマーケットでございます。総合スーパーとしての店舗展開は北海道から沖縄までございましたが、現在は首都圏並びに京阪神において総合食品スーパーとして営業させていただいている状況でございます。店舗数で約200店舗を展開してございます。

○安部氏 サカイ引越センターの紹介をさせていただきます。

昨年、ちょうど50周年を迎えた引っ越しの企業でございます。パンダでおなじみなので、皆さん、御存じかと思うのですが、サカイ引越センターは、引っ越し業界ナンバー1で、かつ地域社会に貢献ということを企業理念にうたっております。

今まで地域社会に貢献ということで、国土交通省様と防災の協定であるとか、内閣府様と協定を結ばせていただいている状況ではあったのですが、今回、食ロスについてお声がけをいただいて、非常に光栄に思っております。ひとつよろしく願いいたします。

○中山氏 安部様、ありがとうございました。

それでは、3 ページです。最初にまずフードドライブのきっかけをお話し申し上げたく存じます。弊社は神戸市様の中に店舗を持っている中で、食品ロス削減に向けて、神戸市様といろいろ議論をさせていただいてございます。

市民の方々を招いたワークショップを開催いたしました。2017年2月のことでございます。約100名の一般市民の方々に御参加いただいて、いろんな食品ロス削減のお知恵を頂戴したのですが、その中の一つのアイデアとして、実はフードドライブという言葉が上がってきたというのは初めてでございます。

しかしながら、私も当時、フードドライブというのがいまいちよく分かっていなかったのですが、これを具現化しようというところで、4 ページです。まず実験をしました。2017年6月から10月まで、弊社の2店舗でお客様に自宅で食べる機会のない食品をお持ちいただく。これを始めまして、5 か月実施しました。160キロ、約800点の御協力をいただきました。

市民の皆様のお声としましては、よい取組なので、継続的にやってほしいというところ、また、たまたまその日のお買物でお持ちいただくのを忘れるところも当然ございますので、定期的にやってほしいというお声、これは市民の声ではないのですが、実は従業員の食品ロスの削減の意識の向上にもつながったと、弊社としては考えてございます。

5 ページです。フードドライブというところは、先ほども申し上げたとおり、お客様が自宅で食す機会がない食品をお持ちいただく流れになります。お客様が購入したり、また、頂き物というところで、食べるということがあればいいのですが、食べ切れないということもございます。

具体的に少し申し上げますと、御高齢の方などにお中元、お歳暮の文化が残っている中で、例えばそうめんをたくさんもらってしまったけれども、食べられない、食べ切れない、

そういったものを店舗に持ってきていただく。

スキームの上に目をやっていただきますと、お店で仕入れて販売もしたけれども、売れ残ってしまう。我々小売業から申し上げますと、売り残りはゼロにしたいというのが本音ですけれども、少なからず出てきます。ここをマッチングしまして、スキーム図の右側にございますフードバンク団体様等を通じまして、こども食堂等で御活用いただいているというところでございます。

上の文言で一つお話を申し上げたいのは、ダイエー全店が同じルールでやってございます。現在は毎月第3月曜日から日曜日までの1週間、この期間を延ばすことも考えてはいるのですけれども、全店同じルールにすることで、弊社は約200店舗ございますので、どこに従業員も取組を理解しながら進めていけるとところに強みがあると考えてございます。

6 ページです。実際にやっていく中での課題が生じてきたところでございます。2 行目に書いてございますけれども、それがまさに運搬に課題が生じてきました。我々はもっと店舗を増やして、フードバンク団体様並びにこども食堂様と連携していきたいという中でも、足がないわけでございます。

そういった中で、物流のプロフェッショナルでおられるサカイ引越センター様と手が組めないかというところを御助言いただきまして、これを実現したところでございます。今、実際に4店舗でサカイ引越センター様のトラックを使わせていただきながら運用しているところです。

実際に写真で御覧いただいたほうが分かりやすいかと存じますので、7 ページに移ってください。これが写真でございます。左上からスタートいたしますが、こちらが店舗の写真でございます。フードドライブの様子なのですけれども、ここでは神戸市様のお役割に関して、清水様、補足をいただけましたら、幸いに存じます。

○清水氏 フードドライブの実施に関しまして、各店舗でサービスコーナー等を設置いただいておりますが、商品を格納するコンテナの提供であったり、ちょっと見えづらいかもしれませんが、両サイドに掲げているのぼり等の提供をさせていただいております。フードドライブの円滑な実施に努めているような状況でございます。

○中山氏 ありがとうございます。

そういった形で、店舗でお客様に御協力をいただきながら、右の上部に目をやっていただくと、サカイ引越センター様のお写真が写ってございます。安部様、この点の補足をいただければと思います。

○安部氏 サカイ引越センターの安部でございます。

お声がけをいただいて、どのようにして回していったらいいのか、長続きするようということで、午前中に引越しが終了する便を探しまして、その後、帰り便を使って、フードドライブというような形で運ばせていただいております。

サカイ引越センターは、兵庫県に6店舗あるものですから、そこで配車を工夫しまして、その中で対応をさせていただいている、こういった形にしております。

○中山氏 安部様、ありがとうございました。

そういった形で、サカイ引越センター様にお運びいただいた後は、フードバンク関西様での検品、右下の写真でございます。その後に実際にこども食堂様に活用いただいている状況でございます。

8 ページです。まとめでございます。4 点でございます。

今、フードドライブのところにおいては、神戸市内を含めて90店舗の活動に広がりを見せてございます。また、ダイエーという会社、企業においては、関東・近畿の187店舗で活動を行っているところでございます。

ポツの二つ目ですけれども、フードドライブの活動は、食品ロス削減ということで、我々は元々食品ロス削減という環境視点の切り口でスタートさせてございますが、スーパーという立ち位置を考えたときには、地域の社会の貢献、それから、生活困窮者支援という福祉要素にも寄与していると、非常にうれしく考えてございます。

三つ目でございます。サカイ引越センター様との連携は、フードドライブにおいて大きな課題であります運搬部分というところをプロフェッショナルなテクニックを活かして、ロジスティックの部分を担当いただいております。この点を今後もサカイ引越センター様と連携しながら広げていきたいと思っております。

今後も神戸市様並びにサカイ引越センター様、また、関係省庁の皆様にご指導をいただきながら広げていって、食品ロス削減推進法、一人一人が食品ロス削減に努めていかなければいけない、これは企業だけではないと存じてございます。この辺に企業として少しでも寄与できればと考えてございます。

以上でございます。御清聴ありがとうございました。

○伊藤長官 どうもありがとうございました。

それでは、続きまして、食品ロス削減環境大臣表彰食品ロス削減の取組賞の社会福祉法人正和会の小田様、よろしくお願いいたします。

○小田氏 こんにちは。社会福祉法人正和会のマネージャーの小田と申します。

このたびは、当社みたいな中小企業の事例を紹介させていただく機会をいただきまして、本当にありがとうございます。10分ほどの時間ですが、よろしくお願いいたします。

それでは、早速、事例紹介に行きたいと思えます。

今回、紹介させていただく事例は「『急速凍結』を活用し食べ残しゼロへ 高齢者ひとりひとりに寄り添った新しい食事提供方法で食品ロス削減の取組み」ということで、さきの事例にあったみたいにフードバンクだったり、フードドライブという取組とは目先が違って、高齢者視点の給食提供のそもそもの仕組みを変えてしまおうという取組でございます。

3 ページです。初めに、会社の概要を説明させていただきます。

社会福祉法人正和会と申しまして、兵庫県の川西市というところがございます。ちょうど大阪と兵庫県の境目にある市なのですけれども、そこで特別養護老人ホームという老人ホームを4施設運営しています。

規模感というか、イメージ感といたしましては、入居者様が480名と日帰りの利用、デイ

サービスと言われるものなのですからけれども、毎日120人、合計で大体1日で1,600食を提供しているといった規模感でやっております。当然大量調理で大量に提供していますので、食品ロスがすごく課題として、法人設立は約20年前なのですからけれども、ずっとやってきております。

4 ページです。事例紹介に行くまでに当社が考える介護業界全体の課題を照会させていただけたらと思うのですけれども、一言で表すと人手不足という言葉に尽きると思います。いろんな問題があるのですが、その原因の中に解決方法を全てひもといていくと、人手不足という言葉に集約されております。

福祉業界は日々高齢者の介護に当たって、給食を提供している事業者は、どれも食品ロスはすごく重要な課題と分かっているはずなのですからけれども、どうしても目の前の人手不足とか、そういった大き過ぎる課題があって、そこに本腰を入れていけないというのがまず課題感としてあると当社は考えております。

5 ページです。そういった業界全体の課題を補いながら、要はそこを補わないと、食品ロスというものを頑張っても、長続きしないと思っております、人手不足を補いつつ、食品ロス削減という目標を達成するような新しい仕組みをつくらなければいけないと考えて、今回、急速凍結を活用して、新しい食事提供方法という取組を始めました。

6 ページです。やっと本題に入るのですけれども、取組の内容としては、全部で五つの工程に分かれます。一般的な高齢者施設の給食というのは、365日、朝から晩まで、調理師さんが厨房に入って、食事をつくって提供するという流れを組んでいるのですが、今回、当社の取組に当たって、これを一切変えてしまいました。

まず一つ目は、セントラルキッチンを整備して、四つの施設の料理を全て一つの厨房でつくって、そこで急速凍結をしてしまいます。

二つ目です。凍った食事を各施設に配送して、再加熱して提供する流れです。

三つ目と四つ目がとても重要な部分になるのですけれども、再加熱や盛りつけとか、食事を配膳したり、最後の片づけをするのは、介護スタッフの方にやってもらうような形態を取りました。

なぜ介護スタッフの方にやっていただくのかということなのですからけれども、高齢者施設の中で食事を食べる方で一番身近なのは介護スタッフで、入居者の趣味、趣向であったり、そのときの健康状態を一番把握している人間ですので、その者が食事提供をすることで、ちょうどいい適切な量で、適切なメニューを提供できるようになっております。当然凍った食事ですので、必要な量以外を解凍しなかったら、食品ロスは出ないですし、入居者に合った食事ですので、そもそも残す率が低いです。

五つ目は、最後のおまけみたいなことなのですからけれども、介護スタッフが一貫して配膳、片づけまでやるので、食事をしているところにすごく抵抗感を持つようなので、入居者にいっぱい食べてもらえるよう、残さないようにはどうことができるのかというすごく前向きな意見がたくさん出るようになったと考えております。

7 ページです。成果としては三つ考えています。食品ロスの削減と人手不足の改善、食

品ロスの意識向上、この三つだと思うのですけれども、その中で食品ロスの削減が一番大きいと思っています。

5年前対比で約30%の食品ロス削減ができたことと、ちょうど2年前、コロナの影響で公立の小中学校が一斉休校になったことがあったと思うのですけれども、そのときに給食で提供されるはずだった地域農産物がすごく余ったことがあって、JAさんと協力して、地域農産物を一括で買い上げて、急速凍結をして、長期保存を可能にして順繰りに使っていくことで、大量廃棄というところを回避したといった事例がございます。

8ページです。当社の考える今回のポイントなののですけれども、これも三つございまして、食品ロス削減と業務効率化の両立、急速凍結技術の活用、喫食率の増加があるのですけれども、これも特に御注目いただきたいのは、食品ロス削減と業務効率化の両立のところ です。

急速凍結という部分とセントラルキッチンを整備したことで、業務効率がよくなりました。結果的に給食提供にかかるコストがぐんと下がりました。当然この事業を実施するに当たって、設備投資が数千万円発生したのですけれども、結果的に数年間で回収可能なものになっております。食品ロス削減と業務効率化を両立できた事例だと思っております。

9ページです。このスライドは先ほどのスライドとほぼ一緒のことが書いてあるのですけれども、食品ロス削減という大きな目標に向かって、いろいろ課題を出して、それを解決してということを当社の中でずっと続けていて、最終的に行き着いた結果というのが急速凍結をすることで、食品ロス削減と人手不足解消の両方を両立するといった形でございます。

10ページです。最後になるのですけれども、今後の展開として、当社の取組を全国に、世界中に広げていきたいと思っています。当社と同じ悩みを持って、課題を持ってスタートしたことというのは、同じ業界で事業をやっている会社様は恐らく100%同じではないにせよ、同じ課題感を持っていると思っております。現に神奈川県とか、広島、北海道の法人が当社のセントラルキッチンを見に来ていただいて、その後、全く同じような取組を開始されたりしているので、積極的に施設見学を受け入れて、独り占めするのではなくて、どんどん周りに出していこうと思っております。

それに伴って、急速凍結はよく聞くのだけれども、どんなものか分からないということだと思っていますので、そういうものに触れ合えて体験できる施設を2月に大阪にオープンしましたので、そういったものを活用して、どんどん広げていきたいと思っております。

11ページです。最後にいろいろ書いてあるのですけれども、同じようなことを2回言うてしまうのですが、ノウハウを独り占めせずに、社会福祉法人とついておりますので、地域介護であったり、社会福祉の向上、そして、何より食品ロス削減です。ここの一つの助けになれるように今後とも担当していきたいと思っておりますので、ぜひとも一度、こんな御時世ですので、コロナの影響が収まったときに当法人にお越しいただいて、急速凍結であったり、取組を肌で感じていただけたらありがたいと思っております。

以上でございます。ありがとうございます。

○伊藤長官 小田様、どうもありがとうございました。

ここで消費者庁の食品ロス削減推進大賞審査委員長を務められた小林委員及び環境省における食品ロス削減環境大臣表彰の審査委員長を務められた石川委員、もしも今の事例の御紹介についてコメント等がございましたら、よろしく願いいたします。小林委員、いかがでしょうか。

○小林委員 御指名ありがとうございます。

まずは審査が非常に大変だったということを申し上げたいと思います。ここに来て、プレゼンテーションをしていただいたところはもちろんなのですが、もっと評価ができればというところもあって、個人的な感想になりますけれども、日本全体でレベルはかなり上がってきているという認識はあります。

一つだけ申し上げると、つくるほうと食べるほうのコミュニケーションの問題にかなり多くの事業者さんとか、団体さんが気づいてきています。それは今のお話にありましたけれども、人手不足というか、人手がかかることなのですが、それが非常に価値のあることで、食文化をある意味つくり直していくとか、再構築するような意味合いの取組になってきたときに、これはもはや食ロスという環境問題だけではなくて、今、お話がありましたけれども、福祉とか、地域活性化とか、いろんなところに副産物があるということがかなり明確になってきているということで、評価できたのではないかと思います。

以上です。

○伊藤長官 ありがとうございます。

石川委員、いかがでしょうか。何かございましたら、よろしく願いいたします。

○石川委員 ありがとうございます。

審査に当たっては、どれもすばらしい取組でした。小林先生がおっしゃったように、審査が大変でした。その中でこうしてまとめて発表していただいて、聞かせていただいた中では、連携というコネクションとPDCAを回すこと、また、個別のものをを見ると、非常に特徴的です。一つのやり方で多くの問題が一遍に解決するというのではなくて、共通する部分としては、きちんとデータを取って、PDCAを回す。PDCAを回すことでうまくやる。

その中で、最後の正和会の方が発表されていたように、実際に現場の問題をよく知っている人が食ロスを減らしてということで思うように持っていく、それが共通しているようなアプローチなのかと思いました。そういう意味では、PDCAを回すということと、関係する主体がそれぞれ遠くの目標に向かって、一緒に足並みをそろえていけるようにモチベーションを設計することなのだと思います。

もう一つは、連携というか、関係と言ったほうがいいかもしれませんが、食品ロスを削減するというのが目標ですが、それだけではなくて、ほかの価値と結びついているようなソリューションが幾つもあったと思います。これは恐らく食品ロスだけに限ったことではなくて、循環型社会であるとか、資源循環を考える上で、キーになってくるような概念だと思いました。

以上です。

○伊藤長官 どうもありがとうございました。審査は難航したということで、食品ロスの削減の取組が大変進んでいるということだと思います。

それでは、事前にほかの委員の皆様からもコメントをいただいております。事務局から概要の紹介をお願いいたします。

○村井政策立案総括審議官 消費者庁でございます。

それでは、それぞれの御報告いただきました優良事例につきまして、各委員の皆様から頂戴をしているコメントの概要を紹介させていただきます。資料7になります。

まず浦郷委員からです。mottECOについて、セブン&アイ・フードシステムズとロイヤルホールディングスの取組を見ると、消費者には好意的に受け止められ、今後の普及が期待できる。消費者の行動の後押しとなるように、事業者がもっと積極的にアピールできるような取組を期待している。

また、フードバンクの取組を広げていくためには、寄付に関する免責制度などの法整備が必要であると考えたとのコメントをいただきました。

続きまして、川村委員からです。商慣習の見直しについては、フードサプライチェーンを構成する関係各社が連携して取り組むことが重要だが、当事者間の話し合いではなかなか進まない実態があるため、これまで以上に行政からの働きかけ、指導をお願いしたい。

また、フードバンク活動については、行政からの支援が必要であるが、特に食品提供者の立場からは、提供した食品が原因で事故が起こった場合の責任に懸念がある。食品提供者の責任を明確にするための法整備の検討をお願いしたいとのコメントをいただきました。

続きまして、小林委員からです。セブン&アイ・フードシステムズ及びロイヤルホールディングスの取組について、テーブルレストラン業態で連携とあるが、中小、個人店もスコープに入るのか、また、テイクアウト容器との共通化はあり得るのかとの御質問をいただいておりますので、後ほどコメントをいただけると幸いです。

続きまして、崎田委員からです。御自身が会長を務めておられる全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会を通じて、多様な先進事例を全国に伝えて共有し、各地の地域特性に応じた連携プロジェクトが増えてゆくことを目指して、今後も情報共有のプラットフォームとしてしっかり歩んでまいりたいとのコメントをいただいております。

続きまして、末松委員からです。ハローズ、日本アクセス、ダイエー・神戸市・サカイ引越センターの取組の共通点といいますか、それに関連してということではございます。まだ食べられる販売期限切れの商品について、物流ネットワークを生かして、必要とされている方々へ届ける取組は、サプライチェーン全体で課題を共有し、それぞれの強みを生かす社会貢献度が非常に高い仕組みになっている。

セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングスの取組に関連しては、テイクアウトやデリバリーがスタンダードな消費行動になりつつある今、消費者に対して食べ残しの持ち帰りをさらに周知していくことが重要である。事業者による食品ロス削減の取組が加速度的に進むには、国民一人一人の意識向上のための取組を市民に最も身近なきっかけになることが大変重要であるとのコメントを頂戴しております。

永松委員からです。セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングスの取組について、官民一体となって消費者を巻き込む取組が必要になってくるのではないかと。

また、コンビニエンスストア業界においても、消費者庁等と連携した「てまえどり」の実施や農林水産省の恵方巻ロス削減プロジェクトに参画し、取組を促進しているとのコメントを頂戴いたしました。

続いて、三科委員からです。セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングスの取組に関連いたしまして、持ち帰りの習慣がなくなりつつある中、改めて習慣化するための様々な努力が必要であり、国が主導して飲食店に働きかければ、大きな成果が得られるのではないかと。

ハローズの取組について、近隣の施設が直接引き取ることで、期限が近い商品でも提供可能となるなど、様々な面で参考になった。

国が善きサマリア人法を精神を広げて、我々の活動をバックアップしてもらいたいとのコメントをいただきました。

続きまして、望月委員からです。フードバンクでは、様々な資源が不足しており、農水省の助成金を利用するなどして、基盤を強化することが必要である。フードバンクの規模や主体、目的、特徴などが様々にあるため、寄贈する企業等には、フードバンクとの対話をお願いしたいとのコメントをいただきました。

また、資料を御覧いただければと思いますけれども、フードバンクふじのくにの取組の御紹介をいただいております。

最後、米山委員からです。フードバンクへの寄贈量が増加したことは大変喜ばしい。一方で、食品寄贈の増加に伴い、フードバンク側の負担が増えているのも事実である。フードバンク活動そのものから収益は発生しないので、支援を考えている企業には運搬などの負担を御検討いただき、持続可能な形での支援をお願いしたいとのコメントを頂戴いたしました。

以上でございます。

○伊藤長官 ありがとうございます。

小林委員からmottECO普及について御質問をいただいておりますが、セブン&アイ・フードシステムズの方、ご返答いただけますでしょうか。御質問はテーブルレストラン形態で連携とありますが、中小、個人店もスコープに入るのかということと、テイクアウト容器との共通化があり得るのかという質問でございます。よろしくお願いします。

○中上氏 ありがとうございます。

セブン&アイ・フードシステムズの中上と申します。

テーブルレストラン業界との連携について、中小、個人店もスコープに入るのかという御質問に対しまして、結論から申しますと、もちろん中小、個人店と連携体制を行えると考えております。先ほどの発表で、まずは食べ残さない。どうしても食べ残したものは自己責任で持ち帰りという消費行動を当たり前にしていくとありましたが、これは飲食事業者側も当たり前にしていくことが必要と考えております。

そういう意味では、60万以上の飲食事業者の大半を占める中小、個人店としては、社会に大きな変化は望めないと思っております。ただ、食べ残しなどの食品廃棄物は1店舗ずつでは非常に少なく、数百店舗規模で合計して見るチェーン店と個人店では、その課題感が違うということになっておりますので、mottECO普及については、大手チェーンの連携を優先していくことが目標に近づきやすいのではないかと考えております。

もう一点、テイクアウト容器の共通化はあり得るのでしょうかという御質問をありがとうございます。テイクアウトは利用頻度に数十倍の開きがありまして、御指摘のとおり、テイクアウト容器の切替えは重要な課題だと思っております。実際にmottECO事業の1年間の実証実験などでもテイクアウト容器に流用できるものを探すということも、裏のミッションとして行っておりましたが、現段階ではコスト的に非常にハードルが高くて、食べ残しの持ち帰りの利用の頻度だからこそ使用できているという側面はあると思います。先ほど中小、個人店の参加ということもお話ししましたが、より使い勝手のよい低コストの容器を模索、研究していく必要があると掲げております。

○伊藤長官 どうもありがとうございました。

本来、ここで本会議の会長である若宮内閣府特命担当大臣が戻ってきて、御発言をいただくという予定にしておりましたが、議会が延びておりまして、戻れないという連絡がございましたので、大臣から預かっている発言について、当方から代読をさせていただきたいと思っております。

本日は、委員改選後1回目の会議となりますが、委員の皆様、そして、事例紹介をいただいた皆様、本当にどうもありがとうございました。

我が国の食品ロス量は、最新の推計値で年間570万トンであり、国連世界食糧計画による食糧援助量の1.4倍もの食品が廃棄されています。コロナ禍で我が国にも食事を満足に取れない生活困窮者の方がいる中、このような大量の食品ロスが発生していることは、我が国社会が解決すべき大きな課題であると認識しております。

政府としては、2030年度までに食品ロス量を年間489万トンにまで削減する目標を掲げており、目標達成に向け、国や自治体のみならず、事業者、消費者等が各々の立場で協働し、さらなる取組を進めることが重要です。

消費者庁としても、消費者に食品ロス問題を認知し、行動に移していただくために、食品ロス削減推進大賞や「『めざせ！食品ロス・ゼロ』川柳コンテスト」など、様々な取組を実施しております。

本日は、東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会、また、優良な取組をされている事業者等から様々な取組の御紹介をいただきました。各々の立場で取組が進められており、参考にさせていただきたいと思っております。

また、委員の皆様には、引き続き専門分野からの御知見に基づく御意見をいただきたいと思いますと思っております。

本日の会議などを踏まえ、産官学、また、関係省庁と連携した食品ロス削減の更なる推進に向けて、私どもとしてもしっかりと取り組んでいきたいと考えております。本日は誠

にありがとうございましたということでございます。

以上でございます。

それでは、本日の会議を終了させていただきます。

本日は、お忙しい中、長時間にわたり御参画をいただきまして、誠にありがとうございます。引き続き食品ロス削減に向けた取組について、御協力を賜ればと思っております。どうもありがとうございました。