

食品ロス削減推進会議  
第1回議事録

消費者庁消費者教育推進課

# 食品ロス削減推進会議（第1回） 議事次第

日 時：令和元年11月25日（月）16:30～17:44

場 所：中央合同庁舎4号館共用第1特別会議室

## 1. 開 会

## 2. 会長挨拶

## 3. 議 事

（1）食品ロス削減推進会議の運営について

（2）「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」骨子案について

（3）その他

## 4. 閉 会

○伊藤長官 定刻となりましたので、これより第1回「食品ロス削減推進会議」を始めます。

司会を務めさせていただきます消費者庁長官の伊藤でございます。どうぞよろしく願いします。

まず、本会議の会長である衛藤内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全担当）から御挨拶をさせていただきます。

○衛藤内閣府特命担当大臣 委員の皆様方におかれましては、御多忙のところ、本会議への御参画、御出席を賜りまして、心より感謝申し上げます。

また、日ごろから食品ロス削減の推進に御理解と御尽力を賜り、心から感謝申し上げる次第でございます。

御案内のとおり、本年5月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が衆議院・参議院ともに全会一致で成立し、10月から施行されました。本会議は、この法律に基づいて設置されたものであり、政府が定める基本方針の案を作成するほか、食品ロスの削減に関する重要事項について審議し、施策の実施を推進することをその事務とするものです。食品ロスの削減のためには、食品が作られる川上から、流通を経て、消費に至る川下まで、それぞれの段階での取組が必要です。多様な主体が連携し、国民運動として、食品ロスの削減を進めていけるよう、まずは、令和2年3月までに閣議決定できるよう、しっかりした基本方針を作り上げてまいりたいと考えております。

委員の皆様には、それぞれのお立場での御経験に基づいた、忌憚のない御意見をお願いいたします。

本日はどうぞよろしくお願いいたします。

○伊藤長官 それでは、本日は第1回目の会議でございますので、本来であれば委員全員を御紹介すべきところですが、時間も限られておりますので、資料1の「委員名簿」をもって御紹介にかえさせていただきますと思います。

また、本日の御出席者につきましては、お配りしております座席表を御参照いただければと存じますが、本日は、高岡委員、三科委員は御欠席です。

また、文部科学大臣の代理として青山文部科学大臣政務官、経済産業大臣の代理として中野経済産業大臣政務官に、また河野農林水産大臣政務官にも御出席いただいております。

なお、食品ロス削減推進法の第22条第3項の規定による会長の職務を代理する委員についてですが、衛藤会長から、農林水産大臣を代理として御指名いただいております。

また、本会議の運営につきましては、委員の皆様には、事前にお諮りしております資料2「食品ロス削減推進会議運営規則（案）」のとおりとさせていただきますと存じます。

それでは、資料3「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」骨子案」につきまして事務局から御説明いたします。

○橋本政策立案総括審議官 それでは、資料3の「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」骨子案」について御説明いたします。

この基本方針は、法第11条におきまして、政府が定めることとされているものでございます。都道府県及び市町村は、この基本方針を踏まえて食品ロス削減推進計画を定めるよう努めなければならないこととされております。

まず、全体構成といたしまして、法第11条第2項の規定に基づきまして、大きく3つの柱を考えております。

1つ目の柱が「食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向」。

2つ目の柱が「食品ロスの削減の推進の内容に関する事項」。

そして、3つ目が「その他食品ロスの削減に関する重要事項」でございます。

まず、1つ目の柱「食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向」では、1つ目「食品ロスを取り巻く現状と削減推進の意義」、2つ目「我が国の食品ロスの現状」、3つ目「基本的な方向」としまして、食品ロスの削減に取り組む必要性、食品ロスの現状、取組を推進していくに当たっての基本的な考え方について、例えば食品ロスの世界の現状、我が国の現状などをお示しし、基本的な方向として、食品ロスの削減を「他人事」ではなく、「我が事」として捉え、「理解」だけではなく、「行動」まですることが必要ということなどを記載しているところでございます。

それから、2つ目の柱の「食品ロスの削減の推進の内容に関する事項」でございます。ここのパートでは、1番「求められる役割と行動」、2番「基本的施策」について記載しております。

食品ロス削減のためには、さまざまな主体が関与することが必要でございますけれども、1つ目の「求められる役割と行動」では、消費者や事業者など、食品ロスの削減に取り組む各主体ごとに求められる役割と行動について記載してはどうかと考えており、資料では、その例示として、消費者と農林漁業者、食品関連事業者に求められる役割と行動について記載しております。

1ページおめくりください。2ページの2の「基本的施策」では、消費者等への普及啓発や、食品関連事業者等の取組への支援など、法第14条から第19条に規定されている事項に関しまして、国や地方公共団体が推進すべき取組について記載することを考えております。（1）から（6）の項目は、法第14条から第19条にそれぞれ対応しております。

それから、1ページおめくりください。3ページでございます。Ⅲの「その他食品ロスの削減に関する重要事項」では、今、御説明いたしましたⅠ、Ⅱ以外に、基本方針において示すべき重要な事項について記載いたしております。

1番の「地方公共団体が策定する食品ロス削減推進計画」では、法第12条、第13条に努力義務として規定されております、地方公共団体が策定する「食品ロス削減推進計画」について、その意義や策定に当たって留意すべき事項、国の支援について記載しております。

2番の「関連する施策との連携」では、関連する法律等に基づく施策との連携について記載しております。

3番の「食品ロスの削減目標等」では、関連する政府の計画・方針において、既に示さ

れている目標であります、「2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減する」ということを目指して、取組を推進していく旨を記載しております。

4番の「実施状況の点検と基本方針の見直し」では、施策の実施状況について点検を行うこと。そして、基本方針について、おおむね5年を目途に見直しの検討を行うことを記載しております。

以上でございます。

○伊藤長官 ただいま説明いたしました基本方針の骨子案につきまして、各委員から御発言をいただきたいと存じます。

まず、各大臣からお願いしたいと思います。初めに、江藤農林水産大臣、お願いいたします。

○江藤農林水産大臣 骨子案につきましては、大変よくまとめていただいている、この方針でやっていただければいいと思っております。

我が国は、そもそも食料自給率が37%しかなく、重要な問題となっております。来年は、特に食料・農業・農村基本計画の見直しの時期にもなりますので、食品ロスとあわせて、自給率の問題も大きな議題になってくると考えております。

その一方で、食品ロスは643万トンも出ております。これは、食に対する感謝の気持ちも踏まえた上で、我々日本人としてもう一回考えなければならぬ大変な課題でありますし、世界に目を向ければ、食に困っている方もたくさんおられる。そして、環境大臣が大変熱心ですけれども、環境に対しても大変負荷をかけているということも考えなければならぬと思っております。

今年の7月には、環境省と連携いたしまして、事業系の食品ロスを、2000年度比で2030年度までに半減する目標を設定しました。この達成はなかなか簡単ではありませんが、消費者の方も含めて啓蒙する必要があると思っております。

事業系の食品ロスの削減に向けましては、これまで、小売事業者の厳しい納品期限、いわゆる3分の1ルールの見直しや、恵方巻きの需要に応じた製造・販売の推進、それから、こども食堂などいろいろな取組をやっていただいている方もたくさんおられますので、未利用食品をフードバンクに提供して有効に利用することも一つの出口・戦略としてあるのではないかと考えております。

さらに、事業系の食品ロスにつきましては、小売店での賞味期限の近い商品の売れ残り、外食店の食べ残しも含まれています。環境大臣は、ドギーバッグのことに随分熱心で、海外では持ち帰りは当たり前ですけれども、中食と外食で、中で半分食べて持って帰ったら、税法上どうなるのというのがあられるかもしれませんが、食品ロスを出さないという方向性は、私は正しいと思っております。

先ほども申し上げましたけれども、製造段階、それから小売の段階、消費者の段階、いろいろな段階での総合的な御理解をいただかなければ、食品ロス問題への対応はなかなか難しいと思っておりますので、今日の会議に幅広い団体の方に御参加いただいて御意見いただけ

ることは、大変ありがたいと思います。

この基本方針に基づきながら、皆様方と意見を深め、目標達成に向けて、私たちとしては努力してまいりたいと思いますので、今後ともよろしくお願いいたします。

○伊藤長官 それでは、小泉環境大臣、お願いいたします。

○小泉環境大臣 ありがとうございます。

皆さん、お忙しい、それぞれで本職、お仕事をお持ちの中で、このように政府のためにお時間を割いていただいて、委員の皆さんには心から感謝を申し上げたいと思います。

今、江藤農水大臣からお話がありましたドギーバッグの件であります。私はアメリカに3年間生活していました。持ち帰るのは当たり前でした。そういった社会、慣習といったことが日本でまだ根づかないことは、フードロスがこれだけ課題として持ち上がっている国にもかかわらず、残念だと思っていますし、この機会に江藤農水大臣、そして関係の大臣たちとも連携しながら、根づくような運動を始めていきたいと考えています。

今日は、ドギーバッグ普及委員会の小林理事長がいらっしゃいますけれども、ぜひ一緒になって、いい取組ができるように、そういったことを考えてもいただきたいと思いますし、今日は、セブーン・イレブン・ジャパンさん、古屋会長にも御参加いただいているということです。我々としても、こういった食べ残し、フードロスの前向きな取組は後押しをしたいと思っています。

この前、私は記者会見のほうで、古屋会長には大変申しわけありませんが、ファミリーマートさんのことを言及させてもらって、丑の日、ウナギの日は、予約をしたものに限り販売する。こういうことをやった結果、むしろプラスになった。そして、来月はクリスマスケーキの販売がコンビニではあると思いますが、これも予約のものに限り販売するといった取組が広がってきたことも、私は大変うれしく思います。

今日は、フードバンクの皆さんもいらっしゃいますが、私は9月にニューヨークで、アメリカの環境庁長官のウィーラー長官と会談しました。アメリカは、気候変動の取組とかに後ろ向きというイメージが一部で言われていますが、個別の案件には大変前向きです。その一つが、このフードロスの問題でした。今、アメリカでは、メジャーリーグのスタジアムで、環境庁長官とかも一緒になって、スタジアムで食べ残しが出たものをフードバンクとかフードドライブといった形に回していくといった活動をやられているのを聞きまして、日米でフードロスの問題についても、これから何ができるかを考えようという話に会談でもなったぐらいでした。

この機会は、日ごろ我々が国民の皆さんにも周知し切れていないようなことも発信する、いい機会だと思いますので、皆さんのお力をかしていただきたいと思います。ちなみに、これは恐らく消費者庁の関係だと思いますが、賞味期限と消費期限の違いも余り伝わっていないと思います。生卵だって、これから冬の季節は、常温で置いておいても基本的には57日間ぐらいは食べられる。そういったことなのに、世の中はそういう賞味期限とか消費期限の設定ではない中で、我々、もっと考えていくべきことがあるのではないのでしょうか。

ぜひ、この会を実りあるものにしていただきたいと思います。

以上です。

○伊藤長官 次に、青山文部科学大臣政務官、お願いいたします。

○青山文部科学大臣政務官 よろしくお願いいたします。

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す。文部科学省の取組としては、給食の時間等に、食べ物を大切にし、食べ物の生産等にかかわる人々へ感謝する心を持つことを指導すべく、食育教材や食に関する指導の手引きを作成し、学校現場で活用いただいているところです。引き続き、教育委員会の学校給食担当者が集まる会議等において、児童生徒の生活活動や健康状態等を踏まえた、個に応じた給食指導の重要性や、食品ロスの削減に関する教育の推進について周知に努めてまいります。

以上でございます。

○伊藤長官 それでは、加藤厚生労働大臣、お願いいたします。

○加藤厚生労働大臣 食品ロスの削減に向けて、1つは、未利用の食品等をどうするかという御議論があると思いますが、一方で、そうした食料品を求めている方がたくさんおられます。例えば、こども食堂であり、さまざまな生活困窮者の支援という活動をされておられる皆さん方。その皆さん方と、特に食品ロスの情報を持っておられるフードバンクが連携することによって、未利用を利用に変えていくということが非常に大事だと思っております。私どもとしても、そうした連携することが大事だ。その中継ぎをそれぞれの自治体にも、そうした観点から機能を果たしていただくよう、しっかりと周知していきたいというのが1点であります。

それから、先ほどドギーバッグのお話がありました。私どもとしては、食中毒の予防という立場を持たせていただいておりますので、今日の資料の中にも、崎田委員から後でお話があると思いますが、まず大事なことは、残さない、食べきるということだろうと思います。それが第1であります。しかし、食べきれなかった料理を持ち帰る場合において、ドギーバッグの中に自己責任というお話がありましたけれども、いずれにしても、持ち帰る場合には、再加熱するとか、しっかりとした対応をしていただくということも周知を図っていくということが同時に大事なことだろうと思っております。

我々もそうした観点から、後ろ向きではなくて、前向きに食品ロスを削減していくという立場に立って、関係省庁あるいは自治体とも連携しながら、この食品ロスの削減に当たっていきいたいと思っております。

この骨子案に沿って、ぜひ基本的な方針について、おまとめいただければと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

○伊藤長官 それでは、中野経済産業大臣政務官、お願いいたします。

○中野経済産業大臣政務官 経済産業大臣政務官の中野でございます。よろしくお願いい

たします。

食品ロス削減に関しまして、経済産業省も全力で取り組んでいきたいと考えておりまして、少し取組を紹介させていただきますと、2011年に食品や日用雑貨品のメーカー、卸、小売の皆様と連携していただきまして、サプライチェーン全体の無駄をなくして新たな価値を創造しようということで、2011年に製・配・販、製造と配送と販売の三者の連携協議会の設立を主導させていただきました。農水省さんとも歩調を合わせながら、今まで、いわゆる3分の1ルール緩和であったり、賞味期限の表示を年月日から年月に切りかえていくことでありまして、あるいは賞味期限そのものを延長していく。この3つをセットで取り組んでまいりました。

特に、3分の1ルールにつきましては、本ルールによりまして、商品が返品や廃棄となることが多かったという実態を踏まえまして、2分の1ルールを浸透させていこうということで継続的に取り組んでいるところでございます。

また、経済産業省では、電子タグを張りつけた商品を電波で自動識別するRFIDという技術を活用いたしまして、消費や賞味期限の自動管理、期限の近づいた商品を値引きして販売していくダイナミックプライシングという実証実験を、今、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ともに実施しております。こうした取組を通じて、食品ロスの削減にも貢献してまいりたいと考えております。

今後とも、経済産業省といたしましては、製・配・販の連携協議会を通じた商慣習の見直し、またRFIDを初めとするIoT技術をしっかり活用していきまして、食品ロスの削減の推進というものにつなげてまいりたいと考えております。また、委員の皆様方にもさまざまな御意見を頂戴しながら、この食品ロスの削減を進めてまいりたいと思っておりますので、どうかよろしくお願いいたします。

以上でございます。

○伊藤長官 大臣、政務官、どうもありがとうございました。

ここで、農林水産大臣、環境大臣、文部科学大臣政務官、厚生労働大臣、経済産業大臣政務官は退席をさせていただきます。本当にありがとうございました。

(江藤農林水産大臣、小泉環境大臣、青山文部科学大臣政務官、加藤厚生労働大臣、中野経済産業大臣政務官 退席)

○伊藤長官 ここで、カメラは御退席をお願いいたします。

(カメラ退室)

○伊藤長官 それでは、有識者委員から御意見をお願いしたいと思います。

なお、本日御欠席の高岡委員、三科委員を含め、委員の皆様方から御提出いただいた資



料を、お手元に資料5として配付させていただいております。本日は、最初でございますので、五十音順ということで、石川委員からお願いしたいと思います。

石川委員、よろしくお願いたします。

○石川委員 どうもありがとうございます。

まず、まとめていただいた食品ロス削減の推進に関する基本的な方針骨子、よくまとめていただいていると思います。

私は、自分で食品ロスダイアリーとか、地域で食品ロスを減らしていく活動のオーガナイズとかにかかわってきましたので、そういう立場から少し考えたことを委員提出資料として出させていただきました。

まず、食品ロス削減のポイントというのは、連携と可視化とITの活用ではないかと思えます。

それから、別な面から言うと、インセンティブを設計し、仕組み化するということと、もう一つは、ベースの部分で教育とか啓発が大事だということがあります。

それから、実際、何をやる場合も、食品ロスというのは、実は日常的な行動、ふだんの何気ない買い物であるとか食事であるとか、あらゆる場面で発生しているということから考えると、普通の日常的な何気ない行動であるとか、何気ない選択、商慣行の中から発生しているというのが特徴です。そういうところで、いかに有効に働きかけるかというのがポイントになりますので、単にポスターをたくさん印刷して張るだけでは、恐らく効果はない。そうではなくて、選択の瞬間、その場所で情報を提供して誘導するとか、そのようにふだん考えざるを得ないようなインセンティブシステムを設計することが多分大事だろうと思います。

そういう意味で、食品ロス対策のマッピングという図を描きました。これは、細かいので、具体的に説明するつもりはございません。私自身がここ数年やっておもしろかったのは、食品ロスダイアリーというものを消費者につけてもらう。これは、どういうものを、誰が出しているのか、知りたくてやったのですが、実は学術的には世界で初めてだったのですが、ダイアリーをつけるだけで量が減るといのが見つかってしまったのです。学術論文としては、探しましたが、まだどこにも発表されていなかったです。今、私の仲間が論文を書いているところです。

これは、減らす手段としても重要だということに気がつきました。ただ、これは紙だととても手間がかかって無理ですので、今年度、環境省さんから補助金をいただきましてアプリを開発しました。これは今、実験中ですが、アプリでやってみても減る。それから、アプリでやった中で、600人ぐらいの方の半分の方に金額でこのぐらいロスが出ているという情報を返す。残りの半分の方には重さだけ。ただ、自分でつけたのと、周りをつけているのと、情報が返ってきますから、紙より返ってくる情報はタイムリーに返ってくるのですね。そういう結果、まだ途中ですが、途中経過としては効果があるし、金額情報は有効だという結果が出そうです。そうになると、これをいかに普及するかということも多分重要

な手段になるのではないかと思います。

もう一つは、先ほど申し上げたとおり、食品ロスというのは、あらゆる場面で、いろいろな主体で、いろいろな機会に出てくる。ですから、一つの手段で全部減るというわけにはいかないのです、さまざまなことをやる必要があります。そういう意味では、今まで余り行われていないような対象、地域を絞るということで、成功するプロジェクトをつくった上で、それを水平展開するという視点も重要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。

それでは、上村委員、お願いいたします。

○上村委員 千代田区三番町の女子大学、東京家政学院大学教員の上村と申します。

私の所属しております現代生活学部現代家政学科、あるいは会長をしております生活経済学会、いずれも生活者の視点を特徴としております。資料5-2をごらんください。

生活者という言葉は、わかったようで、なかなか難物な、曖昧な言葉です。生活者を英語で何と訳すのか。コンシューマー、消費者や、シティズン、市民と訳され、消費者教育領域では消費者市民社会などの表現がされます。つまり、生活者は英訳できない日本独自の自生えの言葉なのです。その生活者の持つつながる力に注目し、生活者がつなぐ食・消費と生産をテーマに、科学研究費を受けて現代生活学研究を進めております。

さて、お手元の資料には、学生が描いた一筆書きの地球の絵が描かれているかと思います。20世紀の未来学者アルビントフラーは、「第3の波」という本で、第1の波、農業社会が、第2の波、工業社会となり、生産者と消費者が分断されるが、第3の波、情報社会が到来すると、プロデューサー（生産者）と、コンシューマー（消費者）が、一体のプロシューマー（生産消費者）が登場するといいました。お買い物をするだけの消費者にさようなら。生産者と責任感を持った消費者がコミュニケーションをとる関係にこんにはが、現代の情報社会だと思っております。生産消費者教育で食品ロス削減を切り口に発言したいと思っております。

ページをめくっていただきたいと思っております。現代日本は、持続可能な社会に向けて、リカレント、再帰的な循環型社会をつくれるか、壮大な社会的実験中だと考えられます。1996年に「生活者とは誰か」という新書で議論を提起した天野正子、東京家政学院大学の前学長は、5つのリカレント社会を提示されました。その中で、食品ロスは、2番目の食が結ぶ都市と農業の共生型、3番目の環境循環型にかかわると思っております。

今回、基本施策として、先ほど御説明がありました6つが提示されております。

文部科学省消費者教育推進委員会がかかわってきた経験からは、家庭科教育への注目。農林水産省女性が活躍する農業経営体に注目してきた経験からは、女性農業者。さらに、持続可能な社会をつくるのは、次世代の若者という視点を強調し、すこし長いスパンの循環に注目していただきたいです。例えば、農家の若者・女性農業者が頑張って、コミュニティをつくって、6次産業で農業を続けようとしている。そのような生産者と、消費者が

スマホなどを使ってコミュニケーションを持って、せつかくの生産物を活用するように消費者が応援するコミュニティをつくるのが、めぐりめぐって食品ロス削減につながると考えております。

隣のページをお願いします。なお、現代家政学科で家庭科教育法を学ぶ学生たちが、江戸の暮らしの知恵から、食品ロス削減を考える江戸エコかるたを作成いたしました。消費者庁Webサイト「食べ物のムダをなくそうプロジェクト」に紹介され、全私学新聞にも掲載されました。

食品ロス削減活動を契機に、皆様と生活者の視点で、自分が変わることで社会を変え、社会を変えることで日常生活を変えらるというつながりで、リカレント、生産消費者の時代を開いていきたいと思っています。

キーワードは、さようなら消費者、こんにちは生産消費者。すなわち、令和時代の生活者です。

以上です。ありがとうございました。

○伊藤長官 ありがとうございました。

それでは、浦郷委員、お願いいたします。

○浦郷委員 全国消費者団体連絡会事務局長の浦郷由季と申します。

私、資料はございませんので、お耳だけお貸しいただければと思います。

全国消費者団体連絡会、消費者団体の全国的な連絡組織で、現在48の会員団体で構成されております。緩やかにつながりながら、消費者問題、食、環境、エネルギーなどの暮らしにかかわるさまざまなテーマについて、審議会への委員参加やパブリックコメントの提出などを通じて、消費者目線での意見発信をしております。具体的な活動につきましては、ホームページやFacebook、Twitterなどでも発信しておりますので、ぜひごらんいただければと思っております。

私自身が初めて食品ロスという言葉や概念を知ったのは、たしか2010年ごろだったと思います。そのころは、生協の組合員理事をしておりますので、その活動の中で学びました。そのときにロスとして捨てられている食品の量の大きさ、それから、食品ロス全体の約半数が家庭から出されているということに大変驚いたことを覚えています。

その後、生協の代表として、自治体のごみ減量に関する協議会にも参加したりしました。こちらは、環境面からのアプローチですが、そこでまた食品ロスについて考えさせられたというところです。

最初に、食品ロスという言葉と出会ってから約10年ということで、この間、各地でフードバンクの取組などが地道に進められてきたと思っております。また、恵方巻きやクリスマスケーキなどの季節商品の大量廃棄が社会問題として取り上げられるようになった。また、世界的なSDGsの推進というのも後押しとなって、今、食品ロスに対する社会の関心、問題への認識が、10年かかりましたが、大変高まったというところで、今回の法案が成立したところだと思っております。

骨子案のほうを見させていただきましたが、求められる役割と行動というのがあります。消費者には、まずは食品ロスの現状を知ってもらい、消費者が暮らしの中でできることは何なのか。買い過ぎないとか、作り過ぎないとか、購入時、陳列棚の前のほうから商品をとっていくなど、そういう些細なことからになりますけれども、そういうことを意識して実践してもらえるように、周知・啓発していくことが大事だと思っております。

一方、フードチェーンにおきましては、規制や規格が厳しくなり過ぎている面もあるのではないかと思っております。いわゆる3分の1ルールと言われる商習慣。先ほど一部見直しも始まっているというお話ありましたが、そういう習慣ですとか。あと、安全性に関係ない表示ミスなどで商品がリコールされて大量に回収され、廃棄される例もあるということで、この辺は見直しが必要なのではないかと思っております。

また、骨子案で地方自治体が食品ロスの削減推進計画を策定するということですが、自治体に取り組むことはとても重要だと思います。ただ、これを推進していく体制をつくることができるのか。当会で、実は都道府県消費者行政調査というものを行っておりますが、地方消費者行政強化交付金メニューの中に食品ロス削減というものがありますが、こちらの活用は半数以下というところで、自治体がそこまで手をつける余裕がないのではないかと推察をしているところです。国が必要な支援を実施となっておりますが、具体的に何を支援するのか、そこは明確にお願いしたいと思っております。

いずれにしても、今回の取組は、生産者、事業者、消費者も一緒になって取り組んでいくべきもの。また、生産者や事業者も消費者の1人であることを認識してもらい、その持続可能な社会の構築のためにも、みんなが自分のこととして取り組むべき課題だと思っております。このような視点で議論に臨んでいきたいと思っております。

よろしく願いいたします。

○伊藤長官 ありがとうございます。

それでは、川村委員、お願いいたします。

○川村委員 一般財団法人食品産業センターの副会長を務めております川村でございます。よろしく願いいたします。

私のほうからは、まず食品産業センター、食品製造業界の横断的な団体として、業界の共通課題に取り組んでいる団体でございます。

現在の食品製造業者の食品ロスに絡むポジションというのは、まず、食品製造業者から発生する食品ロスは、事業系の食品ロスの約4割と試算されておまして、食品ロス削減は食品製造業界全体の重要課題という認識で取り組んでおります。また、食品製造業者では、製造工程を改善して歩どまりを高めたり、需要予測の精度を向上させて、作り過ぎを防ぐなどの食品ロス発生を極力抑制しております。

そして、発生した食品廃棄物につきましては、飼料・肥料等に再生利用しており、食品製造業のリサイクル率は95%を維持しているという状況でございます。このような製造過程での発生抑制に加え、品質保持技術の向上により賞味期限を延長するなど、出荷後に流

通、御家庭での食品ロスが発生しにくくなるようにも努めております。

そうした中で、フードチェーン全体で取り組むべき課題は3つと承知しております。1つは、先ほど来からもございますが、食品製造業者から小売業者への納品期限が、賞味期間の3分の1を過ぎると納品できないという商慣習である、いわゆる3分の1ルールを見直すことであります。総合スーパーやコンビニエンスストアでは、賞味期間の2分の1への緩和が広がっておりますが、地方の食品スーパーなどについては、まだ十分とは言えないという状況でございます。今後、納品期限の緩和をさらに広げていく必要があると考えております。

2つ目は、日販品などの発注リードタイムを、前日発注から前々日発注に延長することです。これによって、食品製造業者は見込み生産から受注生産に変更ができます。食品ロスの削減に確実につながる施策であると承知しております。ただ、一方で、この点につきましては、発注リードタイムの延長によって小売側の食品ロスを招かないように、実証実験等による検証を踏まえて実施に移すということが重要だと理解しております。

3つ目には、賞味期限表示を年月日から年月に変更し、フードチェーンの各段階での商品の鮮度管理の効率化、日付逆転の減少などを図り、食品ロスの発生を減少させることであります。

3つの課題を解決するためには、フードチェーンを構成する関係者が協力する必要がありますが、立場による利害の違いや、個々の事業者が横並びを気にすると、なかなか前に進まないという実態もございます。ぜひとも国として、関係者が皆で足並みをそろえて取り組めるようにリードしていただきたいと考える次第であります。

加えて、フードバンク活動についても、ちょっと触れさせていただきたいと思います。フードバンク活動については、未利用食品を困っていらっしゃる方に届けるという、社会的にも大変意義のある取組だと考えております。必要とされている食品を必要な方に届けることが、実際には大変難しいのが現状であります。マッチングが具体的に進むような施策の実施を期待したいと思います。

食品を提供する事業者の立場からすると、提供した食品が原因で食中毒などの事故が起こった場合の責任の所在も、現段階では曖昧だと言わざるを得ないと思います。そうしたことがフードバンクへの提供に二の足を踏むということにもつながっているのかなと考えます。フードバンク活動を進めるために、制度的な枠組みづくりをどうするのかということについても、議論を深めさせていただければありがた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。

続きまして、小林委員、お願いいたします。

○小林委員 愛知工業大学の小林と申します。

私事で恐縮ですが、この問題については20年ぐらい前からやっけていまして、20年近く前に食品リサイクル法というものができた。これは、国際的に見てかなり希有で、あ

る意味で最先端だったのかなというところもあり、そういう観点で、日本がどういうふう  
に取組を進めるべきかみたいところを、この会議でも発言していきたいと思っています。

先ほどから、大臣のほうからドギーバッグのお話をいろいろいただいて、そのあたりか  
らお話しさせていただければと思っております。お手持ちの資料5-3にあるとおりです  
けれども、我々としましては、食中毒の危険のあるものを持ち帰ろうということをするつ  
もりは一切なくて、明らかにこれは大丈夫だろうというところを消費者のほうで判断して  
いただいて、それを持ち帰ろうというところで、協力していただける消費者様とか飲食店  
様を会員という形で、組織化というほど大きいものではないですけれども、そういう啓蒙  
活動をしているということになります。

そこでの特徴というのは、消費者のほうで判断すると言いましたけれども、自己責任と  
いう言葉にすごく抵抗がある方は結構いらっしゃるのですけれども、私が言いたいことと  
しては、自己犠牲では決してない。要するに、自分で判断できる場合に、自分で責任がと  
れる場合に持って帰れるというメッセージを、もっとうまく伝えられたらと思うのですけ  
れども、そのあたりが今後の課題かなと思っております。

写真の左側に、プラスチック製ドギーバッグがあって、これはフォルダーダブル（折り畳  
み可能）、かつ携帯可能で、洗えば何度でも使えるということで、食べ残しはいつ、どこ  
で発生するかわからないというところも加味して取組を進めています。

1枚めくっていただきまして、2つ目の取組になってくるのですけれども、自己責任カ  
ードをどういうふう普及させるかというときに、まだリリース前ですけれども、富士通  
ビー・エス・シーさんと持ち帰り自己責任アプリを開発してまして、今まではハードな  
カードで見せるという、半分冗談みたいなことをやっていたのですけれども、いよいよ本  
格的に自己責任ということを社会に普及させていくときに、こういうITというデバイスは  
大事だろうということで、今はまだ仮の状態であるのですけれども、こういうことをやっ  
ていくということで、まずは消費者のほうにアピールしていきたいというのと、もう一枚  
めくっていただいて、その裏側になりますけれども、これが3つ目の施策になりますが、  
持ち帰りステッカー。これは、飲食店さんのほうがこれを張っていただいて、これで持ち  
帰っていいのだよと。同時に、お店のほうでもアプリケーションを導入していただいて、  
そこで消費者と飲食店さんのマッチングがそこでシステム上、成立し、自己責任であるこ  
とが後からトレーサビリティができるという仕組みを考えております。

ということで、我々としても、こういう取組をやっていく中で、先ほど厚労大臣も言わ  
れましたけれども、これは基本方針の中身に関することともかかわりますが、各主体が求  
められる役割は、竹で割ったようなことにはなかなかいかない、グレーな部分が必ずある  
と思います。そのグレーな部分をどういうふうリスクなり、ベネフィットなりをシェア  
していくのか。そういう意味では、関係性が本当に大事で、我々としても、消費者様と飲  
食店さんの関係性をよくするということが、結果的に食品ロスの削減にもなり、新しい食  
文化をつくっていくという形で情報発信等できればなと思っております。

以上です。

○伊藤長官 ありがとうございます。

引き続き、崎田委員、お願いいたします。

○崎田委員 ありがとうございます。

きょうは全く声が出ない状態になってしまいまして、お聞き苦しいと存じますが、4分間でどうかお話しをさせていただこうと思います。

おいしい食べきり運動ネットワーク協議会、全国の協議会ですが、ここの会長として、きょうは参加させていただいておりますが、ふだんはジャーナリスト・環境カウンセラーとして、持続可能な社会に向けた取組を進めております。

全国には、自然の恵みのすばらしい食材があり、おいしい料理があります。この命をいただくことに感謝して、適量をきちんと食べきって食品ロスを削減しようという運動ですが、これに賛同した自治体のネットワークです。

資料を見ていただければと思いますが、今から3年前に設立しました。この運動を平成18年から長年、県内に進めている福井県が全国に呼びかけて、賛同していただいた自治体とのネットワークを平成28年の10月10日に設立いたしました。現在、47全ての都道府県が会員ですので、情報ネットワークとしては全国を網羅しておりますが、362の市区町村が直接参加してくださっており、現在409自治体が参加しております。

次のページですが、活動の取組の中心は、自治体間の情報共有です。特に、事業者や消費者の行動にどうつなげるか、その施策バンクとして、呼びかける内容、効果、役所内のどういう部署が予算措置をしたかなど、細かいノウハウまで共有しております。

また、食べきりレシピを、クックパッドの消費者庁の特設コーナーを活用させていただいて、発信する取組もしております。

その下ですが、そのほか、全国共同キャンペーンとして、10月にはスーパーや家庭向けの啓発を呼びかけたりしておりますが、その次のページ、外食時の「おいしい食べきり」キャンペーンとして、忘年会、新年会シーズンには外食向けに呼びかけております。福井県では宴会5箇条と言っていますが、松本市の「30・10運動」など、わかりやすいということで全国に広がっており、宴会の最初の30分と最後の10分は、おいしく食べきろうという呼びかけです。

全国への発信には、日本商工会議所がホームページや会報で協力してくださっております。

「おいしい食べきり」協力店制度という動きもありますが、これは食品ロスに関心を持つ外食店や小売店の登録制度を自治体の実施し、その情報を消費者にチラシやホームページなどで利用を呼びかけているというものです。

次のページですけれども、こういう協力店に登録する外食店には、例えば食べきれぬ小盛りサイズのメニューを開発していただいたり、適量の注文を呼びかけたりしておりますが、京都市のように、食べ残した場合には自己責任で持ち帰ってもらえるように紙製容器

を用意して、お店に配布しているような例もあります。

10月30日には、全国の自治体と連携して「食品ロス削減全国大会」として機運醸成を図っておりますが、最初は松本市で開催し、二度目は京都市で開催し、ことしの10月30日には、徳島県徳島市が連携し、開催しました。「食品ロス削減全国大会、エシカルでひろげよう」という内容で、シンポジウムのテーマはICTの活用による食品ロス削減でした。

なお、今後の展開として、民間の事業者さんと積極的に共同宣言をして取組を広げることが大事と考え、次の写真の載っているページのように、ことしの10月23日に共同宣言式を行いまして、イオン株式会社、株式会社セブン&アイ・フードシステムズ、そしてワタミ株式会社、この宣言式の後ですが、イトーヨーカ堂も参加していただきました。連携体制を整えて、ぜひ全国の自治体が様々な事業者と連携しやすい体制を積極的にとっていこうと取り組んでおります。

最後のPPですけれども、今、「事業系・家庭系共に2030年には2000年比半減」という食品ロス削減目標ができております。このような目標実現を目指して、自治体と事業者、そしてもちろん消費者の連携を推進していくという流れをしっかりとつくっていきたいと思っております。

資料にはこの後、全国の参加自治体の一覧と、それぞれが取り組んでいる施策の一覧というものを添付しておりますので、ぜひ御確認いただければありがたいと思います。

なお、今回提示いただいた基本方針案ですが、このような状況を非常に御理解の上、詳細な計画が立てられていると感じております。特に、連携による国民運動を大変大事にした内容と受け止めておりますが、骨子案の最後のページにありましたように、自治体はその連携をしっかりとつないでいく役割として、自治体の基本計画なども今後積極的に策定していくように取り組んでいきたいと思っております。

どうぞよろしくお願いいたします。

○伊藤長官 ありがとうございます。

引き続き、末松委員、お願いいたします。

○末松委員 三重県鈴鹿市長の末松則子でございます。

地方自治体の立場から、私から食品ロス削減に向けた当市の取組も含めまして、簡単でございますけれども、発表させていただきたいと思っております。

当市では、平成27年に食品リサイクル法に基づく基本方針が改定された以降、食品廃棄物が多く出る時期に、市の広報紙を通じて、食品ロスをなくすための30・10運動などを啓発してまいりました。

また、昨年の平成30年度には、鈴鹿市一般廃棄物処理基本計画を策定し、ごみ減量施策の一つに食品ロス削減を設定したところでございます。この一般廃棄物処理計画に沿いまして、本年度は、今後の食品ロスの削減を推進していくに当たり、当市の食品ロスへの市民の意識度合いと、今後の当市の食品ロス削減施策の基礎資料をつくるという目的で、試行調査を実施いたしました。その試行調査の内容といたしましては、本年7月末から8月



上旬の2週間を設定いたしまして、一般家庭を対象に一般公募43名によるモニター調査、食品ロスゼロチャレンジを実施いたしました。

このモニター調査の結果でわかりましたことは、食品ロスになったものを記録することで家庭内の食品ロスが削減できること。食品ロスの要因となる行動である、1. 食品を買うとき、2. 食品を調理するとき、3. 食品を保存するときに食品ロスが多く発生することがわかりました。

来年度もこのモニター調査を拡大して行ってまいります、当市では、これら3つの食品ロスの要因に、4. 食品を捨てるときを加え、食品ロス発生の要因を4つの分類として、分類ごとに施策を進めてまいりたいと考えております。

また、これから向かいます12月と1月は、食品廃棄物が多く排出される時期でもございます。全国おいしい食べきりネットワーク協議会様が実施されます、食品ロス削減キャンペーンにあわせまして、地元のケーブルテレビでの食品ロスの広報番組と、市の広報紙での特集号を企画いたしまして、啓発の発信を行う予定でございます。

鈴鹿市は、大手自動車メーカーの工場等が立地する工業都市である一方、多くの商業施設や飲食店も立地しておりますし、お茶や豚肉、また卵、のり、アサリなどの産地もありまして、農水産都市でもございます。事業者が排出する食品ロスも発生しておりますので、食品ロス削減には行政と事業者との連携が不可欠でありますことから、本年に実施いたしました食品ロスゼロチャレンジと連携した実施など、事業者との共同事業も模索しております。

本日は「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」骨子案がお示しされました。当市も、この基本方針が公布された後には、しっかりとした方針を設定して推進していく所存でございますので、どうぞよろしく願いいたしたいと思っております。

以上で、簡単でございますけれども、当市の紹介と発言とさせていただきます。ありがとうございました。

○伊藤長官 ありがとうございます。

高岡委員におかれましては御欠席でございます、資料5-5でその御提案の内容がありますので、後ほど御参照いただければと思います。

それでは、引き続き、土井委員、お願いいたします。

○土井委員 私自身がきょうのような場は初めてですから、今のように要領を得ず、失礼しております。資料の提出という方法もあるのだと、今、わかりました。食品ロス削減推進会議ということで、私、家庭料理に向かう料理研究者としての立場でお話しさせていただきたいと思っております。

家庭料理の食品ロスは、家庭料理のあり方の結果だと考えています。であるなら、食品ロスは、単にごみを減らそうという表層的な運動では、ダイナミックな改善は望めないと思います。食品ロスは、根本的で複雑な現代の問題、民族の食事にかかわることだということです。家庭の食事の目的は、1. 家族の健康、2. 食の文化にまつわる楽しみ、3.

家族のコミュニケーション、4. 家庭でなされる人間の経験の場としての学習。これまで食事とは、健康や楽しみ、満腹を満たす（ストレスの解消）ものということが言われ、また他人とのコミュニケーションとしてきました。しかし、3の家族のコミュニケーションとなると、意味が違います。4の感性教育の学習という目的が問われることはありませんでした。

食品ロス、家庭で料理をしなくなった結果、このようになったと思っています。昭和、平成と時代が変わり、母親がつくり上げた家庭料理の実現が、社会環境の変化からできなくなった。それでも女性は結婚して、新しい家庭を持つとき、幸せな家庭をつくるための家庭料理を頑張ろうと思うわけです。また、子供ができたときも、同じように自分のつくったもので子供を育てたいと思うわけです。誰からも教わらなくても、そう思うということですね。

現代の社会においても、食事は愛情の度合い、栄養学の知識、人生の姿勢まではかられてしまう、万能の指標です。それは、特に女性の大きなプレッシャーになっています。その自縄自縛の思い込みを解決するのが、一汁一菜でよいという提案です。3年前に私が記したものです。一汁一菜とは、汁飯香。すなわち御飯と味噌汁、それに漬け物です。この一汁一菜を基本スタイルとすれば、持続可能な家庭料理が実現します。毎日3食続けても問題なし。健康を維持できるどころか、健康改善、ダイエットにもなる。心を整え、物事へ集中力を高め、何よりも五感を磨く感性の学習になります。

それは、母親という媒介者によって、自然と人間、人間と人間の間をつくるからです。関係に生まれる無限の経験が蓄積される。経験なしで人間は何も判断できません。関係から生まれるのは、目に見えない情緒、思いやり、創造力につながるイメージーションです。

フードロスの立役者は味噌汁です。味噌汁を具たくさんにすれば、味噌汁は野菜、肉の入った1品のおかずを兼ねます。御飯さえあれば、具たくさん味噌汁なら、10分もすれば食事ができる。しかも誰にでもつくれる。ひとり暮らしであっても、1人2役になるわけです。食べ飽きることがないのは、味噌は人間がつくったとは言えない、微生物の働きの産物、発酵食品です。味噌汁は、濃くても、薄くても、熱くても、冷たくてもおいしいのです。味噌汁に何を入れてもよい。残ったソーセージでも、野菜室に転がる大根の端切れ、何でもオーケーです。日本人は、こういうものを猫飯と言って嫌いますが、味噌汁のにごりが悲しみも苦しみも全部隠してくれるのです。

一汁一菜の実現によって、家庭から食べられるごみがなくなり、健康で健全なる暮らしができます。知るべきは、全ての人が一汁一菜を実践すれば、ごみの問題は解決するということです。和食には、世界に発信するメッセージがあります。

以上です。

○伊藤長官 ありがとうございます。

引き続き、長島委員、お願いいたします。

○長島委員 公益社団法人全国学校栄養士協議会の長島です。どうぞよろしく願いいたします。

私どもは、学校給食の管理と、児童生徒に学校給食を教材とした食育を行っている栄養教諭、学校栄養職員で組織する団体でございます。学校給食は、年間を通して継続的に行われており、野菜等の切りくずや食べ残しなど、食品廃棄物が発生しやすい状況もあります。目で見えて確認しやすい状況があると言えると思います。しかし、一方では、食品ロスの状況を計量や記録等によって把握し、原因を分析できる環境にもあります。多くの調理場では、日々記録をとって食べ残しを減らす取組をしておるところです。

しかしながら、学校給食における食品ロス削減の解決策は、現状を踏まえて、さらに一歩踏み込んだ取組が必要だと思われまます。それには、きめ細かい現状分析と、現在取り組まれているモデル事業の取組等を紹介・普及させることで、啓発を図っていくことが必要だと考えております。例えば、地場産物の活用に当たっては、新鮮であれば、多少形状が悪くても使用できる受け入れ体制を整える。そして、給食時間に食べ物を大切に、しっかり食べることの大切さを理解して、実践できる子供たちを育成することが重要です。

そして、一番大切なことは、児童生徒が食品ロスを自分事としてしっかり捉え、行動に移すことができるように、食育や環境教育を充実させることが重要だと思われまます。私ども協議会では、全ての学校で取り組みたい食育のカリキュラムを作成しておりまして、本日、1例として、中学校3年生対象に行う内容を配布させていただいております。資料5-6をごらんになってください。食品ロスを題材として、小学校、中学校とも、あるいは給食の時間の指導の内容を組み立てておりまして、これは全ての学校で取り組みましようという運動をしているところなんです。

食育は、残念ながら国語や算数のような明確な教科ではないので、全国でも取組に差があります。食品ロス削減は、国民として深刻な課題であり、次代を担う子供たちがしっかり身につけることができるよう、学校教育の中に位置づけることが必要だと考えておりまして、そのような計画策定の中に組み込まれていくことを望んでおります。

どうぞよろしく願いいたします。

○伊藤長官 ありがとうございます。

それでは、古屋委員、お願いいたします。

○古屋委員 日本フランチャイズチェーン協会副会長、コンビニ部会の会長、セブンイレブンの古屋でございます。

私のほうから、コンビニエンスの業界として進めていることを御説明します。まだまだ途中経過のことがございますので、いろいろなところでアドバイス、助言いただければ幸いです。

御存じのように、コンビニエンスが日本に出店して45年。今、5万8000店ございます。過去は、いつでもあいている利便性、それとあわせてお弁当、お握りが代表するフレッシュフード、我々、デイリー品と呼んでいますけれども、これがお客様の支持を得て成長し

てきた歴史がございます。

しかし、現在の時代環境から、今、日本が抱えている問題、社会課題、CO<sub>2</sub>、廃プラと、今回の食品ロス。これに真正面から取り組まない限り、我々の持続的な成長はあり得ないということで、コンビニ各社、強い危機感を抱いて進めております。私、きょう、コンビニエンス代表として来ていますので、みんな同じ平仄でやっています。ただ、セブン-イレブンの取組ということで紹介させていただきたいと思います。

今、セブン-イレブンは、1店舗当たり1日約1000人のお客様が御来店されて、その売り上げの70%が食品です。なおかつ、お弁当、お握り、惣菜、サラダ。フレッシュフード、デイリー品が多くを占めております。ですから、この食品ロスの問題に関しては、本部だけではなく、加盟店、そしてサプライチェーン。ある意味では、お客様の理解も得ながら、今、進めていかなければいけないということで実施しております。

具体的な取組として、お配りした資料に沿って説明させていただきます。

まず、1ページめくっていただきたいのですが、先ほど言いましたデイリー品、お握り、お弁当、惣菜等のフレッシュフードについては、10年前から長期鮮度化。今まで時間管理していたのを1日。ただ、味と品質を担保しつつ、製造工程及び容器の改良によって、今、全体の70%の商品の販売、消費期限を延ばしました。そういうことによって、下の図ですけれども、20%弱の商品廃棄の改善に至っております。

2つ目、ページをめくっていただきます。あわせてエシカルプロジェクトということで、エシカルポイントという取組をスタートしました。販売期限が近くなった3時間前、5時間前。ある程度お店の判断で、そこにポイントシールを貼付し、お買い上げのお客様にグループの電子マネー、nanacoポイントを付与するという取組を今、北海道と四国でスタートしました。これは途中経過で5カ月、半年ぐらいですけれども、かなり成果が出ています。お店の対応力もついてきたので、なるべく全国に早く展開したいということで今、進めています。

次に、これはコピーが間違っているので、一番後ろをめくっていただきたいのですが、リユース、リサイクル。循環型の取組としては、現在4400店舗で我々独自のエコ物流をして、リサイクラーにおいて飼料、また肥料にして生産者に提供している。

そして、また戻っていただいて、加工食品、雑貨等については、閉店したり、移転したりする商品。これは、各地域のフードバンク、24の自治体と協力しています。そういうことで、商品寄贈しています。先ほど出た発注のリードタイムも、1地区でテストして、精査しながら全国拡大していく予定でございます。そういうことで、まだまだ途中経過でございます。この会議を通じて、皆様からのすぐれた知見をいただき、業界として、これからも鋭意努力、進めていきた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。

三科委員につきましては、御欠席でございますが、資料5-8を御参照いただければと

思います。

それでは、望月委員、お願いいたします。

○望月委員 私、NPO法人POPOL0の望月と申します。

ふだん、静岡のほうで生活困窮者の支援をやっている団体でございます。POPOL0としましては、生活困窮者の中でも、厚生労働省の制度で一時生活支援事業というのがあるのですけれども、家をなくしてしまった方の支援をさせていただいて、私も理事長という立場ですけれども、現場でそういった方の御相談に乗らせていただいている日々を送っております。

フードバンクになりますので、骨子案のⅡでいきますと、(6)の未利用食品を提供するための活動の支援等というところで、活動団体とのマッチングというところで、私ども、意見を述べさせていただければと思っております。先ほども申しましたが、私、どうしても現場の人間になりますので、現場の生活に困っている方の声をこの場で届けさせていただければと思っております。

フードバンク、今、生活困窮者の制度を紹介させていただきましたけれども、2015年から生活困窮者の制度が始まっております、全国に生活に困った方が相談できる窓口ができました。できたのはいいのですけれども、そこで相談をするのですが、重篤な相談の場合だとすぐに解決できない場合があります。相談する側の立場に立ってみるとわかると思うのですが、自分のマイナスの部分に他人に相談するというのは、かなりハードルが高いと思います。せっかく勇気を出して相談に行ったのですけれども、何も解決せずに終わったという、その次の相談につながるかという難しい部分があります。

そこで、我々のほうで提案させていただいたのがフードバンク事業ということで、すぐに相談の解決ができなかった。ですが、つなぎとして食料支援をしてくれたとなると、次も行きたくなくなるかなと思います。もちろん、それで全てが解決できるわけではないのですけれども、信頼関係を構築するというのは、相談業務の中で必要不可欠になってきますので、そのための一つのツールとして、食料をぜひどんどん使っていただければと思っております。

あと、目標というところで、数値目標が食品ロスとの関係ですので、どうしても出てくると思います。数値目標ももちろん大切だと思うのですけれども、全国にこういった生活困窮の事例は、私どもも持っているものがありますし、たくさんいい事例があると思います。そういった事例をぜひ取りまとめていただいて、モデル事業という形でどんどん推奨していただけるような仕組みができればと思っております。

済みません、きょうは資料もなく述べさせていただきますけれども、次回以降、データも含めながら、資料をつけて発表させていただければと思います。よろしく申し上げます。

○伊藤長官 ありがとうございます。

それでは、最後に米山委員、お願いいたします。

○米山委員 全国フードバンク推進協議会の代表理事の米山恵子と申します。私は、全国

組織の代表のほか、認定NPO法人フードバンク山梨という現場の活動団体の理事長も兼務しております。

資料5-9をごらんください。

弊会の活動につきましては、2ページをごらんいただきたいと思います。本日は、さまざまなセクターから専門家の皆様が御参加いただいておりますが、まだまだフードバンクの認知度は十分ではありませんので、私から国内フードバンクの活動の現状や課題について簡単に御説明できればと考えております。

資料の3ページ目ですが、私どもフードバンク団体は、一般家庭からの余剰食品や、まだ賞味期限内で安全に食べられるにもかかわらず、さまざまな理由で一般の流通に出すことができない食品を食品企業などから寄附していただいて、児童養護施設や障害者施設、こども食堂、また行政と連携して、ひとり親などの生活困窮世帯に無償で提供するという活動を行っており、フードバンク活動を通して食品ロス削減と貧困対策の推進をすることができます。

4ページ目には、海外の事例ですが、フードバンク発祥の国アメリカでは、50年以上の歴史がございます。全米のフードバンク203団体で構成されるネットワークを有する、アメリカ最大の食料支援団体フィーディング・アメリカの活動実績では、支援者数は4600万人で、そのうち子供は26%の1200万人、高齢者が15%の700万人となっております。これらの困窮世帯への食料支援の総数は43億食で、158万トンという膨大な量の食品ロスの削減に至っています。

このような膨大な量の食品ロスの削減が可能になっている背景としては、フードバンクへの公的な支援がございます。助成金制度や、農務省が買い上げた余剰農作物の提供、食品寄贈者の責任を免除する法律、寄附者の税制優遇制度など、フードバンク活動を推進するために、さまざまな法律や公的な支援がございます。

一方、日本国内のフードバンクの現状を見てみますと、5ページにございますとおり、団体の数は年々増加しており、現在では全ての都道府県で最低でも1つ以上の団体が活動しております。

このように団体の数はふえているのですが、取扱量は次の6ページのとおり、伸び悩んでいるのが現状です。生活困窮者自立支援制度による相談窓口が1313機関設置され、こども食堂も全国で3718カ所までふえておりますが、これらの社会的な支援ニーズの増加には、残念ながら対応できておりません。

国内フードバンクの取扱量がアメリカのように伸びない背景として、次の7ページにあるような共通課題が挙げられます。活動に必要なインフラが整っていなかったり、人手や運営費、ノウハウ、認知度なども不足しております。食品寄贈に伴う法的リスクや、行政との連携という部分においても課題となっております。これらの課題が原因で食品の取扱量がふえず、結果として、アメリカのように食品ロスの削減に十分に貢献できていないのが日本の国内の現状です。

最後の8ページ目には、これらの課題を解決し、フードバンク活動を通して食品ロスの削減を推進していくためには、以下のような施策が必要であると考えております。フードバンク団体への助成金制度、基盤整備や研修、食品寄贈に伴う法的責任の軽減、また行政との連携促進などですが、一部は骨子案にも掲載されておりますが、掲載されていない部分もございます。食品ロスの削減に向け、ぜひ具体的な内容も含めて基本方針の骨子案に掲載していただきたいと考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

以上です。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。

皆様方から、政府あるいは地方公共団体に対し、あるいは生活者そのものに対し、また事業者に対し、多方面から御意見をいただいたかと思えます。退席させていただいた省につきましても代理に参画してもらっておりますので、御提案について、しっかりと受けとめさせていただいて、今後検討させていただきたいと考えております。その上で基本方針案にできる限り取り込んでいきたいと思っております。

それでは、本来ですと意見交換をするべきではありますが、さまざま御意見をいただきましたので、まず今後のスケジュールを御説明させていただいた上で、最後にもし何かあればという形で進めさせていただきたいと思えます。

今後の予定について、まず御説明させていただきます。

○橋本政策立案総括審議官 それでは、資料4の今後の予定をご覧ください。

本日、第1回の会議で基本方針の骨子案をお示しさせていただき、貴重な御意見をいただいたわけですが、その御意見も踏まえまして、事務局のほうで基本方針の素案を作成し、各委員にお送りさせていただきます。12月に第2回食品ロス削減推進会議を開催させていただいて、素案に対する委員の皆様方の意見を集約させていただきたい。

そして、その集約させていただいた基本方針の素案につきまして、年明け1月にパブリックコメントを実施させていただき、その後、2月に第3回の会議を開催させていただいて、基本方針の案について検討して決定させていただきたい。

それを踏まえまして、政府として3月に閣議決定をさせていただきたいというスケジュールを考えているところでございます。

よろしくお願いいたします。

○伊藤長官 今後の予定について御説明させていただきました。今までの間、いろいろお聞きになったこと、それから今後の取組なり予定について、ここだけは聞いておきたい、今、確認しておきたいというお話がございましたら、いただきたいと思えます。よろしゅうございますか。

それでは、本日はここまでとさせていただきます、また、今、事務局のほうから御説明させていただきましたとおり、本日の骨子案に基づきまして素案を作成し、御送付させていただきますので、その際、さまざま御意見をいただいた上で、また12月に意見をいただきたいと思えます。

最後に、大臣、一言お願いしたいと思います。

○衛藤内閣府特命担当大臣 本日は、皆様方の御意見をいただきまして、まことにありがとうございました。

こういう形のまとめということになりますと、総花的になるという傾向がありますが、皆様方の御意見をちゃんと並べて、あとは一つ一つやっていくことが大事でございます。その中で、運動としてちゃんとやっていける形、具体的に行動を起こせるような形にやっていくということは極めて大事だと思います。今日は、小泉大臣が帰られましたけれども、彼はそういうことは得意でありますから、ちゃんとポイントを決めて、一つ一つ運動に仕上げていける。それは、生産から製造、流通、消費に至るまで、そういう形でまとめていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願い申し上げる次第であります。

本日は誠にありがとうございました。

○伊藤長官 本日はこれで閉会とさせていただきます。お忙しいところ、お集まりいただきまして、誠にありがとうございました。