

もったいないを行動に！

食品ロス削減のための戦略企画会議(外食分野)

議事要旨

(開催要領)

- 1 開催日時：平成31年4月19日（金）10:00～12:00
- 2 場 所：中央合同庁舎4号館1214特別会議室
- 3 出席委員：

座長	上村 協子	東京家政学院大学 教授
委員	秋田 直宏	東京都環境局資源循環推進部計画担当課長
	伊佐治 修	松本市環境部環境政策課長
	岩佐 英美子	一般社団法人日本ホテル協会 事務局長
	浦郷 由季	一般社団法人全国消費者団体連絡会 事務局長
	栗原 義徳	横浜中華街 大珍樓 支配人
	小林 富雄	愛知工業大学経営学部 教授
		ドギーバッグ普及委員会 理事長
	崎田 裕子	全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 会長 特定非営利活動法人持続可能な社会をつくる元気ネット理事長 ジャーナリスト・環境カウンセラー
	塚脇 一政	公益社団法人日本食品衛生協会 常務理事
	宮田 綾子	横浜市資源循環局事業系対策部一般廃棄物対策課長

オブザーバー

	厚生労働省
	農林水産省
	環境省
事務局	消費者庁

(議事次第)

- 1 開会
- 2 挨拶
- 3 会議の設置について
- 4 委員からの取組の紹介
- 5 食べ残し対策の現状及び提案について
- 6 意見交換
- 7 閉会

(配布資料)

- 資料1 もったいないを行動に！食品ロス削減のための戦略企画会議（外食分野）開催要領
- 資料2-1 伊佐治委員提出資料
- 資料2-2 小林委員提出資料
- 資料2-3 崎田委員提出資料
- 資料2-4 宮田委員提出資料
- 資料3-1 飲食店等の食べ残し対策の推進について
- 資料3-2 外食時のおいしく「食べきり」ガイド（案）
- 資料4 ドギーバッグ普及委員会提案（持ち帰りの店舗ステッカー）

<挨拶>

○宮腰内閣府特命担当大臣 委員の皆様方におかれましては、日ごろから食品ロス削減の推進に御理解と御協力を賜り、心から感謝申し上げたいと思います。

我が国の食品ロス量は年間643万トン、これは平成28年の数字であります。このうち、外食産業からは約2割の133万トンの食品ロスが発生しております。食品ロス削減に向けて多角的な取組が必要でありまして、官民挙げた食品ロス削減国民運動や、商慣習の見直しに向けた検討、消費者教育など、様々な取組を進めてまいりました。

また、政治の場面におきまして、今通常国会におきまして、超党派により食品ロス削減法案が提出される見込みとなっております。順調にいけば、今国会でその法案が成立することになるかと思っております。この食品ロス削減というトピックは社会的な関心も高く、SDGs目標達成や2020年東京オリンピック・パラリンピックなどを前にして、取組を更に強化する必要があると考えております。

この会議では、食品ロス削減に向けた取組のうち、特に川下の、つまり外食での食べきり促進や、食べ残した料理の持ち帰りについての具体的な方策や、その課題などについて御議論いただくことといたしております。この分野における取組が実効性のあるものとなりますよう、皆様には活発な御議論をお願い申し上げて、私の御挨拶とさせていただきます。

○上村座長 ○上村座長 簡単な御挨拶と取組紹介を申し上げます。

消費者庁は、平成21年9月に設立された、新しい、消費者という人間、生活者のための省庁です。その省庁で、平成25年10月、12月、平成26年2月の3回、「食品ロス削減に関する意見交換会」が開催されたことは知られていないかと思えます。原点に戻るようですが、ここにおられる皆さんは、一杯の御飯、一枚のパン、何らかの食べ物を口にして元気で暮らしている。その中で出されている食品ロスに何らかの心苦しさを感じている。そこで、自分の「食べる」が誰によって支えられているのか、当事者意識、もったいないスピリットを共通認識し、長期的な視野で、総合的に、自由に意見交換をいたしました。松本市からは羽田野さんが参加してくださいまして、30・10運動という食品ロス削減のテーマで3回、とても活発に意見交換をしてくださいました。そこで座長をさせていただきます、今回も座長の御指名をいただきました。貴重な機会を与えていただきましたこと、大変ありがたく思っております。

その意見交換会の取りまとめの文章でございますが、当面取り組むべき課題として、「消費者が、自らの消費活動を通じて食品ロスの削減に取り組む事業者を応援するような機運を盛り上げていくことにより、消費者市民社会の実現の一助とする。」とございます。つまり、消費者がよりよい活動をしてくれる事業者を目利きすることが必要というのが、このときの一つの発見だったかと思えます。

また、「外食における食べきり運動、先行する地方公共団体における事業内容や成果を収集、発信することにより、他の地方公共団体や民間団体における取組を促す。」と当面の課題をしておりました。

平成26年の時期から5年間、今日、お集まりくださった皆さんたちは、それぞれにその当面の課題に向けて活動をしてくださった方々と思っております。

また、まとめとしては、消費者には食品ロス削減に向けて主体的な役割を果たすことが期待される。消費者が食品ロスに関する認識を深め、自らなにごできるかを考え、行動に移すことにより、生産から加工、流通、販売に至るフードチェーン全体にも好循環をもたらし、社会全体で食品ロス削減につながっていくと考え、消費者の食品ロス削減に向けた意識改革と行動が消費者市民社会の実践例となり、他の分野にも波及していくことが望まれると、ここではまとめておりました。

その後、若者あるいは大学が、食品ロス削減に関しては非常に積極的な活動をしておりその活動を消費者庁のホームページで紹介して下さっています。学校・大学関係の活動について、1点だけ取組を御紹介申し上げたいと思います。資料として机上配布した全私学新聞（平成31年4月13日発行）では学生たちの活動が消費者庁ホームページから事例紹介されています。東京家政学院では生産者と消費者を結ぶプロシューマー、プロデューサーとコンシューマーを合わせたプロシューマー教育として、家庭科の教員をめざす学生が「江戸エコかるた」を作成しております。江戸時代には、農と食をつなぐ創意工夫や、廃棄を次の生産につなぐエコの知恵があったということをヒントに、学生たちがつくった素朴な44枚のかるたなのですが、食品ロス削減の知恵を文字と絵であらわしております。このような活動が、今、日本全国で活性化しているところかと思えます。

平成という時代が終わり、令和という新しい元号の時代に変わるこのタイミングで、国連のSDGs、持続可能な開発の12番目、「つくる責任、つかう責任」にかかわる日本らしい活動の発信ができる機会と思っております。このような機会をいただきましてことを心から感謝申し上げます。

<会議の設置について>

○河野企画官（消費者庁） 資料1、会議開催要領にありますとおり、「目的」につきましては、2段落目、外食での食べきりを促進する啓発や、利用者の自己責任による食べ残し料理の持ち帰りについて、レストラン・飲食店、消費者の双方が安全かつ自発的な意思に基づき実行可能な内容となるよう、関係者の皆様方による議論を進め、整理・提案を行うことを目的としております。

2の「主な検討事項」について、2点記させていただいております。1点目が、利用者が適

量を残さずおいしく食べきるために、レストラン・飲食店が提供できるサービス（小盛りや小分けメニュー等）の促進について。2点目が、利用者の自己責任で持ち帰りが可能なことを、レストラン・飲食店が明示する方策について。取組の紹介や意見交換を交えて進めていただくこととなります。

4つ目の「運営」に関しまして、3点留意事項がございます。（3）に関しまして、本日の会議は公開としております。（4）に関しまして、会議の資料は会議終了後、速やかに消費者庁のウェブサイトにおいて公表する予定でございます。（5）に関しまして、会議の終了後、皆様方の発言内容を記載した議事概要を事務局で作成し、委員の皆様方に御確認をいただいた上で公表する予定にしております。

＜委員からの取組の紹介＞

○**秋田委員** 東京都では、食品製造から卸売業、小売業までの各事業者団体、消費者団体及び有識者が一堂に会する東京都食品ロス削減パートナーシップ会議を平成29年9月に設置して、今、まさに活発な議論を行っていただいているところでございます。

ちなみに、昨年度はその会議に今回のテーマでもあります外食部会を設置いたしまして、持ち帰り容器、いわゆるドギーバッグの利用の検討ですとか、外食事業者の取組紹介を2回ほど御議論いただきまして実施いたしました。

なお、参考までに外食部会の皆様からいただいた主な意見といたしましては、例えば、メニューの下に持ち帰りについての記載があると、持ち帰ることができるという意見ですとか、例えば、持ち帰りの実施は店舗側としてはリスクが高い行為である。近年、SNSの拡散なども見られるとおり、そこら辺のリスク回避という行動はあるにしても、消費者と店舗の一定の信頼関係があれば、安心して持ち帰りが実施できるのではないかという御意見もございました。

東京都といたしましては、業態によって、客席側と厨房側の食品ロスの発生自体が異なる事情がございますので、全ての店舗ではなくて、ある程度的を絞って持ち帰りを展開してもいいのではないかという考え方もございます。また、特に年末年始の宴会時期は食べ残しが多くなるものですから、衛生所管と連携しながら今後も取り組んでまいりたいと考えてございます。東京都といたしましても、本日の会議内容を踏まえまして、これから有効的な食品ロスに関する施策を展開してまいりたいと思っております。

○**伊佐治委員** 松本市では、「もったいない」をキーワードとしましたごみの減量を市長公約及び重点政策と位置づけて、様々な取組を行ってまいりました。特に食品ロスの削減に関しましては、平成23年度から、皆様御存じかと思いますが、「残さず食べよう！30・10（さんまる・いちまる）運動」を他市に先駆けまして開始いたしました。その取組を全国に向けてアピールするために、第1回の食品ロス削減全国大会を平成29年度に松本市で開催しております。その際には、本日お見えの関係省庁の皆様、それから、関係者の皆様には大変お世話になりまして、ありがとうございました。

松本市の取組につきましては、別紙の資料2-1にまとめさせていただきました。

まず、「松本市の食品ロス削減の取組（外食関係）」ということですが、最初に、申し上げ

た「残さず食べよう！30・10（さんまる・いちまる）運動」ということで、これは平成23年から始めさせていただいています。この30・10運動というのは、地方自治体、それから、関係省庁の皆様には大分浸透させていただいていると自負していますが、改めて御説明させていただくと、まず、注文の際には適量を注文する。それから、乾杯後は30分間席を立たずに料理を楽しみましょう。最後に、お開き前の10分間は自分の席に戻って再度料理を楽しみましょうということ、これで30・10ということでございます。宴会の幹事さんからこういうお声かけをしていただいて、食べ残しを減らすという運動でございます。

これに対する啓発品につきましては、その右側に写真で載せてございます。コースターは年間5万枚ぐらい印刷しております。それから、ポケットティッシュ、ポスター。このポスターのキャラクターは、今年、サッカーのJ1に昇格しました松本山雅のマスコットキャラのガンズくんをこの30・10運動の応援大使に任命いたしまして、啓発に協力していただいているということでございます。

それから、2つ目になりますけれども、30・10とあわせて、「残さず食べよう！」推進店・事業所認定制度を平成28年から始めております。当然、食品を提供する側として、食品ロスの削減に取り組む飲食店、小売店を推進店として認定しているのですが、これが155件ございます。もう一つ、これは本市の特徴だと思いますけれども、食品をいただく側、お客様になっていたいただく側の事業所も、要は30・10運動を率先して取り組んでいただきたいということで、認定させていただいています。「残さず食べよう！」推進事業所の認定を受けることは、e c oオフィスまつもと認定制度の加点項目になっており、認定ランクに応じて松本市の入札参加時の総合評価落札方式で加点される等のメリットもございます。「残さず食べよう！」推進店・事業所認定制度の認定要件は資料に記載しておりますが、飲食店、小売店、事業所という区分ごとに設定しています。

飲食店の認定要件の中に、②プラチナメニュー提供とございます。このプラチナメニューとは何かと申しますと、量より質だということで、例えば、お肉の量を減らすかわりに、輸入肉を国内産の肉にしてもらおうとか、量を減らして質を上げてもらう取組をプラチナメニューと呼んでいます。認定要件は、区分ごとに5つぐらいずつ挙げてありますが、このうちの2つ以上の取組があれば、推進店等として認定させていただきます。できるだけ認定の幅を広くして、より多くの事業所に参加していただきたいと考えます。

その右側ですけれども、持ち帰りの推進の関係でございます。まず、左側に出ています写真は、持ち帰り用のパック、それから、袋です。これは以前から配っていたのですが、今年度からプラスチックの排出抑制の観点から素材を見直し、植物性の容器に変更します。これを今年度は1万セットぐらい用意しまして、推進店に無償でお配りをします。

それから、右側は持ち帰りカードということで、お客様がその店舗でお持ち帰りを希望するときに、そのカードを店員に見せていただくことによって、持ち帰り希望の意思表示がしやすくなるように、という趣旨で作っています。基本的にここに書いてあるのは、持ち帰りは自己責任であることを承知の上で持ち帰りますということで、裏には署名までしていただくようになっているのですが、この署名については各店舗で運用上、特に書いてもらわなくても結構です、そこまで強制するものではないですということでお伝えいただいています。

○岩佐委員 日本ホテル協会におきましても、フードロス対策の重要性は十分認識しているところでございまして、平成31年度の事業計画に、レストラン及び宴会場から出される食品ロスの削減に向けた対策について検討を行うと明記しています。この件に関しましては、ホテル協会の中に10の委員会があるのですが、その中の環境対策委員会で検討を進めていくことになっております。既に委員会で検討が始まっておりますが、特に宴会場から出されるお料理の食べ残しを減らすためには、主催者であるお客様の協力が必要でございますので、どのような形であればご協力がいただけるのかなど検討しております。また、平成29年に関係省庁から「飲食店等における食べ残し対策に取り組むに当たっての留意事項」という文書をいただきまして、商品の持ち帰りについても周知しております。当面は、フードロス対策としては、食べきりの促進を中心に進めていくことになると思います。現在の状況については以上でございます。

○浦郷委員 私ども全国消費者団体連絡会は、消費者団体の全国的な連絡組織であります。現在、49の会員団体がありまして、緩やかにつながりながら、消費者被害、食、環境エネルギーなど、暮らしにかかわる様々なテーマについて、審議会等への委員参加や、パブリックコメントの提出などを通じて、消費者目線で意見発信をしております。また、専門家や行政などと連携して、学習活動、政策提言、立法運動などに取り組んでおります。具体的な活動については、フェイスブックやツイッターでも発信しておりますので、ぜひそちらをご覧くださいと思います。

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2010年ごろです。私自身、生協の組合員理事として活動しておりまして、そこで学んだのですけれども、ロスとして捨てられている食品の量が、世界の飢餓で苦しむ人々への食糧援助量をはるかに上回る量であることや、食品ロス全体の約半数が家庭から出されていることに大変驚いたことを覚えております。また、生協の代表として、自治体のごみ減量に関する協議会とかに参加しまして、そこでまた食品ロスのことを考えたりしたこともございました。世の中に消費者団体はさまざまありますけれども、生協や全国地域婦人連合会、あと、各地域に暮らしの会のような消費者団体があると思うのですけれども、そういうところなどで食品ロスの削減については学んだりとか、また、例えば、フードバンクなどにかかわったりして活動している団体があると思います。また、社会全体としても、今は関係省庁や自治体、また様々なNPOなどの団体の取組により、消費者の関心もとても高まってきていると思っております。まずは消費者に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、また、さ細なことですけれども、購入時、陳列棚の前のほうから商品を取っていくなど、そういうことを意識して実践してもらえるように、これに関しては周知・啓発していくことが大事だなと思っております。

今回の検討課題、外食分野における食品ロスの削減ということですが、検討事項にもありますように、注文した料理を残さず食べることができるように、飲食店側が小盛りや小分けのメニューなど、選択肢を多様に用意することができると、消費者はそのときの自分に合わせた選択ができて、食べきりということが進むと思います。特に食べきりサイズで提供するとか、例えば、小盛りにできますとか、どこかに書いてあったりすると、それだけで消費者は願いしやすくなるということがあると思います。

それから、持ち帰りについてですが、持ち帰った後、料理の管理の面で心配なことは多々あると思いますが、本当に食べきる努力をしておいて、どうしても残ってしまったとき、持ち帰りが可能な料理の範囲においては、自己責任ということで、飲食店と消費者がお互いに確認の上、持ち帰るということは問題がないのではないかと思います。消費者としても、残ってしまったときに、もったいないな、持ち帰りたいなと思うときがあります。そのようなときに、持ち帰りオーケーですよとか、容器も用意されていたら、きっと利用するのではないかなと思っております。

食べきりも持ち帰りも飲食店の理解も大事ですが、消費者の理解も大事で、これに関しても、食品ロス削減全体についても、継続して周知、啓発をしていくことが大事だと思っております。

○栗原委員 当店は横浜の中華街で中国料理店のレストランとして、創業73年目を迎えるお店の支配人をさせていただいております。当店の規模としては、5フロアございまして、座席数にして400弱、店舗としては大型店に属する店舗になっております。当店はもちろんお食事を御提供するのですけれども、宴会のお料理、それから、オーダーバイキングという形で食べ放題のお料理を御提供させていただいております。

食べ放題というのは、当店はbuffetスタイルではなく、オーダーをさせていただいてお作りする形ですので、基本的に食品をロスするためという意味ではなく、食べ放題のルールとして、残しては追加ができませんよという形で御案内ができますので、食べ放題のお客様は基本的には余りお食事を残すようなことはされないことがあります。また、私が支配人に就任する前から、横浜市資源循環局の御指導のもと、食べきりに御協力させていただいております。長年やっておりまして、私が担当してからも、新聞の取材ですとか、横浜市の取材ですとか、御協力させていただいたことが評価されまして、一昨年には表彰いただいております。それも含めて、食べきり活動はさせていただいております。

宴会に関しましては、基本的に出し切りでございますので、お食事が残った場合は、もちろんお客様に持って帰っていただくことは問題ないということなのですが、全てにおいて必ずそういうことができる環境ではありません。当店はもちろんお客様あつてのレストランとなっておりますので、宴会の趣旨によっては、なかなかそういうことが発言できない場合もあつたり、もったいないけれども、残してしまつて、そのままお帰りになられるという場合もございます。また、お客様から御要望があれば、もちろん、持ち帰りの容器ですとか、そういうものの準備は常にしておりますので、御対応はさせていただいております。

食品ロスに関する飲食店側の、最後の店舗の意見として、何か御質問等があれば、私は自分の店舗のことしか言えませんけれども、ぜひ御質問なさってください。

○小林委員 私は、今、大学で研究者としてやっているのですが、並行して、ドギーバッグ普及委員会を主宰しておりまして、以前はNPO法人だったので、一般社団法人に変えようということで、一回任意団体になっていって、今、ちょうど手続をしているところでございます。まず、研究者としての背景としましては、私はもともと農学部におりまして、そこで農産物とか食品の流通をずっとやっておりました。食品とか農産物の需給調整というのは本当に難しい。例えば、私は愛知県におりますけれども、自動車の需給調整は世界に冠たるものがあるのですが、それに対して食品はどうなのだろうと、そういう疑問がいつもありまして、

そういったところからサプライチェーンの問題ですとか、在庫管理のことをやり始めたというのが最初なのですが、よくよく見てみますと、消費者庁様の会議は今回初めてなのですけれども、食品業界では、消費者行動というのが明らかに違う。例えば、我々があしたの夜、何を食いたいかという事業予測ができるかというのと、多分、できないと思います。まれに、あしたの夜はとんかつを食べるとかいう人がいるかもしれませんが、需給予測がなかなか難しい中でどうしたらいいのかというのと、やはり消費者との関係性は非常に重要だろうということで、そういう研究をしてまいりました。

いろいろやっているのですけれども、特にB to Cとしては、外食の食べ残しの問題をどうするのかというところも1つ、私の大きな研究テーマで、お手持ちの資料2-2と資料4がありまして、ここからドギーバッグのお話をさせていただきたいと思いますが、私たちは2009年から民間企業の有志、完全に手弁当で、半ば趣味のような形でこういうことを始めました。

「あの事業は（時期が）ちょっと早かったな」という話をよくするぐらいに、当時は、農林水産省が非常に協力的だったことは、私は覚えていますけれども、社会全体として、まだ無関心層がかなり多かった時期でした。

ちょうど今年で10年目になるのですけれども、そういった意味で、国のこういう委員にも呼んでいただいて、非常に感慨深いものがあるのですけれども、その中で、我々は容器を作って、リターナブルの容器で、折り畳むことができる容器の普及に取り組んできました。先ほど言いましたように、いつ、どこで食べ残しが発生するか、わからない。予想はできない。ちょっとおなかがすいてしまって、つい多目に頼んでしまったり、いろいろなことがあるので、携帯型のボックスを開発して、それを配布したり、あるいはチラシとかポスターとかで啓発したり、最大の活動の特徴としましては、消費者の自己責任に着目し、こういう自己責任カードを作って、消費者の責任で持ち帰りましょう、ということをや2009年当時から取り組んでいます。

資料2-2の右側になりますが、裏面に署名欄とかもあって、我々の感覚としては、コミュニケーションツールとして使っていただきたい。当然、これを持っているから持ち帰りができるというわけでもなくて、お店様の都合もあると思うのですけれども、できるだけそこに配慮したときに、これは委員会の中でもいろいろ議論ありましたが、わかりやすいのは自己責任ということかな、となりました。

ただ、一方で、日本という国において自己責任という表現は非常に繊細な部分があることは、もちろんわかっておりますし、日本人のメンタリティーとして、利他的になり過ぎるような感覚があるので、あえてこういうことを言っています。これができるのは、逆に言うと、我々は民間だからできるという気持ちで、ある種、行政を補完するような立場で細々とやってきたということがあります。

そうこうしている間にいろいろなメディアなども取り上げていただいて、会員制というものをとっておりまして、資料2-2の1枚目をめくっていただきますと、表に、入会するときその理由を必ず書いてくださいということにしまして、今、会員名簿を見ますと、580人ぐらいになっていまして、全員のコメントがある状態で、これを眺めていますと、単にもったいないから持って帰りたいとか、そういうことだけではなくて、それぞれの消費者の方にいろいろなドラマがある。食べ残し一つとっても、いろいろなドラマがあります。例えば、時間がないの

で1つだけ紹介しますが、母が高齢になって、食べることができなくなったときに、持って帰らせてあげたいという娘さんの気持ちとか、あるいは胃がんで胃を切除されて、なかなか食べることができない人が、持ち帰りができないことで非常に悲しい思いをされているとか、いろいろなドラマがあることが見えてきますので、ぜひ、そういうことも含めて、総合的に議論を進めていければいいのかなと思います。

最後に、資料4ですけれども、これはお店側に張っていただければということで、我々で前からやっているものなのです。最近は無駄になっていたものですが、いろいろな方面からぜひ再開してほしいというお話がありました。今回、これを復活させて、飲食店会員にお店に張っていただくような仕組みができないかなと思い、作っている最中でございます。

○**崎田委員** 私は、資料2-3を使ってお話をさせていただきます。

もともと、ジャーナリスト・環境カウンセラーということで、環境分野で仕事をしておりますけれども、実践型で取り組みたいと考えて、20年ぐらい前からいろいろとネットワークを組んで、環境から始めるまちづくりなどを応援するようなNPO活動などもしております。それがNPO法人持続可能な社会をつくる元気ネットと申しますが、今、こちらで私が一番頑張っているのが、東京オリンピック・パラリンピック組織委員会の外部専門家として、持続可能な運営に関して、計画づくりに貢献し、今はそれを実施することをしっかりと見届ける、実際に応援することを中心にやっております。

その中でも、目標はもちろん脱炭素とか、資源管理とか、生物多様性、いろいろありますけれども、特に資源管理のところでは食品ロス削減が一番の目標に出てきておまして、今日いらっしゃる環境省や農林水産省などでいろいろな調査活動もさせていただいたりしており、今後、ホストタウンとか、そういうところにまで広がるといいなと思っております。

私自身は市民の目線で動いているというのがベースにあるのですけれども、解決には事業者や自治体の方との連携、協働が大事だということで、そのことを中心にやっていたのですけれども、御縁がありまして、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会の立ち上げにかなりかかわらせていただいた結果、会長の要請を受けました。これは自治体の食品ロス削減に関心のあるネットワークなのですけれども、なぜ表紙にこれだけいろいろな食の写真を出しているかということ、全国には、その地域の特徴的な食材や料理があります。いろいろな方の努力と自然の恵みとでできている、そういうものをみんなでおいしく食べきっていくということで、このネットワークは、やはり食を大事にするというところからしっかりスタートしようということでやらせていただいております。

次のページですが、この協議会は平成28年10月10日に設立しました。平成18年ぐらいから、福井県は自分たちの県でしっかりと食べきり運動をしましよと取り組んでおられたのですが、自分たちの県だけではなく、全国の自治体に呼びかけて、この動きを広めたいという意思を持って、2年間ぐらい、シンポジウムなどを開いてきたのですが、そのときのコーディネーションをずっとやらせていただいております。こういうことでスタートして、現在、47都道府県全部と341市区町村の自治体が参加してくださって、今、福井県の循環社会推進課が事務局ということで運営しており、私はこの団体の会長ということで、本日お話をさせていただきます。

活動内容として、やはり情報を共有することと発信することが大事ということで、3ページ

のアのところに自治体間の施策共有を推進する、「施策バンク」がありまして、そこに今、登録していただいている食品ロス関係の施策は、156あります。その中で、会員の皆さんには、どのくらいの予算で、どういう課がどういう施策を自治体として打っているかみたいな細かいところまで共有してやっていただけるようになっております。

イとして、食べきりとか、食材使いきりのレシピを共有するのも大事ということで、消費者庁がやっておられるクックパッドの取組に関しても参加させていただいております。

次のページになりますが、自治体に関心を持つのは、実際に地域でやっていただくときには、地域の外食や小売りの事業者と消費者の皆さんが一緒になって取り組んでくださることが大事で、そのつなぎ手として自治体が取組むというスタンスを明確に皆さんが持っておられますので、最初に全国共同キャンペーンで実施したのが4ページにある「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンです。例えば、松本市は「30・10運動」という本当にわかりやすい呼びかけで全国に先駆けて取り組んでいただいていたたり、福井県も「宴会5箇条」という取組をやっていたりしますから、様々な取組を全国が共有しながら、よりよいやり方をみんなで参考にしながらやっていく。ネットワーク自体は、商工会議所とか、いろいろな業界団体に協力要請をさせていただくようなことを取り組んでまいりました。

次の5ページですが、具体的には、「おいしい食べきり」協力店制度という、地域の中で関心を持つ外食店などを登録していただき、登録店舗をホームページで発信して消費者にお伝えするなど、協力店制度にどの自治体も大変関心を高く持っているということが現実にあります。ここに協力店制度の詳細を登録してくださっているのが67の自治体とあるのですが、消費者庁では毎年、詳細な調査情報をまとめておられ、ベースになる数字は消費者庁の数字になると思いますが、施策を細かく共有しているということでは、この67自治体を今、把握しております。

次のページは、協力店の呼びかけの中で、既に松本市から細かいお話がありましたが、全国的に協力店の登録要件として、ここに5つぐらい書きました。ハーフサイズや小盛りメニューとか、適量の呼びかけ、お持ち帰りできるメニューの設定、お持ち帰りパックの提供、おいしい食べきり運動啓発への協力、例えば、こういう5項目ぐらい出して、このうちの2項目以上、関心をもってやっていただけたところは登録するなど、いろいろな仕組みを作っておられます。

その次のページ、今日の大きなテーマである持ち帰りを推奨している自治体も非常に増えてきているという状況の中で、事例として福井県の例を出させていただきましたが、長く取り組んでいるので、今、協力店は県内で1,090店舗になっていました。そのうち、持ち帰りに協力しますと明確に意思表示してくださっているのは250店舗で、そこには、自己責任で持ち帰りをしたいと消費者が意思表示できるようにカードを配って、それをテーブルに置いておく。見えるようなところにさりげなく置いておいて、消費者がそれを使って、お店の方に持って帰りたいのですけれどもと言いやすい環境をつくる、こういう取組をしております。

京都市の取組などを書かせていただきましたが、こども、いろいろな実験をしながらやっているということで、おもしろいデータが出ておりますので、後ほどまた御紹介できればと思います。お持ち帰りドキーバッグなども用意しているということです。

最後に、今、協力店舗制度を持っている67自治体が具体的にどういう名前で実施し、どうい

う項目を実施しているかが右側の一覧表です。これは実は今日の会議のために事務局がまとめた資料です。○の3つ目に67、これが協力店の登録制度をとっているというもので、ここは○が10ついておりますが、周りが少しずつ、外食の宴会、30・10運動など、左側にやっているところはかなり増えていますが、一番右側を見ていただければ、持ち帰りという項目が極端に減っています。協力店制度は、皆さん、関心は高くやっているのですけれども、最後の持ち帰りというところに関しては、まだまだ消費者とお店の課題が明確にあって、ここをしっかりと取り組むという御提案で、今日の会合の呼びかけがあったと思いますが、私は目のつけどころがありがたいというか、大変現実の効果につながるころなのではないかと感じております。

○塚脇委員 いろいろと御意見をいただいておりますが、私どもは、食べきり運動なり、食品ロス運動については、具体的な活動は現在しておりません。私どもの活動について触れさせていただきたいと思っております。私どもは、全国の食品衛生協会、都道府県、指定都市で59の団体を持っております。その団体と連携を図りまして、飲食等に起因する食中毒、また感染症の発生の防止にかかわるような諸事業を推進しております。特に食品関係事業者への巡回指導を中心に活動しております。昨年の統計でも、私どもの制度で食品衛生指導員制度がございますが、指導員4万7000名が全国の食品営業施設、170万施設を巡回指導しているということでございます。いわゆる食品衛生の団体だということで御認識いただければと思っております。

また、この会議に出るために、とりあえず、全国でどのような活動をしているのかを電話で確認いたしました。先ほども御紹介いただきました福井県、京都市、長野県、こういった、いわゆる食べ残しゼロ運動をやっているところにつきましても当方の協会がございますので、活動を確認しましたが、具体的な運動には至っておりません。ただし、当方が主催します食品衛生責任者の講習会、また食品衛生協会として、各地区の保健所に事務所もございますので、各自治体からのチラシ、またリーフレット、こういったものは配布して、会員等に理解をしていただくことを進めているという報告がまいっております。食品衛生協会としては、食べ残しについては積極的に協力していこうということで今後進めてまいろうかとは思っております。ただ、持ち帰りにつきましては、慎重にならざるを得ないと考えております。またいろいろ皆様方の御意見を頂戴しながら、今後の当方の協会の活動の一つの指針にしていければと思っております。

○宮田委員 横浜市では、SDGsなど、国際的にも食品ロスが課題になっていること、実は本市の家庭から出る生ごみの約6割は食品系の残渣で占められていることなどを踏まえまして、昨年の平成30年なのでございますけれども、横浜市の中期計画である一般廃棄物処理計画であります横浜スリムプランの中で、この食品ロスの削減をしっかりと進めていこうということを打ち出しております。

その中で、具体的な事業として、特にレストランや飲食店で、食べきり協力店といった事業を平成24年から取り組んでおります。平成24年当初については、いきなり横浜市全域で進めることも難しいということでしたので、横浜市役所や横浜スタジアム、また中華街がございます関内地区をモデル地区といたしまして開始し、平成25年より全市展開をしているところになります。特に本日御出席の大珍様には、食べきり協力店の事業開始当初より御協力をいただいております。様々な場面からお力添えいただいております。

その食べきり協力店、具体的に横浜市の場合の協力要件なのですけれども、まず、小盛りメニューの導入ですとか、あと、持ち帰り希望者への対応、食べ残しを減らすための呼びかけの実践、ポスターの掲示により食べ残しの削減に向けた啓発活動の実施などのうち、できるだけ参加しやすいようにということがございまして、参加要件を1つ以上クリアしているお店に対して、食べきり協力店の登録をお願いしているところになります。

店舗数につきましては、平成24年は約100店舗だったのですけれども、先月末、平成31年3月末時点で市内の延べ829店舗に御協力いただいております。その中で一番多いのはポスターの掲示なのですけれども、そのほかにも、4割を超える約350の店舗で小盛りメニューの導入などを行っていただいております。

また、これまで登録をお願いしたお店に、食品ロスを削減したい、食べきりというものを御協力していただきたいという趣旨は理解するのだけれども、ポスターがお店のイメージに合わないよとか、お客様に食べきを強制していると受けとめられてしまうなど、飲食店としては、お客様あってということになりますので、そういったことを懸念されるような声を受けまして、それまで横浜市では、現在も3Rの関係のマスコットキャラクター、かわいらしいイラストの、ピンクが主体のものをロゴマークとして、主にお子様喜ばれるようなもので、ロゴマークを作って使っていたのですけれども、こちら平成31年1月から3月にかけて、横浜市内のデザイン系の専門学校であります岩崎学園横浜デジタルアーツ専門学校の協力のもとで、新たなロゴやキャッチコピー、複数のポスターデザインを作成していただきました。食べるエコ活動を始めませんかといったものになります。今年度より新しいデザインを活用して、市民の皆様にご案内いただくことが一番大切だと考えておりますので、この事業の認知度を更に上げていきたいと考えております。

そのほかの取組としましては、平成29年度から食品廃棄物の発生抑制や啓発など、本当に優れた取組を行われている事業所の皆様を表彰させていただき、この取組内容をホームページなど、様々な場面で紹介させていただいたり、あと、企業・団体向けのフォーラムとして、企業・団体が実施されている食品ロス削減の取組を紹介したり、市民向けの体験イベントの実施、また、期間限定の取組としまして、株式会社リクルートライフスタイル様が運営するホットペッパーグルメと共同でシェアバッグの利用促進をする取組などを行っております。

以上、簡単ではございますが、横浜市の取組についての御紹介とさせていただきます。

<食べ残し対策の現状及び提案について>

○河野企画官（消費者庁） 「飲食店等の食べ残し対策の推進について」（資料3-1）の最近の動向について御説明させていただきますが、今、委員の皆様が取組の紹介の中でお話がありましたので、主要な点のみについて御説明させていただきます。

まず1点目ですが、国におきましては、「飲食店等における食べ残し対策の留意事項の周知」ということで、先ほど岩佐委員のお話の中にもありましたが、消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省の連携で、留意事項を通知として発出して、外食関係団体や地方公共団体へ周知したのが平成29年の5月となっております。この背景には、その当時、外食産業に発生する食品ロスの量が食品ロス全体の約5分の1相当であったこと、また、外食店等と協力して取り組む地

方自治体が増え始めておりまして、食べきりの促進、料理の持ち帰りの呼びかけも行われ始めたことが挙げられております。

また、2つ目としましては、「外出時の『おいしい食べきり』共同キャンペーンの実施」ということで、先ほど崎田委員から御紹介がありましたとおり、平成28年10月にネットワーク協議会が設立され、それ以降、継続した取組となっております。その中で、関係省庁の取組としては、キャンペーンのチラシをウェブサイトで紹介したり、あるいは普及啓発資材の展示などを行っております。写真は農林水産省で参加自治体の食品ロス削減の啓発資材の展示を行った様子となっております。

3点目の「自治体の取組状況」につきましては、飲食店での啓発促進に取り組んでいる自治体が平成29年度で214ありました。この中で、一部飲食店、食べきり協力店と行っていることとなりますが、実際に飲食店の登録店舗数の合計は9,941まで上っていることがこの時点で明らかとなっております。また飲食店の登録につきましては、先ほど松本市、横浜市から紹介がありましたように、各自治体が取組内容を提示し、その中から自発的に項目を実施している店舗が申請を行って、ステッカーの交付やホームページでの店舗情報の公開を行うという仕組みとなっております。

具体的な店舗のステッカーの例については、食べきり協力店など、自治体ごとに独自の名称で既に多くのステッカーが作成されるなど、取組が進んできている状況にあります。

更に、飲食店での食べ残しを減らす取組の一貫として、持ち帰りができる工夫として、京都市の取組例を御紹介しております。京都市では、平成26年12月に「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度を開始され、平成30年度の秋に審議会とか決算特別委員会において、持ち帰りに取り組む方策に関する意見があったことを踏まえて、右側にお示しした「お持ち帰りできます」といったステッカーを新たに作成し、持ち帰り可能と申告のあった店舗に配布する取組を本年1月から進められております。

なお、食べ残しゼロ推進店舗922店舗のうち、持ち帰り可能との申告のある店舗数は昨年末で約6割と伺っております。

続きまして、添付資料として、留意事項として、最後に2枚おつけしておりますのが、平成29年に通知しました通知の全文となります。2つの柱から整理されておまして、まず1つ目が「食べきりの促進」ということで、消費者の方へ、飲食店の方へ、それぞれ食べきるための工夫を整理したものとなっております。

裏面が2つ目の柱、「食べ残し料理の『持ち帰り』は自己責任の範囲で」ということで、こちらも消費者の方へ、飲食店の方へ、それぞれ衛生面の配慮を中心に留意事項を整理した内容となっております。

続きまして、資料3-2「外出時のおいしく『食べきり』ガイド(案)」になりますが、今、御説明しました平成29年にお出しした留意事項をもとに、わかりやすい啓発資材に取りまとめ、周知を行うことを予定しているものとなります。1ページ目の下には「発生場所ごとの食品ロス量」ということで、冒頭の大臣の挨拶にもありましたが、先週12日に平成28年度の推計が公表されております食品ロス量は全体で643万トン、このうち外食産業につきましては、赤字の枠の部分になりますが、133万トンということで、外食産業食品廃棄量199万トンのうち、約7割

近くが食品ロス量ということで、高い割合を占めていることがわかります。外食時の食べきり促進に向けて、消費者、飲食店、双方の理解や実践を進めていくためのガイドという位置づけで整理を行っております。

1枚おめくりいただきまして、「まずは、おいしく『食べきり』を実践」というのが実践の基本となる内容でございます。消費者としてできること、飲食店としてできること、それぞれのできることをふやして食べきりを実践することで食べ残しを減らしていきますということで、「消費者の方へ」は、飲食店で食事をするときには、できたての最もおいしい状態で提供された料理を食べる、自分自身の食事の適正量を知り、食べきれんと思う量を注文する、更に小盛りや小分けメニューを上手に活用するなどのポイントを整理しております。また、宴会の際には、幹事さんや主催者が配慮していただく内容や、先ほどからお話が出ています30・10運動の取組についても整理をさせていただきます。

また、前回の留意事項を出した以降の新たな情報ということで、囲みの中に★印で整理をさせていただいているものの1つが、適量を選び食べることは、健康への配慮としても大切ですということで、食品ロスとともに肥満ややせを防ぐということもありまして、昨年、「健康と環境に配慮した適量のすすめ」というリーフレットを作成しておりますので、そういった内容についても加えております。

また、「飲食店の方へ」ということでは、おいしく食べきっていただくなど、工夫するポイントについて整理しております。下の囲みの中にあるように、宴会等において食べきりにインセンティブを持たせることもできるということにつきましては、実際の取組例として、静岡県の「ふじのくに食べきりやったね！キャンペーン」の内容を御紹介させていただきます。

続いて、右側に移りまして、「食べきれずに残した料理の『持ち帰り』は自己責任の範囲で」ということで、食べきれずに残してしまった料理を捨ててしまうのはもったいない、でも「持ち帰り」には衛生上の問題が伴うということで、食中毒のリスクなどを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行うことに関しては、「消費者の方へ」は、衛生面の留意事項を中心にした記載となっております。また、右側の囲みの部分ですが、「持ち帰り」には、料理を衛生的に扱える力、怪しいと思ったら捨てることのできる判断力とともに、おいしい料理を提供してくれるお店を大切にすることが必要ですということで、消費者と飲食店の信頼関係のもと実施していただくことが重要という内容も加えております。

更に、「飲食店の方へ」は、対応できる範囲でということで、持ち帰りできる料理の範囲や時期について明確にさせていただき、持ち帰りを希望される方には食中毒のリスクや取扱方法等、衛生面の留意事項を中心とした整理ということで記載しております。

また、一番下に「次の注文の時には、適量になるよう工夫しましょう。」を加えることで、基本となる、おいしく食べきりの実践につなげていただくという構成に工夫をしております。

最後は最終面、裏面でございますが、こちらは「3010運動で食べきりを促進していきましょう」ということで、食べきり運動の自治体例、先ほど松本市の3010運動の御紹介がありました。このほかにも、富山県では立山にちなんだ3015運動、栃木県ではイチゴにちなんで15分・15分、千葉県君津市ではミツバツツジというものにちなんで32分・8分ということで、地域特

性を踏まえた様々な工夫がされていることも、この食べきりの特徴かと思いますので、こういった御紹介をさせていただいております。

また、「宴会シーズンも、おいしく食べきりましょう」という点につきましては、先ほどネットワーク協議会から御説明のありました「宴会5箇条」でありますとか、あるいは私ども消費者庁、環境省で作成している「食べきり啓発用三角柱」ということで、御利用いただける啓発資材についてもあわせて紹介するという内容になっております。このガイドにつきましては、今、御説明申し上げましたように、平成29年の通知の内容をもとにしまして、それ以降の具体の取組を加えた形で、わかりやすい啓発資材として整理することを狙いとした内容となっております。

○**小林委員** 資料4「持ち帰りの店舗ステッカー」について説明させていただきます。これにつきましては、私たちが以前からやっていたものを、内容をブラッシュアップしたというか、現状に合わせて作成したものなのですけれども、先ほどから、例えば、京都市様とか、ほかの自治体様が独自にいろいろやっつけらっしゃるといってもあって、これを全て日本中で張るのだという発想ではなくて、実際に委員会にもいろいろ問い合わせがある中で、事実を端的に申し上げると、割と小さい自治体とか、人手がなかなか避けない、あるいは予算がない、そういう自治体がいっぱいあるんですね。なかなか自分のところでやり切れないというのは、お店もそうだと思うんですね。大手の外食さんであれば、同時にこういうことを考えてやられるのですけれども、個人店であると、日々の仕込み等に追われてなかなかできない。既存のものどすみ分けではないですけれども、補完関係みたいところで、こういうステッカーを御利用いただければと思っています。

一番下に「『持ち帰り』料理の安全性を保証するものではありません」とあるのは、お店側がそれを保証するものではなくてという意味ですので、それも含めての自己責任という表記をしております。実は、ほかのバージョンもいろいろ考えていまして、例えば、2時間以内に食べてくださいとか、あるいは、持ち帰るときには温度管理をしっかりしてください。委員会として強調したいのは、自己責任で持ち帰れない人はいると思うのです。例えば、小さいお子さんとか、あるいは高齢の方については、むしろ積極的に御遠慮していただかないと、持ち帰れるものも持ち帰れなくなってしまう。要するに、一律でやっていくというのは、今どきはナンセンスではないかと思っています。その流れで言うと、持って帰るもの、例えば、生モノとかはだめとか、あとは季節、毎年6月という環境月間というのがあって、そこに合わせて我々は以前やっていたことがあるのですけれども、6月から食中毒率が一気に高くなるので、逆に持ち帰りは慎重にやりましょうというアナウンスに変えるとか、そういうめり張りをつけたやり方も含めて、こういうステッカーを利用していくのがいいのではないかと思います。

○**上村座長** 具体的なガイド、それから、ステッカー、これを強制するわけではないけれども、食品ロス削減で、食べきりを前提にしながら、持ち帰りをしてもらうときに、こういうガイドでいいとか、ステッカーでいいかというところを、この後、ぜひとも皆さんから御意見をいただいて、また、こういう修正もあるのではないかということがございましたら、どうぞ御遠慮なく御意見をいただければと思うところでもありますけれども、いかがでしょうか。

○**崎田委員** 意見が2つあるのですけれども、1つ目は、先ほどお話いただいたように、いろ

いろな自治体で、名前もドギーバッグではなくて、お持ち帰りバッグとか、いろいろな言い方で実施しているところもありますので、多様性をみんなで認め合った中で運動していただければというのが1つ目であります。

ただし、もう一つは全く逆のことを申し上げるのですけれども、ここのところ、いろいろな方に御意見を伺っている中で、全国に3,000店近いお店を持っている外食チェーンの方が、自治体ごとにマークが違っていると対応できないので、推奨マークのようなものがあると使いやすいので、そういうのがあれば全国の店舗に張ることを検討することもできるので、そういう推奨マークもあってくれるとうれしいなというお話があって、確かにそうだなという両面を持ちながら、聞いております。そういう意味で、先ほど小林委員が、これでなければいけないという話ではなく、小規模な自治体で独自に開発するのは大変というところとかというお話をされました。そういう柔軟な形で提案していただくと、大規模なところはそこで採用できるとか、いろいろな可能性があるのではないかなと思っています。

○上村座長 多様性を認めるというところではあるけれども、推奨マークのような、全国共通のものがあるといいのだけれどもという御意見ですね。いかがでしょう、この辺。全国共通というのは可能でしょうか。今のところ、そういうのはないですかね。

○河野企画官（消費者庁） 先ほど御説明しましたように、自治体では京都市の例でありますとか、先ほどの松本市の裏面にもステッカーのようなものがありましたので、何か1つのマークを決めるということではなく、自治体の取組としての御紹介をさせていただき、先ほど小林委員からありましたように、まだうちの自治体ではそこまで取組が進んでいないけれども、利用したい店舗があるというときには、そういった店舗にお使いいただけるように、ドギーバッグ普及委員会から御提案があった、ステッカーを御紹介するというので、使うメニューを広げていって、その利便性を高めていくという形の情報提供を行っていきたいと考えております。

ドギーバッグ普及委員会から提案いただいたステッカーは、推奨マークということではなく、あくまでも持ち帰りを進めていくための一つのツールとして御紹介させていただくこととなります。結果としてそれが推奨されているのだなというところにまで広がれば、一つ成果ということになると思うのですが、現時点では、飲食店の状況であるとか、利用されるお客様の状況によって、どういったステッカーがいいかということも、異なってくるかと思えます。先ほど崎田委員から多様性ということがございましたように、それぞれの状況に応じて選んで使っていただくということで、場合によっては京都市のものをご覧になって、うちの自治体でもこういったものがあるということでお作りになるということのも一つの方法であると思えますし、またドギーバッグ普及委員会がこういったステッカーをダウンロードして自由に使っていただける形で取り組んでいただけるということであれば、そうした取組を国としても、積極的に情報提供することは可能だと考えております。

○宮田委員 今、多様性というところでお話しいただいたのですけれども、我々のほうも、店舗にお話をさせていただいたときに、飲食店の形態によっても、マークがお店になじむ、なじまないというお話は結構いただいております、ファミリーレストランですとか、そういったところだと、これ、いいですねと言っていたりするのですが、お寿司屋さんやイタリ

アンに行くと、ちょっとこのマークはというので、実は横浜市もいろいろ悩んでいたりするので、そういった意味で多様性を認めていただきつつ、こういうものが広がっていけば大変ありがたいかなと思っています。資料の後ろのほうに今度つくったものも刷ったりするのですが、これ以外にもいろいろなバージョンをつくったのですが、店舗側に確認させていただくと、こちらがいいなと思ったマークやポスターも、ちょっとという言い方をされたりします。今回のドギーバッグ普及委員会の提案も含めてそれぞれに進めさせていただければと思います。

○伊佐治委員 今の協力店の表示に関連して、小林先生におつくりいただいたステッカーの関係で申し上げますと、自己責任の赤字の部分についてですが、実は、自己責任というものは、松本市の協力店の表示のところには入れていないのですね。それはあえて入れていないということなのです。確かに自己責任について承知した上でお持ち帰りいただかなくてはいけないのはわかっているのですけれども、一番は、利用者が持ち帰りやすい雰囲気をまずつくる、そういう環境をつくるというのがとても大事なのではないかと考えています。ただし、当然、自己責任でという部分を承知した上でお持ち帰りいただく必要があるので、松本市では、基本的にさっきご覧いただいたお持ち帰りのパックのところに、注意事項を書いたシールを貼ってお客様に出すか、貼らないで出すか、自己責任の部分を表示して渡すか、あえてつけなくて渡すかは店舗側で判断していただく、選択できるような形でシールをつけてお渡しています。我々としては、そういう部分を配慮して進めています。

○浦郷委員 今まで御意見あったように、多様性を求めてというのは本当に必要だと思います。各自治体でいろいろ取り組んでいらっしゃいますけれども、大手の外食チェーン、全国展開のところはどうするのだろうと聞いていました。ですから、崎田委員からお話あったように、全国推奨マークというのにも必要かなと思っています。

1つ疑問があるのですけれども、松本市とか京都市が持ち帰りをやっている場合は、持ち帰り用の容器は店のほうが用意しているということだと思います。一方、ドギーバッグ普及委員会は、消費者自らがバッグを持つところかと思うのですけれども、先ほど小林委員からも、自分たちで取り組めない小さな自治体などには推進パッケージみたいなことで提供というお話もあったのですけれども、その場合は、容器はどっちが用意するのでしょうか。ドギーバッグ普及委員会の提案でしたら、やはり消費者が持つことになるのでしょうか。

○小林委員 お金のある自治体は、我々のところにアクセスしていただいた後に、自治体独自のデザインでドギーバッグを作りたいのということもあって、そういった場合は、それもセットでということになるのですけれども、自治体から容器を配るというケースもありますし、余り予算もないのでということであれば、店舗に置いてそれで提供すると。それこそ多様性ではないのですけれども、自治体のほうで選んでいただくのが実態です。

○浦郷委員 それとは別に、今度は追加のことで、このステッカー、私もこれが全国の推奨マークになってもいいのではないかぐらいに思っているのですけれども、まず、これを見せてもらったときに、ENJOY LEFTOVERSのLEFTOVERSの意味が私はわからなくて、辞書を引いたら、食べ残しとか、残り物とか書いてあって、正解なのですけれども、辞書を引いたとき、うーんとちょっとってしまったのですね。多分、LEFTOVERSって、ほとんどの消費者はこの語句を知らないと思います。それでいろいろ調べたりしてましたら、例えば、アメリカなどはto go box、

持ち帰りのためのボックスということなので、どっちにしろわからない言葉だったらto go boxのほうがかっこいいかな、持ち帰りのためのボックス、テイクアウト用のボックスという意味もわかりやすいかなと思ったし、例えば、日本にはもったいないという精神がありますし、「もったいない」も今、世界共通語でもありますので、片仮名でモッタイナイボックスみたいにしてもいいのかなと思います。このLEFTOVERSの意味がよくわからなかったというところです。

それから、自己責任はとても大事ですし、「自己責任で」という文言を赤字にすることは必要だと思うのですが、ど真ん中にどんときてしまうと、消費者にとっては、ここばかり目がいてしまいます。例えば、持ち帰ることは可能ですよという文言の下の小さな文字で書いてある安全性を保證するものではありません、のところに同じ大きさの文字で自己責任になりますと書く、そこは赤字でいいと思うのですが、赤字の自己責任、大きな文字が真ん中に来ているのは違和感があると感覚的にそう思いました。

○**崎田委員** その感じなのですが、私は、ここに赤で自己責任とあってもいいのではないかという印象を実は持っています。どうしてかというと、長年、保健所などの御指導で、食べ残したものは、安全対策もあるので、そのまま残しておきましょうというのが、ここ長い間、社会の常識みたいな感じできていましたが、そこを少ししゃくし定規にやり過ぎているなという反省で、来店者とお店の方がその場で判断しながら持って帰れる幅を作っていくべきというものが今の状況なのではないかと思うのです。ですから、そのときに、お店の方にとっては、自己責任という言葉がはっきりあることが、持ち帰りの可能性を広げていくときに大事なのではないかという感じがします。逆に、自己責任とはどういう責任ですかね、なんてお客様が言うことで対話が始まるとか、これをもとに対話が始まっていくコミュニケーションツールとして可能性があるのではないかと思います。

○**上村座長** コミュニケーションツールとして自己責任、そこで消費者と事業者の対話ができ、事業者の負担を減らして参加する人をふやすことができるのであれば、このままでもいいのではないかという御提案を今、崎田委員からいただきましたが、浦郷委員、いかがでしょう。

○**浦郷委員** すごく目立つこの言葉によってコミュニケーションができるというのは大事だと思います。松本市は自己責任と書いていないけれども、多分、お渡しするときにそういうやりとりはあると思うのです。そこでちゃんとコミュニケーションがとれるということだと思いますので。

○**上村座長** 自治体で、自己責任という言葉が赤で真ん中になくても、事業者さんたちが動いてくださるところは松本市のようなポスターで十分であるし、まだなかなか動いていないところを動かすときには、事業者さんたちに参加してもらうために、赤の文字があったほうがいいのかなという御意見が出てきているところかと思いますが、いかがでしょう。

せっかく来ていただいていますので、農林水産省とか、環境省とか、厚生労働省とか、何か御意見がございましたら、御発言をいただけるとありがたいのですが。

○**野島室長（農林水産省）** 全国的なマークとしては、農林水産省と、消費者庁等関連省庁が連携して、食品ロス削減国民運動シンボルマークの「ろすのん」を普及させているところです。また、これは食品ロスを減らす運動全般に使える、外食産業だけではなく、小売や製造業等も含めて、マークを推進しているところ。まだ普及に向けては道半ばであるため、関係省庁と連携

しながら、マークの普及・活用を推進していきたいと考えております。

○名倉課長（環境省） このデザインですとか位置づけについては委員の皆様の御議論にお任せいたしますけれども、私ども、廃棄物の世界は、基本的にはそれぞれの自治体で自治事務ということでやっていただいていますので、先ほどから御意見いろいろ出ていますように、それぞれの自治体の方でやっていただくことは認めつつ、あと、全国的に展開されるどころとか、それとは別に何かを採用されるとか、そういうことについては、それはそれでいいのではないかと考えております。

○横田室長（厚生労働省） マークに関しては特段意見等ございませんので、この場で御検討いただいたらよろしいかと思えます。

○上村座長 多様性が前提ではあると。特に地域で、いろいろな事情があるし、先ほど言われたように、お店によっても事情があるので、これでという形ではないけれども、推奨していくというときに、この文字以外は、LEFTOVERSはこだわられますか。

○小林委員 私から、何が何でもこうしたいというわけではもちろんなくて、これになった経緯を若干補足させていただきますと、実は英語バージョンもあって、これを考える中で、オリンピック・パラリンピックの問題とか、日本に来る外国人の方も視野に入れて、もちろんボリュームとしてはどれぐらいなのかという議論はまたあるにしても、食べ残しを持ち帰るという文化に慣れきった人が日本に来てどう思うとか、そういったところもあって、英語バージョンを作っている中で、やはりENJOY LEFTOVERSというのが一番しっくりくるのかなと。実は、英語バージョンの下の食べきる云々というところは、自己責任は英語バージョンには実はなくて、なぜかという、もう自己責任はわかっているの、ask for to go box/doggy bagと、表現はいろいろ、各国によって違うので、それを入れたり、あとはtake away containerはオーストラリアで使ったりしている経緯があったという状況です。逆にもし何かいい御提案があれば、それはそれでいいのかなとは思っております。

もう一つ、自己責任のところ一言だけ補足しておきたいのは、消費者にとっては持ち帰りやすい雰囲気をつくるというのは当然大事だと思っているのですけれども、まずはこれをお店に張っていただくところから始まるので、お店として、逆にこれがあつたほうが張りやすいという点はものすごく強いですね。つまり、提供側の責任にされたら困るのだという意見が非常に強いということはあります。

もう一つは、SDGsの12番のところの、日本語訳をどうするのかとありますけれども、やはり消費者の責任ということを書いている中で、今こそ、自己責任というか、恐らく私の感覚だと、日本人はこれを自己犠牲と読みかえる癖があるのではないかと思っています。なので、そうではないのだよと、グローバルなスタンダードの中にちゃんとした自己を確立して、消費者行動としてしっかり位置づけましょうよという委員会としてのメッセージもあります。当然、別の代替案があれば、ぜひ検討したいと思っておりますので、よろしくお願ひします。

○上村座長 今、とても重要なところを御議論いただいていると思えます。SDGs12番の「つくる責任、つかう責任」そういう責任を持つ生産者・消費者が主体的に参加できる機運を全体でつくと、そういうことですね。責任を持って自分が行動することによって、消費者市民社会なり、持続可能な社会をつくることのできるよとのメッセージを込めて、今、ちょっと引く人が

いるかもしれないけれども、その言葉をきちんと事業者側からも消費者に説明ができるように、みんなで共通理解をするためのパンフレット、今回の内容にするガイドはそういう意味で作っていくということでしょうか。今日の一番のところでは、自己責任をどうするか。それから、小林委員から、少しは考えてもいいよとか、でも、食べ残しは自己責任で持ち帰るのが当たり前という文化を持っている人たちが来たときに、もったいないで、日本人はこんな感じできちんと動こうとしているよねとわかってもらえるくらいに、みんなでちゃんと、引かずに、責任を持って行動しましょう。それはいろいろな責任のやり方はあるけれども、ちょっと議論してみるかなというときにキーワードであった。そういう形でよろしいでしょうか。

○栗原委員 先ほど小林先生がおっしゃっていたように、普及させるために大切なことで自己責任をあえて強調された。店舗側としては、要するに、リスクがふえることには消極的にならざるを得ないわけですね。私どもも一昨年でしたか、調べてみたら、その日は1,000人ぐらいのお客様がいた中で、お一人様だけ体調を崩されたお客様がいて電話があったりした。私は中華街というところにおりまして、共同組合に回って、保健所にも連絡して、保健所の方がいらしていただいて、厨房を見ていただいて、ほかに健康被害の御連絡がなかったので、御指導を受けなかったのですけれども、そういうリスクは常に、毎日しょっているわけですし、そのリスクをいかに回避するかを考えている店舗側としては、責任の所在をはっきりしていただきたい。

例えば、行政が指導していただくとか、これを推奨していくというのであれば、別に行政が責任取ってくださいというわけではないのですけれども、ある程度、消費者側も、最後に持って帰る方々も、自己責任という意味なのですけれども、店舗を出て1分後に食べておなかを壊したら、それは店舗の責任なの、何分までがお店の責任なのとおっしゃられる方はおっしゃられるはずなのです。ですから、ある程度はガイドを決めていかないと、食品衛生協会だって推奨はできませんと、多分、なると思うのです。もちろん最後の店舗としては、持って帰っていただくのは大丈夫です、それはお客様が御承知の上でと、松本市さんみたいに個々のお客様にそう申し上げておりますので、今までは問題になったことはないのですけれども、これが普遍的に行われてきたときには苦情もふえていくでしょうから、そのときに対してどういう対策があるのかはある程度、こういうものを出していく上で、きちんと考えていないと、末端の飲食店ではそこを非常に気にすると思いますので、そこはセットで考えていただきたいと思います。

○上村座長 今回の話し合いの締めをしっかりといただいた。本当の末端の飲食店の方がそのリスクを背負ってやっていただく可能性があるというところで、それをどれだけ皆さんが参加してもらえる持ち帰りにサポートしていけるかというところを、今後もいろいろなケースが出てくる。特に海外の方が来てというところも出てくると思いますし、ネットでいろいろなことが書かれることも出てくる、そういう時代に、でも参加してくれる気持ちのある方たちが理不尽な負担を背負わなくて参加できる形にしていきたいというところが、今日のこの話し合いの中では出てきたところだったかなと思います。

事務局やドギーバッグ普及委員会の提案について、こういう意図でこういう活動をしたいというところはおおむね御了承いただけたかなと思います。表現に関しても、いろいろと思いつ

いたことがあるとかいうことで、小林委員なり、事務局にいろいろ出てきたり、松本市さんも、あそこはもうちょっとという、例えば、ガイドにいいアイデアをいただくことがあるかと思えます。本日の意見を踏まえて、事務局におかれましては、関係省庁との最終調整を行っていただいて、自治体や関係団体に広く周知していただけるようお願いしたいと思います。

それでは、本日、食べきりの促進を中心にした会合をさせていただきました。この後、多分、SDGsとか、そういうところで、新しいテーマが出てくる可能性もあると思えます。例えば、外食に関しては、今、フードシェアリングの観点から、当日余って廃棄せざるを得ない料理をアプリを使ってユーザーに提供するような新しいタイプの活動も出てきているかと思えます。そういうテーマの観点も更に加えながら進めていただけたらと思うのですが、事務局、いかがでしょうか。

○内藤課長（消費者庁） 今、座長から御提案いただいたような内容、テーマをもとに、また新しい委員等も含めて、今後、会合を開催していけるように検討を進めてまいりたいと考えております。

本日御意見をいただきました食べきり促進につきましては、関係省庁とも調整して、連携して関係のところへ通知をするという形で周知を図れるように作業を進めてまいりたいと思っております。

○橋本審議官（消費者庁） 本日は本当に御多忙のところお集まりいただきまして、皆様の実際のお取組を踏まえた貴重な御経験、あるいは御意見を承らせていただいて、意見交換を非常に活発にやっていただいたことにつきまして、本当に感謝申し上げたいと思えます。

今日のテーマでございます外食産業における食品ロスの削減ということは、料理を提供する飲食店側の取組だけではなくて、提供を受ける利用者側の意識改革も重要だと認識しているところでございます。本日の御議論では、非常に活発に御議論いただいた結果、一つの方向性が示されたと考えております。冒頭、宮腰大臣からも御挨拶で申し上げたところでございますけれども、外食産業における取組も含めて、政府、そして地方公共団体、そして消費者、それから、関係業界が一体となって食品ロス削減の取組を進めていくことが重要、必要であると考えているところでございます。皆様方におかれましても、引き続き食品ロスの削減に向けた取組への御協力をよろしくお願い申し上げたいと思えます。

○上村座長 以上で、本日の会議を終了します。

(以上)