

# 第1回食品ロス削減に関する意見交換会 議事録

消費者庁消費者政策課

# 第1回食品ロス削減に関する意見交換会 議事次第

日時：平成25年10月28日（月）13:30～15:30  
場所：消費者委員会 大会議室

1. 意見交換会の設置について
2. 食品ロスの現状等について
3. 消費者向けの普及啓発方策について
4. その他

○浅田課長 ただいまから第1回消費者庁「食品ロス削減に関する意見交換会」を開催いたします。

本日は、委員の皆様方、傍聴の皆様方、オブザーバーの各省御出席者の皆様、御出席を賜り、ありがとうございます。

座長を委員の皆様から決めていただくことになっておりますが、座長決定までの間は事務局で進行させていただきます。こちらは事務局の消費者政策課長、浅田でございます。よろしくお願いいたします。

まず、冒頭でございますけれども、消費者庁長官の阿南より、一言御挨拶申し上げたいと存じます。よろしくお願いいたします。

○阿南長官 皆さん、こんにちは。食品ロスの削減に関する意見交換会の開催に当たりまして、一言御挨拶申し上げたいと思います。

日本全国では、まだ食べられるのに廃棄されている食品、いわゆる食品ロスは年間約500万トンから800万トンと試算されております。食品ロスの削減につきましては、農林水産省や環境省等において、主に食品産業など、事業者側への取組が行われてまいりました。

しかし、食品ロスの約半分は家庭から排出されており、また、食品ロスが発生する背景の一つとして、消費者の過度な鮮度志向が指摘されることもあります。このため、消費者もみずからの行動が社会に影響を与えているという認識を持って、食品ロスの削減に主体的に取り組む必要があります。

また、個々の消費者の自覚と取組は、消費者市民社会というものの実現に向けての格好の実践になるとも思われます。消費者庁におきましては、昨年度より関係省庁と連携しながら、消費者向けの情報提供や啓発を行ってまいりました。この意見交換会は、この取組をさらに進めるため、消費者に対する効果的な普及啓発方策等について検討することを目的としております。委員の皆様も食品ロスの削減のため、それぞれの分野で実践を重ねていращやることと思います。

この意見交換会の課題は、消費者に対する普及啓発方策というものですので、様々な立場からの御意見を調整して、特定の方向での政策経緯をまとめていくという形ではなく、皆様でアイデアを出し合って、それを発展させていくような形で進めてまいりたいと考えております。

また、皆様は仕事を離れば一人の消費者でもあります。あまり硬くならず、生活に身近な食の課題について、消費者の立場からも忌憚のない御意見をいただきますようお願い申し上げます。

最後に、おわびを申し上げます。私はこの後、かねてより約束をしておりました会合に出席のため、退席をさせていただくこととなります。本当に申し訳ありません。この後の意見交換が活発に行われることを期待しておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。ありがとうございました。

○浅田課長 引き続きまして、きょうは第1回目の会合でございますので、会議の委員を

御紹介申し上げたいと思います。お手元に名簿がございますけれども、順次御紹介申し上げますので、一言ずつ御紹介をいただければと存じます。50音順にお願いいたしますと思っておりますけれども、最初に伊藤委員からお願いいたします。

○伊藤委員 読売新聞の伊藤と申します。よろしくお願いいたします。

私は普段、新聞の生活面を担当しております。消費者の立場に立った紙面づくりを心がけています。今日の会議でも、そういう立場で食品ロス削減について考えていければと思っております。また、報道という立場で、消費者に何か伝えるということについても考えていければと思っております。よろしくお願いいたします。

○浅田課長 引き続きまして、上柿委員でございますが、本日、30分ほど遅れていらっしゃるということでございますので、続きまして、上村委員、お願いいたします。

○上村委員 東京家政学院大学の上村と申します。

消費者教育の推進にかかわっております。消費者教育というと、何か上から目線の響きがございますが、今回の食品ロスもそうですが、上から目線ではなくて、みんなで協働しながら考えていく、新しい消費生活を、例えば、この委員会から少しでも提案ができるといいなと思っております。よろしくお願いいたします。

○浅田課長 続きまして、牛久保委員、お願いいたします。

○牛久保委員 東京情報大学の牛久保と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

食品産業から発生する食品廃棄物に関する食品リサイクル法の制定時から座長ということで取りまとめをさせていただいております。せっかく生産加工された食品、または生で食べる農産物を含めて、我々の生活の中ですべからく消費されるというのが一番のことだと思います。これは食料品が川の流れがよどみなく流れるように、最終的には我々の口に入るべきだと思っております。そういう意味で、消費者を含めて、それぞれの立場でどのような責任を果たすべきかということをお互いに考えさせていただければと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○浅田課長 河野委員、お願いします。

○河野委員 皆さん、こんにちは。全国消費者団体連絡会事務局長の河野でございます。

日本で生産されるお米の量と同じ量が食品ロスとして廃棄されると伺ったときに、本当に驚きました。人の口に入るためにつくられたものは、きちんと私たちが食べることが一番大事なのだと思っております。消費者として、それから、一人の主婦として、この意見交換会できちんとした役割を果たしていければいいなと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○浅田課長 次は、鈴木和子委員、お願いいたします。

○鈴木（和子）委員 皆様、こんにちは。全国生活学校連絡協議会事務局長の鈴木でございます。

皆さんは、生活学校って何をやるのと、ちょっと耳慣れないネーミングかもわかりませんけれども、私どもは常に生活者の立場になって、疑問に思ったこと、不安に思ったこと、

それらを各種調査、実践いたしまして、解決を目指している運動体でございます。このたびの食品ロスに関しましては、3年くらい前から、何とかしなければということで、対話集会を開いて、いろいろ話し合いを重ねておりますけれども、食品ロス削減に向けては切り口が多くて、私どもも具体的に何をしたいのか、掴みきれずしております。ただいま、一生懸命アンケート調査をやっているところでございます。後日、調査票などもお手元に配らせて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。

○浅田課長 続きまして、鈴木勝雄委員でございますけれども、本日、御欠席でございますので、続きまして、高橋委員、お願いいたします。

○高橋委員 皆さん、こんにちは。パルシステム生活協同組合連合会の高橋と申します。よろしくお願いいたします。

本会は生協でございますけれども、100万人の組合員とともに、食づくり運動ということで、特に食料自給率向上と、今年は「暮らし直し」ということで、長官がおっしゃったように、家庭で廃棄を減らして、生産者、メーカーが作ったものを全部食べようという運動をやっておりますので、その事業に役立つ意見をここで聞かせていただいたり、その観点から、消費者の視点で意見を申し述べたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

○浅田課長 続きまして、羽田野委員、お願いいたします。

○羽田野委員 皆さん、こんにちは。松本市役所環境政策課の羽田野と申します。よろしくお願いいたします。

本当にそうそうたるメンバーの中、ここにいていいのかというような不安も大きいわけでございますけれども、せっかくいただいた機会でございますので、しっかり勉強させていただいて、本市の食品ロスの削減の取組にも参考にさせていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○浅田課長 ありがとうございます。

今日、皆さんの卓上には、羽田野委員から提供された松本の水を置かせていただきました。

続きまして、松岡委員、お願いいたします。

○松岡委員 こんにちは。味の素の松岡と申します。

唯一、メーカーという立場で、事業をやっている者の立場でこの場に出させていただいております。我々も食品ロスの削減に資するような取組を、手前みそながらいろいろやっているつもりではおりますが、なかなか伝わっていけないだろうなと思うところが大きな反省としてございますので、有効なコミュニケーションのあり方みたいなところをぜひ勉強させていただきたいと思っておりますし、何よりも地球規模の課題でございますので、どういう視点で取り組んで、それをどういうふうにシェアをして、社会的な価値につなげていくかということについて、少しでも御意見を申し上げることができればと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

○浅田課長 続きまして、松永委員、お願いいたします。

○松永委員 科学ライターの松永和紀と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

私はライターとしては、食の安全とか、農業の環境影響を領域としまして、いろいろと書いたり、本にしたりということをしております。その一方で消費者団体もやっております、科学的に適切な情報を消費者自身の手で収集して発信する団体ということで、一般社団法人Food Communication Compassを運営しております。

食にまつわるいろいろな問題、1つのキーワードとしてあるのが、いかに科学的に適切な情報をきちっと消費者に届けるのかということが大きな問題としてあると思っています。食品ロスの問題も、消費者のいろいろな欲望、楽をしたいとか、もっと簡単にとというような、もっともっと安全にとというような、ある種の欲望がロスを生み出しているという点はどうも否定できないと思っておりますので、そういった情報を消費者に届けていきたい。どう届けていくかということもこの場でも考えていきたいと思っております。どうぞよろしくお願ひいたします。

○浅田課長 山田委員、お願ひいたします。

○山田委員 イトーヨーカ堂で品質管理を担当しております山田でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

小売業の品質管理担当者として、日々、食品ロスの削減には全力で取り組んでおるのですが、今日は全く違う視点から食品ロスを考えるきっかけとし、勉強させていただきたいと思っております。どうぞよろしくお願ひいたします。

○浅田課長 吉澤委員、お願ひいたします。

○吉澤委員 こんにちは。消費科学センターの吉澤でございます。

私どもでは、常々、いかに消費者にいろいろなことをPRしていったらいいか、努力している団体でございます。特に消費者には、こういうロスの問題はいかに必要かつ大切であるということを経験の条件といたしまして、いろいろな講習会とか勉強会を行っております。私も一主婦であり、一人の消費者の立場から、皆様の御意見を伺えたらと思っております。よろしくお願ひいたします。

○浅田課長 委員の皆様方、ありがとうございました。

あと、御紹介のみですが、食品ロスに関する関係省庁ということで、内閣府の食育推進担当、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省からそれぞれ、オブザーバーということで、今後の会議にも参加させていただきます。

それでは、委員の御紹介も終わりましたところで、意見交換ということで議事に入りますけれども、座長については、委員の皆様方の互選ということでお願ひを申し上げたいと思っておりますけれども、どなたか御推薦のある方がおられましたら、御発言をお願ひいたします。

○長岡専門官 特に御発言ございませんか。どうぞ。

○鈴木（和子）委員 よろしいですか。牛久保先生にお願ひできたらと思っております。

○長岡専門官 いかがですか。牛久保先生というお声が挙がっておりますが、ほかにございますか。

○牛久保委員 御指名いただいていますけれども、もし事務局のほうで何か腹案があれば、それも御提案いただいて。

○長岡専門官 私ども、最初は、学識の先生の委員という考えをしておりまして、食品の分野で牛久保先生、または教育の分野で上村先生ということで考えていたところなのですが、いかがでしょうか。

○牛久保委員 私は、もしお許しいただけるのであれば、委員として、いろいろな立場で発言をさせていただく機会をなるべく多くさせていただければと思います。多分、議長ですと制限があったりして、なかなか発言ができなくなるのかなと思いますので、先ほど学識ということで上村先生というお声がありましたので、上村先生にお願いできればと思いますけれども、いかがでしょうか。

(「異議なし」と声あり)

○長岡専門官 それでは、上村先生に座長をお願いしたいと思います。よろしく願い致します。

では、上村先生は座長のお席に移動いただければと思います。

それでは、今後、議事に入ってまいりますので、もし取材の方でカメラ撮影をされている方がいれば、このあたりで終了ということをお願いいたします。

○上村座長 それでは、聞き役に徹するようという牛久保先生からの仕事の割り振りがございましたので、聞き役として座長を務めさせていただきます。上村でございます。どうぞよろしくお願いいたします。(拍手)

それでは、早速ですけれども、議事に入りたいと思います。次第に従って進めてまいりたいと思います。よろしいでしょうか。次第1番目の「食品ロス削減に関する意見交換会」の設置について、事務局より説明をお願いいたします。

○長岡専門官 それでは、引き続きまして、私から資料1の説明をさせていただきたいと思います。資料1、参考資料で申しますと参考1でございます。「食品ロス削減に関する意見交換会」についてという資料でございます。

この会の趣旨・目的でございますが、1番のところですけれども、最初の2段落では、食品ロスがかなりの量、発生しているということ、それと、食品産業ではさまざまな取組が始まっているということを書かせていただいております。

3段落目の「しかし」という部分でございますが、これらの背景にありますのが、一般的に消費者の過度な鮮度志向があるとも言われておりまして、その削減のためには、消費者の理解と主体的な行動が不可欠であるということで、そのため、双方から食品ロスの削減に取り組む機運を醸成するとともに、消費者に対する効果的な普及啓発の方法等について検討を行うために本意見交換会を設けさせていただく次第でございます。

課題、構成は先ほど御紹介ありましたから飛ばさせていただきます。

参考1でございますけれども、最近の関係の閣議決定、先ほど牛久保委員からも御紹介ございましたが、農林水産省で平成20年に開催された報告書の抜粋などをつけております。

このような趣旨で会を進めさせていただきたいと考えておりますので、よろしくお願いたします。

私からは以上です。

○上村座長 それでは、今の御説明に関しまして、御質問などございますでしょうか。よろしいですか。

それでは、今、上柿委員が入ってくださいましたので、一言御挨拶お願いたします。

○上柿委員 遅れましてすみません。ライフコーポレーションの上柿と申します。本日はよろしくお願いたします。

○上村座長 どうぞよろしくお願いたします。

それでは、続きまして、議題の2番目「食品ロスの発生状況等」に移りたいと思います。よろしいでしょうか。早速ですけれども、政府広報による食品ロスに関する啓発用の動画を御用意いただいていると伺っておりますので、数分間、この動画をまずは御覧いただいて、それから説明をいただくことにしたいと思います。よろしくお願いたします。

(動画上映)

○長岡専門官 それでは、皆さん、資料2を御覧ください。今、動画で御紹介した以外の部分を中心に、私から説明をさせていただきます。

発生状況等は先ほど御覧いただいたとおりでございますが、データの更新の関係で、現在は1,700万トンということで、食品廃棄物が発生しております。そのうち、約半分が一般家庭から排出されているということでございます。

参考2がそのことを絵で示したものでございますので、後ほど御覧ください。先ほど政府広報でもありましたけれども、米の収穫量ですとか、食料援助量といったものと比較して、かなり多いものになっているということでございます。

食品ロスの発生量を1人当たりで見たものが(2)のところでございます。こちらは農林水産省の統計、参考3をもとに算出しておりますので、参考3も後で御覧いただければと思います。試算でございますが、家庭における1人当たりの食品ロス量は年間約15キログラムと計算されております。これは、御飯を1食250グラムといたしますと、60膳分に相当するというところでございます。

次ですが、家庭における食品ロスの率でございますが、3.7%程度と計算されております。こちらをいろいろな要素で見ますと、家族構成別では単身世帯がやや多く、年齢別では高齢者がやや多い。食品別では、野菜、それから、果物が高めの数字が出ております。

その次が(3)でございますが、食品ロスの発生量(世界)ということで、先進国と途上国とで分けて書いておりますが、こちらは参考4をごらんください。こちらに2つの報告書を紹介しております。1つがFAOのものですね。その下がことし7月の農林水産省、環境省の審議会の資料からの抜粋でございます。こちらをごらんいただきますと、先進国はかなりの食品廃棄量となっていることが見てとれるかと思えます。日本の位置でございますが、下の表を見ていただくと、アメリカやイギリスよりは少し少ないところでござ



いますが、それでもやはり先進国でございますので、かなりの量の食品が廃棄されているという状況でございます。

その下に参考ということで1つデータをつけさせていただいておりますが、こちらは京都市が試算をした、お金に直すとどれくらいの食品ロスが出ているかということでございます。こちらによりますと、4人家族で年間約6万円分のロスが発生しているということでございます。※ですが、これは税金でございますけれども、ごみは焼却をして埋め立てなければいけませんので、その費用を入れますと約6万5,000円でございます。

次のページに進んでいただきまして、同じくこれは京都のデータを使わせていただいておりますけれども、参考5になります。家庭から出される生ごみの内訳を示しております。この中で、野菜や果物の皮だとか、芯の固い部分だとか、骨だとかいった調理くずが約56%、食べ残し、または手つかずのものが約39%、その他が5%強でございます。真ん中の食べ残しの部分が食品ロスと考えられるという状況でございます。

また、一般家庭を離れまして外食のところを紹介させていただきたいと思っております。こちら先ほどの農林水産省の統計調査報告、参考3からとったものでございますが、外食でも食べ残しが発生しております。食堂、レストランでは3%強、宴会とか披露宴になりますと10%以上の食べ残しが発生しているという状況になっております。

以上が発生状況ですが、その背景として、幾つか、過去の調査だとか報告書などから引っ張ったものが4番目でございますが、一般家庭ですと、過剰除去、食べ残し、直接廃棄といったもの。その背景に過度な鮮度志向といったものが指摘をされております。

次に進んでいただき、食品産業のほうでございますが、売れ残り・余剰、規格外のもの、または外食の食べ残しなどが過去の指摘で挙げられている状況でございます。

私からの御紹介は以上でございます。

○上村座長 御説明ありがとうございました。

突如始まった動画だったのですけれども、この動画はどちらがどういうふうになられたものなのか、補足をしていただけますでしょうか。

○長岡専門官 こちらは、今年の4月に公開したものでして、農林水産省と消費者庁と共同で、食品ロスの現状と現在の制度、それから、民間も含めた取組状況を皆様にご紹介するという形で作成した動画です。その中でデータなどがすっきりまとまっておりますので、このたび御紹介をさせていただいた次第です。

以上です。

○上村座長 まず、動画で問題意識のような、この辺をというところをごらんいただいたのかと思います。その後、全般的な食品ロスの発生状況についてデータをお示しをいたしました。最初の議題1のところからと、なぜこの会議が始まったのかに関して、余り意見交換もせず、発生状況のほうに行ってしまったのですけれども、状況を踏まえながら、せっかくの意見交換、こういう点は特にやっていきたいとか、そういうことがございましたら、どうぞ御自由に御発言をお願いしたいと思います。自分のバックボーンの話とか、

そういうことだけではなくて、生活者感覚で、この辺は、せつかく行政が動き出したところなので、焦点を当ててみたらいいのではないかとこのところがありましたら、どうぞ御遠慮なく御発言をお願いいたします。

発言をされるとおっしゃったので、牛久保先生。

○牛久保委員 先ほど動画の中にもありましたのですけれども、期限表示の消費期限や賞味期限という表示があることは、我々消費者としても理解をしておりますけれども、さて、その内容について本当に理解をしているのかということが廃棄に結びつく大きな要因ではないかと思っているのです。表示をすることは、法律にうたわれていますから、当然表示されておりますので、例えば、スーパーなりコンビニなりに行ったときに、それを見てはいますけれども、意外と、特に若い年齢層等々を見ていますと、期限表示日が廃棄期限という見方をしてしまっていて、それを過ぎているものについては廃棄してしまおうと考える人がいること。特に劣化の遅い賞味期限については、おいしく食べられる期限ということでありまして、それがまだどれだけ食べられるかということの判断は、我々の若いころは、長く保存された食品を食べる前にチェックしてみて、判断基準を自分自身で持っていたわけですが、今は期限表示に一樣に左右されますので、それに準じてしまう。

一番大きな問題は、期限表示をしてあっても、では、期限はどういう決め方で誰が決められているのかということも理解されておらず、メーカーも、または国もそうですけれども、きっちりと説明がされていないと思うのです。例えば、期間の短いもの、お弁当を5日も6日もほったらかして食べるという感覚はないと思いますけれども、劣化の遅いものについては、どういう基準で設定されているのか、誰が設定されているのか。御案内だと思いますけれども、賞味期限というのは、食品期限表示の設定のためのガイドラインというのがありまして、客観的な指標に基づいて、すなわち科学分析、成分分析、官能分析等々で、そういうもので決めた期限に対して、安全係数を掛けて、それで設定しているということになっております。ですから、そういう意味合いについてメーカーサイドも、先ほど申し上げていますが、説明をしながら、お互いにコンセンサスを得ていく必要があるのかなと思っています。

○上村座長 ありがとうございます。

基準がつくられてしまうと、それにお任せをしまして、何でそういう数字になったのかとか、食品ロスを少なくするためにどう改善していけばいいかというところまではなかなか議論がされない。こう決まっているのだからという、それを、今回、この委員会で意見交換をしながら、この辺を変えるといいのではないかと、こういうふうに移行するといいいのではないかと、そういうところをどんどん出していただけるといいのではないかと、そういう意図で開かれていると思います。

どなたか、続いて御発言をいただけますでしょうか。

○河野委員 今、牛久保先生からございました賞味期限の問題に関しましては、私たち消費者も、本当にその実態というのをきちんと学ばなければいけないかなと思います。私も

どちらかといいますと、最後は五感を信じるという時代に育ったのですけれども、私の子供の世代ですと、もう数字を信じるのですね。判断の基準が、書かれているものはなぜそうなっているかではなくて、数字が書いてあるからという状況になっています。ですから、そのあたりをきちんと伝えていくことが大事かなと思います。

私は牛乳売場に行ったときに、一番前に置いてある20円引きというものから先に購入しようという世代ですけれども、私の子供の世代は、なるべく後ろのほうから、賞味期限が一番遅いものをわざわざ後ろから選んで持っていくのですね。そのあたりを含めても、賞味期限のあり方、なぜその表示が付いているのかはきちんと学ぶ必要があるのではないかと思います。

それから、もう一点は、先日、乾麺の業界の皆さんが消費者団体の皆さんに意見を聞きたいというふうにして、簡単な情報交換の場を持たせていただきました。乾麺というのは賞味期限がすごく長いのですけれども、今までは、先ほど先生がおっしゃっていた安全係数を、より余裕を持って、あと3カ月ぐらいは十分に、食味も変わらないものに、前倒しで賞味期限をつけていたと。そのあたり、業界の中でもさまざまな課題があると。小麦の価格も上がっているし、持続可能な観点で考えていったときに、このあたりは自分たちでまじめに取り組まなければいけないというお話も伺っていて、そういうふうな形で、事業者の皆さんとの間でも、何が大事な部分なのかということで、情報交換をできればいいかなと思っています。

○羽田野委員 賞味期限の関係ですけれども、意味がちょっと分かりにくくて、勘違いされるというお話もございましたけれども、確かに市民にとって非常に分かりにくい言葉なのかなと思います。我々行政はとかく難しい言葉を使いがちなのですけれども、今、誰が見ても分かるような言葉を使いなさいということで、なるべく分かりやすい言葉にしていますので、例えば、賞味期限という言葉自体も変えてしまって、もっと分かりやすい、おいしく食べられる期限とかかかもしれません、その辺を工夫して、分かりやすい言葉に替えることも必要かと思ひますし、あるいは、賞味期限というのはこういうものだよというのを示せば、市民にもっと分かっていただけなのかなということを感じました。

○鈴木（和子）委員 ただいま皆様のお手元にアンケートをお配りさせていただいたと思いますので、私どもの活動を御紹介させていただきたいと思ひます。このアンケートにございますように、先ほどから出ている問題でございますけれども、問の1、2、3、4は、消費者庁がアンケートの内容について御提示いただいたものを、全国的にやってみたいということで、使わせていただいております。ただ、このアンケート用紙をつくるときに、全国の生活学校のメンバーに主体性を持って調査をしてもらいたいという狙いがありまして、こういうことでアンケート調査をするけれども、皆さん何か御意見ありますかと、全国に問いかけました。そのときに、言葉が分からない。食品ロスから始まって、3分の1ルールとはどういうことかとか、ドギーバッグという言葉聞いたことがないとかいう声が多く事務局に届きまして、せっかくアンケート調査をするのであれば、言葉の解説を付

けた方が良いのでは？、これは一つの啓発活動にも繋がると思ったものですから、見ていただく分かるように、終わりのほうに言葉の解説を付けました。今、これを1万3,000枚ほど配っているところなのですけれども、とても好評でして、先ほどから話題に出ています賞味期限、消費期限に関しましても、こうやって表にして皆さんに御提示すると、分かっていたけるようでございます。また、1万3,000枚ほど、年度内の集計は無理ですけれども、春までには一生懸命集計いたしまして、また皆様にお見せできればと思って、これから回収して集計にかかるところです。

私たち生活学校は、何か問題を解決するときには必ず対話集会というのを開いて、業者の方、学識経験者の方、消費者、行政という方々に同席していただいて、丁々発止とそれぞれの立場で意見を交換させていただきながら、解決策をその中から見出すという、そういう手法で今まで運動を続けてまいりましたので、食品ロス削減に関しましても、あちこちで対話集会が開かれておりまして、渋谷でも12月12日に対話集会を開く予定でございます。またお力をお借りすることもあるかもしれません。そういったことで、生活学校は、今は食品ロス削減に向けて燃えているところでございます。アンケートを御紹介しながら、我々の活動の紹介もさせていただきました。まだ発言させていただきたいことがたくさんございますので、後ほど発言させていただきたいと思います。よろしく願いいたします。

○上村座長 ありがとうございます。

今、配付された資料、全国生活学校連絡協議会がされているアンケートと、その後についている言葉の解説、食品ロスとは、3分の1ルールとは、ドギーバッグとは、それから、フードバンク、賞味期限、消費期限の違い、こういう言葉を理解しながら、どこからどういふふうに対話をしていって変えていったらいいのかと、そういうお話が、皆さんの活動をもとにして、どこら辺を参考にしていったらいいのではないかと、何か御発言がございましたら、続けてお願いします。

では、高橋委員、お願いします。

○高橋委員 まず、先ほどの賞味期限、消費期限については、牛久保先生おっしゃったとおり、決め方とか根拠も含めて情報開示すべきだと思います。パルシステムは、消費期限、また賞味期限ともに、製造年月日もきちんと印字しています。それは消費者が正しく判断できるようにということでございます。ただ、問題は、家庭で廃棄される量の中に、賞味期限や消費期限を表示されていない、例えば、野菜や果物やお米、こういったものもかなり廃棄されている率が高いので、そういったものについては、新たな消費者にとっての、このぐらいいは大丈夫ですよとか、このぐらいいはちゃんと食べましょうとかいうのを少し検討していただいて、法律は要らないから、目安のようなものがあれば良いかなと思うところでございます。

それから、賞味期限と消費期限で、同じ分野、例えば、牛乳もロングライフになると賞味期限になってしまうのだけれども、低温殺菌は消費期限で、同じ製品だったら、同じような表示方法のほうが、消費者にとっては分かりやすい。

それから、最後に、これは多分、できないかもしれないけれども、あえて言うと、いきなり口を開かないで廃棄するのは少ないのですよ。例えば、袋のチャックを破いて、今日半分料理に使った。残ったものを冷蔵庫に入れておいたときに、果たして食べられるのかなというとき、要するに、開封後は責任持ちませんみたいな表示になっているので、消費者の立場からすると、開封した後も、こういう保存方法なら使えますよぐらいの情報開示がないといけない。

最後に、我々流通、小売の立場から言うと、先生のような立場だったら言えるのですけれども、例えば、本会の会員100万人に対して、賞味期限過ぎても2～3日は食べられますからどうぞというのは、これは口が裂けても言えないのでね。心から言いたいところなのですけれども、マスコミの方もいらっしゃるのですけれども、消費者に対して、どのぐらいまで情報開示していいものなのかどうか、しかもそれが公式的な文書でできるのかどうかというところについても、曖昧な表現ですけれども、臨機応変な対応ができるような情報提供の仕組みを検討いただくと、まだまだ食品ロスが減るのではないかと思って御意見を申し上げます。

以上です。

○上村座長 事業者側としてはなかなか言えないところだけれども、消費者の判断力を上げていくためには必要な情報をどう提供していくのか、これから時間をかけて議論をしてまいりたいと思いますけれども、この議題に関しましては、この後の大きなテーマになってくるかと思えます。次の議題に移らせていただいてもよろしゅうございますでしょうか。

それでは、議題の3「行政の取組状況について」、お願いをしたいと思います。まず、事務局から資料の説明をお願いいたします。

○長岡専門官 それでは、資料3-1をごらんください。「食品ロス削減に向けた取組－関係府省庁の取組をまとめました－」という資料でございます。

1枚目は、先ほどと一部重複いたしますけれども、さまざまな事業者など、取組が始まっているということで、ここは省略いたしまして、1ページめくっていただいて、各省庁の取組内容をまとめた表があるかと思えます。そちらを御覧ください。左側が事業者向けの取組、右側が消費者向けの取組という形で示しております。

左の事業者側の部分でございますけれども、現在、農林水産省、経済産業省などが、商慣習の見直し、また返品削減、納品期限の見直しといったところにつきまして、さまざまな取組をしているところでございます。

対比して右側でございますけれども、このような皆様の御努力を受けまして、私ども消費者庁などで消費者向けの啓発活動なども行っております。右に「食べもののムダをなくそうプロジェクト」とありますが、こちらは消費者庁のホームページで、右側の絵はバナーですけれども、こちらをクリックいただくと、今のような取組状況ですとか、データ、それから、行政の状況といったもの、また自治体の状況といったものを御紹介するようなページをつくって啓発をしております。

また、これは先ほどの参考1に幾つか書いてあるのですけれども、各種の閣議決定などで、リサイクルだとか、消費者教育だとか、そういった観点の中に食品ロスを取り込んでいくといった動きをしております。また、学校の関係だとか、自治体での支援といったもの、イベントの開催といったものも行っている状況でございます。

また、真ん中の事業者と消費者の両方にまたがったものでございまして、先ほど御紹介した動画は一番下の四角ですね。政府広報というものでございます。その上でも、今月10月が3R月間ということで、環境省で「環境にやさしい買い物キャンペーン」を行っていただいております。その中でも食品ロスを取り上げるといったことをやっております。

次のページに進んでいただきまして、「主な取組」と題したものです。こちらは行政の推進体制といったものを紹介する絵となっております。こちらにありますとおり、事業者向け、消費者向けの取組を、今日、参加メンバーが来ておりますけれども、真ん中に記載した関係省庁等の連絡会議を開いて、両方で共有をし合いながら取組を進めているという状況でございます。

その下でございますが、この意見交換会は、そのアドバイザリーといった機能を持たせるという形で考えてございまして、これから皆様の御意見を政府の取り組みに生かしていきたいと考えております。

一番下が、そういったものが全て合わさった上で、今後のところでございますが、国民運動的なものとして盛り上げてまいりたいと考えております。右にございますが、農林水産省でつくっていただいて、確か、今、募集をかけているロゴでございますが、このようなものも活用しながら、国民運動的に、将来的に展開してまいりたいと考えているところでございます。

私からは以上です。

○上村座長 続いて、農林水産省からの御説明をお願いします。

○農林水産省 農林水産省の長野でございます。

簡単に資料3-2に基づきまして、私ども農林水産省が環境省、経済産業省、消費者庁等とともに取り組んでおります取組の説明をさせていただきたいと思っております。

農林水産省は平成20年から食品ロス削減ということで取り組んでございまして、牛久保先生にも多く御意見を頂いているところでございます。

めくっていただきまして、来年度の予算、事業ということでございます。農林水産省の大きな予算が数多くある中で、大変少ない金額で申し訳ないのですけれども、食品ロス削減に向けた国民運動を展開するというところで、来年度、新規予算として5,400万円ほど、盛り上げるための予算等を含めまして要求をしているところでございます。

次に、めくっていただきまして、3ページになるのでしょうか。昨年10月から食品ロス削減のためのフードチェーン全体の取組ということで、こちらに挙げさせていただいております16社、2人の学識経験者によるワーキングチームをやってございまして、食品ロスの原因は複雑に絡み合っておりまして、どこがどう悪いとか、そういうことではなくて、

フードチェーン全体で、うまく、どのように減らしていけるかということ为解决していくための話し合いの場ということで、製・配・販のそれぞれの企業、団体からの推薦を得ていただいております。昨年4回ほど打合せいたしまして、3月に中間取りまとめを公表しております。本年度も11月からこの検討会をやっていきたいと思っております。

続きまして、4ページが中間取りまとめの概要でございます。先ほど鈴木（和子）先生の資料にも出ておりましたが、「2. 取組の内容」というところでございますが、いわゆる3分の1ルールという流通段階での商慣習、これは別に法律で決まっているわけでも何でもないわけでございますけれども、商慣習ということで、賞味期限を3分の1ずつ分けて納品期限を設定しているということでございますが、これを、飲料とお菓子におきまして2分の1にしたら、どれだけ食品ロス削減に効果があるのかということ、現在、35社の協力を得て、この8月から実験を開始しております。

また、先ほど乾麺の事例もございましたけれども、賞味期限自身を技術開発、これは決して保存料とか、そういうことではございませんで、製造の工程が非常に衛生的になったとか、また、食品を包装する技術が、複合素材等の進展によりまして、技術開発を踏まえて延長ができるのではないかとということで、メーカーのほうで賞味期限を延長する取組をやっていこうと決めております。

また、表示方法の見直しということで、賞味期限を現在は年月日と、既に年月表示になっているものも多くございますけれども、3カ月を超える賞味期限のものについては年月で表示することも認められているところでございまして、これについて、今年の春から、2リットルの水から年月表示にするという民間の取組が進んできておりまして、これを順次広げていけないかということを検討したいと思っております。

また、この場でいろいろ御議論をした中で、何より大事なのは消費者の御理解の推進だということで、メーカーも、流通も、小売も含めまして、何も自分の商業的利益最大化のために仕事をしているわけではなくて、まさに消費者、お客様により新しく、おいしいものを届けたいということでやっているわけございまして、その中で食品ロス削減という社会的な課題について、ぜひ消費者理解の促進ということを政府も挙げて取り組んでほしいということがございますので、今日、このような会議で皆様に消費者向けのことをお話しただけというのは非常に心強いことだと思っております。

続きまして、5ページ目は3分の1ルールの模式図ですので省略いたしまして、6ページ目になりますが、これが8月から開始しておりますパイロットプロジェクトということで、納品期限を賞味期限の3分の1から2分の1にしてみたら、どれだけ食品のロスが全体として減るのかということをやっております、こちらに記載の35社の協力を得まして、本年8月から順次開始をしております。年内に一度中間的な報告をしたいと思っておりますし、年度末には全体の、どれだけ減ったかというところを報告いたしたいと思っておりますので、この会議にもフィードバックできればと思っております。

最後に、7ページ目以降になりますけれども、私ども関係省庁とともに、食品ロス削減

ということが、今、世界的にも非常に大きな課題となっておりまして、FAO等の会議でも、特に先進国が消費段階で捨てているのがもったいないと。飢餓が9億人ほどいる中で、非常に糾弾される状況にもなっておりますものですから、日本という国は「もったいない」という言葉の発祥の地ということでもございまして、省エネだとか、CO<sub>2</sub>の問題も国民運動で消費者の皆さんにいろいろと御理解を得て、皆さんの行動が変わっていったということでもございまして、息の長い運動をできないかと考えております。

ただ、その際、余り教条的に、残しちゃだめとか、嫌いなものを食べなさいとか、なかなか続かないと思うのですね。それで、できれば楽しく、何となく感情に訴えかけながら、みんなでやっている感を盛り上げていければと思ひまして、こちらのロゴマークを先週金曜日に決めまして公表させていただいております。これにつきましては、食品ロス削減に取り組む団体の皆さん、企業の皆さん、個人の皆さんに無料でお使いいただけるということで、利用の申請等も、その後ろにつけてございますけれども、原則、私に申請いただければ、簡易な手続で使用いただけるようにしておりまして、私ども、名刺に入れたりしておりますので、このチームに入っている方はロス削減のマークをつける資格がある方だと思いますので、ぜひ一緒に活用いただければと思ひますし、今日いらっしゃる方も、NO-FOODLOSS PROJECTということで、一緒に広げていっていただけないかなと。

この丸いお皿、真ん中の赤いのが食品ロス問題を抽象化したお皿になっております。また、二本線がお箸になっていまして、若干右目が泣いているところが、もったいないよという感情を示しているところでもございまして、一応、男ということにしてみましたのですけれども、今、この子の名前を公募しておりまして、先週金曜日から11月24日までということで、担当まで、わかりやすくて親しみやすい名前が付けられればと思っておりますので、ぜひ皆さんの英知をお借りできればと思っております。こういうことを含めまして、私どもも、消費者にどのように伝わっていくかということ是非常に難しいと感じておりまして、ぜひ先生方に御指導いただきながら、関連省庁とも一緒に進めていただきたいと思います。どうもありがとうございました。

○上村座長 ありがとうございます。

今、農林水産省にとっても楽しそうに御説明をいただきましたし、もう一方、農林水産省の方で、にこにこ聞いていらっしゃるって、先ほどお話ありましたように、楽しくやっていける、そういうところには、今まで気になりながら、後ろめたさを感じながら、もったいないなと思ひながらロスをしていたものを、この会議で消費者庁、農林水産省、文部科学省も、環境省も、経済産業省も、内閣府も、一緒になってやりたいと思っている社会的な課題なのだと、そこを、とても大きな可能性のあるものですが、余り肩に力を入れないで楽しくやっという、そういうプレゼンテーションを消費者庁と農林水産省からしていただいたかと思ひます。

この辺で御意見を頂戴したいと思います。何かございましたら、アイデアでも感想でも結構ですので、御発言をお願いいたします。



○鈴木（和子）委員 よろしいですか。鈴木でございます。

私、常日ごろから思うのですけれど、例えば、ちょっとした宴会などがございますね、50～60人の。いろいろなお料理が出てきて、残った場合に、これは火の通ったものだから、持ち帰っても良いのではとお店の方に聞くと、必ず出てくる言葉が「保健所の許可がないので」と、すぐ保健所を引き合いに出してくるわけです。保健所に罰せられるみたいな形で。例えば、ドギーバッグにしてもそうですし、そこらあたりの関連がうまくいかないものかなど。インターネットで食品衛生法などを引っ張って見ましても、私たちの知識ではちょっと理解しがたい難しい文章が出てきてしまって、保健所の方と一回、しっかり我々が話し合うとか、保健所の方も交えての対話集会が持てたらいいのか等と考えております。食品ロス削減に向けては、保健所という言葉が出てくるので、そのあたりが非常に気になる場所なところなのです。

○羽田野委員 また後で私どもの事例を紹介させていただきますけれども、持ち帰りについて、うちもぜひやりたいということで、保健所に相談に行ったことがございます。やはり飲食店は何かあるとだめなのという話になってしまうのですね。ただ、自己責任で持っていけば、お店に迷惑はかからないのでいいでしょうという話をしたのですが、自己責任で持っていっていった場合でも、もしそこで中毒が発生すると、それはお店の責任になってしまうと。なので、保健所側としては、それはいいとは言えないよねという感じなのです。ただ、ごみの削減ということもあるので、だめだとも言えないけれども、いいとも言えない、非常にグレーなところだという話はしていました。なので、できればやめてもらいたいということは保健所のほうは言っているのですね。

では、自分たちで持って行ってしまえばいいじゃないということで、市役所の中で、今年、ドギーバッグのあっせんをしました。市役所の職員自ら持って行ってしまおうということで、飲食店が協力しにくいなら自己責任で持って行けばいいと。そうしたら、200くらい職員が買っていて、そこでみんなでやろうと言ったのですが、それが新聞に載ると反響が大きくて、関係者の方から次々と電話がかかってきて、そんなことを市役所でやられては困る、誰が責任を取るのだというのが結構ありまして、持ち帰りというのは非常に難しいなということも私どもは感じています。

○鈴木（和子）委員 でも、その運動は、実際に現実問題としてなされているところもあるわけですね。横浜のホテルだとか、そういうところでは。しかも、日本以外、アメリカなどはドギーバッグは当たり前だと聞くのですけれども、やはり日本というのはそれだけ鮮度志向というか、衛生的なもの志向なのではないでしょうか。

○羽田野委員 横浜の話をちょっと聞いてみたのですけれども、この食品ならば、どのくらい時間があれば絶対大丈夫というところまできちんと検証して、素材から全て検証してやっているのです、責任を持てるような感じになってくるということは言っていましたね。飲食店側も、実際、持って帰りたいのだけれどもと言えば、パックをくれるところはあるようです。ただ、大々的にうちは持ち帰りができますよということは言えないとおっしゃ

っていました。

○上村座長 ありがとうございます。

事務局、どうぞ。

○長岡専門官 ありがとうございます。

おっしゃるとおり、一斉にやるというのはなかなか難しいということはよく聞きます。一方で、今、羽田野委員がおっしゃったような、ある個店で検証した上で、うちは持ち帰って結構だということは行われていると聞いております。ただ、その大もとは、先ほど来話題になっています消費者の鮮度志向をかなり意図しますといたしますか、安全志向といたしますか、というところがあるので、その部分も一緒に、消費者側の理解も得ないと、非常に難しいかなと考えております。実際、持ち帰るということは自己責任でやっていいよという話になるとは思うのですけれども、一方で、それが消費者の側にも徹底できるかどうかというところがありますので、そこは全体で啓発しながら、一足飛びに全部オーケーですというわけにもなかなかいかないのかなとは思っております。

以上です。

○松永委員 消費者の鮮度志向というよりも、消費者の手に渡った後に消費者がどういう管理をするかが分からない、ちゃんと管理してくれるか分からないという中で中毒が発生したときに、店の責任が問われるということが問題として一番大きいわけですね。それを避けるためには、持って帰らないでくださいねと言わざるを得ない。根本には、消費者の腐敗とか、食中毒に関する知識のなさがあるのです。そこがあれば、その後は自己責任でどうぞということも言えるのだと思うのですけれども、現段階でその知識がなくて、室温の中に放置しておいて翌朝食べるとか、そういうことを消費者はやりがちですけれども、そうなったとき誰が責任取るのということになりますので、今の状況では、事業者を責めることは難しい。消費者の知識もレベルを上げていくということをまず先に考えなければいけないことなのではないかと思えます。

○高橋委員 今の観点で言うと、私はやり方次第でできると思うのですね。持ち帰るときにも例えば、今日中に食べていただけますかとか、クールパックを用意して、保冷剤を中に入れて持ち帰ってくださいとか。この前、あるお土産屋さんでかまぼこなどを買ってくるときに、みんな買ってくださいますかというのだけれども、今日中に帰られますかというから、いや、あした帰りますと言ったら、では売りませんとかね。ただ持ち帰るのではなくて、こういうやり方をしてくださいとか、このように召し上がってくださいという一言や二言を付けていけば、その辺は、どなたかがおっしゃった情報公開の一つなので、ただ消費者が持って帰って、常温で置かれたから事故が起きたということになると、一つ事故が起きてしまうと、今までしらっとやっていたところまでできなくなってしまうのが行政の規制なので、問題なかったところまで規制が入ってしまうので、一言、二言を添えてやれば、消費者もそんなにばかではないので、だったら、今日中に食べるわとか、今日は食べられないので我慢しますとかいうぐらいのコミュニケーションができるのではないでしょ

うかと思えます。

○松永委員 消費者が守ってくれなかったときに中毒が起きたときに、食品衛生上どういう整理になるのかというところまで詰めておかないと、責任を持って私たちは言えないわけですので、できたら厚労省の方に次回でも来ていただいて、食品衛生法上、今、グレーになっていますので、少し整理していただけるといいなと思うのです。

○上村座長 その辺は次回お願いができますでしょうか。

○浅田課長 今までの御議論を承って、厚労省も含めて、食品衛生との関係等を整理して、資料を出すか、ヒアリングをするか、何らかの対応をとりたいと思います。

○上村座長 ありがとうございます。

いろいろ出てくると思いますが、継続する部分もありますし、それから、今、地方自治体の活動が、この後、各地でうまく理解されるかどうかにかかわってくると思いますので、地方公共団体の事業紹介ということでお願いをしようと思います。事務局より全体の説明を行った後に、本日、委員として御参加をいただいている羽田野委員より、松本市における取組について、御説明をお願いいたします。

では、事務局、まず、お願いします。

○長岡専門官 それでは、資料3-3を御覧ください。「食品ロス関係の事業」ということで、地方公共団体の取組内容についての御紹介でございます。

資料1枚目にありますとおり、さまざまな自治体で食品ロスに関連する事業が始まっておりまして、(1)の部分でございますが、どのような切り口でやっているかをまとめたものでございますが、ここに挙げる4点、ごみを減らすという観点、食育の観点、消費者教育の観点、また、地元の地産・地消といった観点で事業を行っております。

また、事業内容ですが、御家庭、それから、御家庭の外という両面から行われていることが多くて、家庭ですと、こちらに挙げた生ごみの調査、先ほどは京都のものを紹介しましたがけれども、食品ロスを見せるといいますか、こういったものが捨てられているのだという写真、動画などを見せるといったもので、その基礎調査などをされている。それを踏まえて、家庭での食べきりだとか、保存だとか、料理だとかいったものを啓発していくといったことが行われている状況です。

その次の外食でございますけれども、先ほど持ち帰りという話が出ましたが、一環としての啓発もありますし、食べきり運動というものもございます。また、持ち帰る、持ち帰らないのさらに前かもしれません、小盛りですね。例えば、御飯の盛りを少なくするとか、そういったものを積極的にやられているといったところが出てきております。また、給食などの機会を利用し、こういった食のことを教えるといったことが行われております。

おめぐりいただくと、具体的な事業例です。2ページにわたって書かせていただきました。①は以前より取り組んでおられる事業ということで、本日お越しの松本市も含めて事業の紹介をさせていただいております。どちらかという、都市部では外食の食べきりなどが多くやられておりまして、地方にまいますと、御家庭での調理だとか、保存だとか

いった教室が多く開かれているようでございます。

この中に1つ、緑色になっているところがありますが、ここは九都県市、1都3県と、その中にある5つの政令指定都市でつくる協議会ですけれども、食べきりげんまんプロジェクトということで、飲食店での食べきり運動といったものを今月展開をしております。

次の②をごらんいただくと、先ほど私から行政の取組という中で、自治体に対する支援を行っているという御紹介を差し上げましたが、地方消費者行政活性化基金というものを活用して、今年度実施されている事業を挙げさせていただいております。こちらでも、一般的な啓発、また、もったいないを切り口にした運動、外食、また、先ほど御紹介しました地産地消みたいなものを絡ませた運動といった、さまざまな観点で、今年度の事業が広がりを見せているという状況になっております。

私からは以上でございます。

○羽田野委員 それでは、続きまして、松本市の食品ロス削減の取り組みを御紹介させていただきたいと思えます。

先ほど御紹介すればよかったのですが、本日、松本市の水ということでお手元にお持ちいたしました。その下に30・10運動のコースターがございまして、これは宴会のときに使っているものです。また御紹介いたしますけれども、消費者庁でミネラルウォーターを出されるのでコースターを使っていいでしょうかという電話がございまして、であれば、せっかくうちの水があるので、それも使ってくださいということで無理にお願いしたのです。松本は北アルプスから流れる水で地下水がものすごい豊富なのですね。水道の水源も地下水を使っているところがございます。この水につきましては、実際の水源の水をこちらに詰めて、全国の皆さんに松本の水はおいしいのだよということで水道局がつくっている、これは非売品の、松本を紹介するためにつくった水でございますので、飲んでいただければと思えます。

それでは、説明に入らせていただきます。まず、こちらの画面にちょっと変わったキャラクターがあります。今、ゆるキャラなどがありますが、これは実は松本市のマスコットキャラクターのアルプちゃんでございます。市制施行100周年のときにつくったキャラクターなのでございますけれども、これを今、できるだけ私どもでやっています事業にも使っております。

資料3-4の2ページを御覧いただきたいと思いますけれども、松本市は、食品ロス削減の取り組みにつきましては、ごみ減量化施策の一つということで削減を進めております。特に「もったいない」をキーワードにしまして、3Rの取り組みを推進しているわけですが、そこに挙げていますような7つの取組をしているわけございまして、その中で、特に食品ロス削減事業、それから、園児を対象とした参加型の環境教育事業を本日は御紹介をさせていただきたいと思えます。

めくっていただきまして3ページでございますけれども、まず、食品ロスの削減につきましては、市としてできることが飲食店での食べ残しをなくすということが1つ、それか

ら、家庭での食べ残しをなくすことが1つだと思っています。特に、市長が宴会に出る機会も非常に多いのですが、宴会の際の食べ残しが非常に多いということで、何らかの取組をなさいたいということもございまして、松本市としても積極的に取り組ませていただきました。

まず、松本市は非常に田舎でございます。こちらにも書いてありますが、宴会を始めますと、5分もしないうちにみんな席を立って、お酒を注ぎ合うという傾向があるのですね。そのまま席に戻らないなどという人もいますのですけれども、そんなことでお料理を食べる時間がない。さらに、これまた田舎なものですから、最後にお開きのときにみんなで万歳三唱をします。万歳をするときにはみんなてんでばらばらになっていて、万歳をしたらみんな帰ってしまう。それで宴会の料理が非常に残るということがあったものですから、かねてからいわゆる30分ルールをつくりました。料理をゆっくり味わおう、30分間は席を回らない時間をつくりましょうということを十数年ぐらい前からやっていたのですが、今回、お開きの10分前にもう一回席に戻って料理を楽しみましょう、それを合わせて「残さず食べよう30・10運動」という運動にしましょうということで、平成23年度から新しく始めました。取り組みは3つ、注文の際には、適量を注文しましょうとか、30分間は席を立ちませんか、お開きの10分前は席に戻りましょうということでございます。

市役所の関係は、この30・10運動をやってくださいねと周知をするだけでいいのですけれども、では、市民の皆さんにどうやって周知をしてやっていただくかということで、さまざまな啓発グッズをつくっています。それが4ページにあるものでございますが、左がポケットティッシュ、右側が先ほど御紹介をしたコースターでございます。こういったものを松本商工会議所ですとか、飲食店の組合を通じて配ることで市民にもわかっていただいて、協力をいただこうということで取組を進めています。

ページをめくっていただいて5ページになりますけれども、そのほかにも、例えば、松本商工会議所で会報を月1回出しておりますので、その際に、A3のチラシになるのですが、これを折り込みチラシに入れて、そうすると、各事業所に行きますので、各事業所の宴会のときにも30・10でやっていただきます。実は、これは事業所に張っていただけるポスターにも使えるようにということで、折り込みチラシにさせていただいております。

さらに、その右のポスターですが、これはあえてA3の半分の大きさにしております。飲食店と話す中で、大きいよりも、むしろこのサイズだと、柱に張れると言うのですね。それぞれの宴会場の柱に張れるので、この大きさがいいということで、このポスターも、折り込みチラシ、それから、ティッシュもそうなのですが、飲食店側といろいろ相談する中で、こんなのがあったらいいよねということで、みんなつくってやっているものでございます。

次の6ページに行きますと、せっかくなので、この30・10運動をモデル的にやってみたらどうなるかということで、松本市の宿泊施設、梓水苑というところがございます。これはそんなに大きくないのですけれども、収容人数50人ぐらいの宿泊施設でございますけれ

ども、そこは今、指定管理に出しておりますので、その指定管理者に30・10運動をモデル的にやってみないという話をしました。市としては当然、ごみの減量というメリットがありますし、店側も、今まで、せっかくなつく料理が残るのはもったいないと思った、これは非常にいいので、私どもも協力しましょうということで、モデルの取り組みということでやってみました。先ほどのコースターは、最初にこのモデル店で使ってみました。ここで評判がよければやってみようということで、まずここでやってみようということであります。

めくっていただいて7ページですが、何をやったかといいますと、まず、コースター、ティッシュ、それから、今、お話ししましたコースターによる啓発グッズを活用して周知をしましょう。それから、お店のチラシ、ホームページでも紹介していただきましょうということと、さらにお店側も、せっかくなので、残さず食べていただく工夫をやりたいということで、例えば、料理を出すタイミング、温かい物は温かくというのが基本なのですが、こここのところをしっかりとやる。あるいは女性の方がいけば、最後に御飯を出すのではなくて、早目に御飯を出すとか、そういうタイミングをお客さんにお聞きするとか、あと、メニューの工夫ですね。最後に白飯を出していたのを鯛茶漬にする。そうするとみんな食べていただけるですとか、一口サイズにするですとか、骨まで食べられるような料理ということ。それから、お客さんへの声かけということで、店側も相当こういったことで御協力をしていただきまして、実は、これは昨年の11月から始めたのですが、店側の料理長にお聞きをすると、食べ残しが半分程度に減少したと言っています。片づけも、今まで残り物をバケツに入れながら片づけていたのですが、本当にそれが半分ぐらいに減ったし、宴会のときも、今まで10時くらいまでかかることがほとんどだったのだけれども、11月以降、10時まで片づけがかかることは一切なくなったということをおっしゃっていました。実際にどのくらい人件費ですとか、量が減少したかという、量的には検証できていない部分があるのですが、聞き取りによりますと半分ぐらいに減ったということをおっしゃっていました。

この30・10運動を地元紙等に紹介をされますので、そうすると、近隣の市町村は、ぜひ30・10運動をやりたいのだけれども、いいでしょうかという声が結構来まして、いいところではない、どんどんやってくださいと。特にコースターもつくってみたいなのでということで、どんどんつくってくださいということで、隣の塩尻市と山形村でも同じようなコースターをつくって30・10運動を今、推進をしていただいているところでございます。

ページをめくっていただきまして、9ページ。次に、家庭での食べ残しを減らす取り組みですが、園児対象の環境教育ということで、食べ残しを含めて環境教育、大人も大事なのですが、子供にそういうことをやるのも大事だよねと考えたときに、小学校はいろいろなカリキュラムがあって、環境教育をやる時間が余りないのかなということで、比較的時間のある保育園、園児でもできるのではないかとということで、園児に対して参加型の環境教育をやってみようよということで、昨年からはじめました。昨年は公立の全保育園・

幼稚園、47園にやりました。

その下にあるパンフレットなのですけれども、「『もったいない』を心がけ、食からはじめるエコ活動」というチラシをつくりまして、この右側のオレンジのものがあるのですが、これがマグネットなのですね。これは保育園の年中児の歯科指導教室のときに配りまして、そのときに食品ロスのお話をしているのです。これは保護者の方も一緒に参加されるものなのですから、このマグネットを冷蔵庫に張っていただいて、食品ロス削減の取り組みをしていただくということもやっています。

今日は園児対象の環境教育についてちょっと御説明をしますが、10ページのところが、キーワードは、参加型で、とにかく楽しくやりましょうということでやっています。やはり保育園児なので、難しいことを言ってもわからない。なので、楽しくやろうよということでやっているわけですが、切り口はごみというところから入っています。

まず、保育園児にごみってなあにというところから入りまして、ごみってどうなるんだろうねということをお説明した後、要らなくて捨てちゃうのがごみなんだよねという話をするのですね。そこで画面にいろいろなものを見せて、これ、ごみに見えると言うと、みんな、ごみに見えると言うのですよ。実は、その中に、紙ですとか、容器包装プラスチックなどが入っているのです。実は、これはごみに見えるのだけれども、まだ新しく生まれ変わるものがあるんだよ、クイズをやってみましょうということで、○×クイズで、ごみか、ごみでないかというクイズをやります。

では、それが何に生まれ変わるのか、クイズをしようねとやるのですが、そのクイズについても、保育園児なので、本当のクイズ、考えさせるクイズをやってもしようがないということで、むしろ盛り上がるクイズをやろうということで、明らかに絶対違うよねというものでやっています。例えば、紙は何に生まれ変わるのという問題の1番、お菓子と出すのですね。2番、バナナと出すと、そこで大体保育園児はわっとわくのです。絶対違うじゃんみたいな感じで。3番、トイレットペーパーとやると、ああ、トイレットペーパーだ、トイレットペーパーだと、ものすごく盛り上がるのですね。

そんなことをやった後に、実は、みんなのうちのごみ箱にはこれがものすごくたくさん入っているんだよという話をします。この中にも、まだ使えるけれども、捨てられているものがあるのだけれども、何だかわかるというところで、実は食べられるのに捨てられている食品もこんなにあるんだよということで、今度は食べ残しの話をしていく。食べ物というのはいろいろな人が心を込めてつくってくれるのだから、感謝をして食べなきゃいけないよねという話をパワーポイントを使って説明をします。

11ページに行きまして、実際に分別をしてみようということで、ごみ箱の分別もしたりとかしているのですが、ただのごみ箱の分別をしてもしようがないので、きのう、そっと忍び込んで担任の先生のごみ箱を借りてきたんだよみたいな話をし、そこからやっていると、お菓子の箱とか、あめの袋しか出てこないようになっていて、担任の先生、全然分別できていないよねなどという話をするのです。最後には、ごみ箱に名前が書いてあって、

先生の名前何ていいますかと言うと、実は違う名前だった。先生のうちではなくで、違ううちのものを持ってきたようだねなんていう落ちもあったりして、楽しみながらやっています。

最後には、踊ってみようということで、「おいしく飲んでリサイクル」、これは名古屋市の環境局の方がつくったものなのですが、名古屋市の環境局の方も御懇意にさせていただいているものですから、その方の許可を得まして、「おいしく飲んでリサイクル」という踊りを踊って、合計30分という授業でございます。

自分で言うのも何なのですが、割と評判がよくて、この間、市長もぜひ見てみたいなどと言って、市長も見に来ました。これは大変おもしろいねなどと言っていただきまして、市役所に入って初めてほめられたのですけれども、やってよかったなと思っています。

効果測定をしようということで、12ページですが、昨年、終わった後に、全保育園に対してアンケート調査を実施しました。これは園に対して実施をしました。設問については、子供たちの理解度、それから、プログラムの構成ですとか、園児に様子等変化があったか、新たな取り組みがあったかということでございます。

13ページにその結果をお示ししましたが、環境教育実施後、園児の様子に変化があったかという問に対しましては、それまで以上にプラスチックですとか紙を分別するようになったという園が相当量ありましたし、食べ残しに関しては、上から4つ目ですが、それまで以上に食べ残しをしなくなったという園が8園ございました。また、園児の家庭から反応があったという回答も7園ございました。

具体的な変化は、自由記述ですけれども、残さず食べようと努めるようになったとか、牛乳の嫌いな子が、食べ残しを知ってから飲むようになったということがございまして、5歳の子供でも伝わるのだなということがわかりましたし、3番目のところはごみの関係ですけれども、家に帰ってごみ箱のチェックをした子供が多くて、きちんとしないとと言う保護者がいたということで、子供がやり始めれば、保護者も意識が変わる。我々が狙っているのはまさにこのところで、子供は非常に純粋ですので、わかってくれるだろう。その子供たちが注意すれば、きっと親もやってくれるのではないかということで始めたのですが、一定の効果があったのかなと思っています。

14ページには、自由記述でそれぞれの意見をいただきました。おおむね分かりやすいというような御意見をいただきましたということでございます。

最後の15ページですけれども、今後の展開になりますが、先ほども消費者庁の長岡さんから御案内がございましたが、今年度、消費者庁の地方消費者行政活性化基金を活用させていただきまして、1つは啓発事業を行って、市民と園児の意識がどれくらい変わったかという調査をしています。一般市民に対しては、意識づけを行う前と後で、アンケート調査により変化を調べています。園児については、環境教育を実施後に、去年は園のことしかできませんでしたので、今回はそれぞれの保護者に対してアンケートをして、行動等の変化を調べていきたいということでやっております。あとは、生ごみの組成調査もあわせ



て実施するというところでございます。

「残さず食べよう30・10運動」ですが、市民にどれだけ周知ができているのかという部分がありますので、この辺も、今回アンケートで、どのくらい知っているかをしてみたいと思っておりますが、それを踏まえた上でさらなる浸透をしていくことも必要だと思いますし、園児対象の環境教育をさらに継続して、効果を上げていきたい。

あと、先ほどもちょっとお話ししましたが、料理の持ち帰りの関係ですね。この辺をどうしようかなと、今、悩んでいるところでございます。

以上でございます。

○上村座長 アットホームな知恵がいっぱいの松本の例でございます。委員のところにありますコースターと、非売品の松本の水、皆さんで御注目をいただくといいかなと思うところですけども、御意見をいただく前に、松岡委員が途中退室をされると伺っております。松岡委員、何か御感想などを言って御退室をいただけるとありがたいのですけれども、いかがでしょうか。

○松岡委員 ありがとうございます。

今日もこの場に来ましていろいろお話を聞く中で考えておりましたけれども、今の松本市の取組は正にそのとおりだなと思いましたが、いかに分かりやすく、いかに実際に意識をしていただきたい人の心に届くような仕掛けにするかというのは、とても大事なのだらうなと思います。我々も企業としていろいろな考えのもとにやっておりますけれども、ともすると企業サイドの年次の目標があって、どこまで達成したかみたいなことにとどまりがちなのですが、最終的には、我々はメーカーですから、メーカーの商品を買っていただく消費者といいますか、我々は生活者という言葉在意図して使うようにしていますが、生活者の方々に商品の良さが届くか、あるいはそういう活動の意味と意図がちゃんと届くかということを意識していかなければいけないなと思います。恐らく、そのときのキーワードは、分かりやすさということだろうと思います。言葉を借りると、共感できるかどうかということだと思えます。今日は私は途中で席を外しますが、そういう視点で、どういうところに我々メーカーと生活者の方の共通の言葉なり、価値観みたいなことを確認できるような仕掛けができるかということを、いま一度ちゃんと考えなくてはいけないなと考えさせられました。ありがとうございました。

○上村座長 御発言をお願いしましてすみません。

本当に、共通の言葉、共通の価値を再認識する上で、松本の取組はアイデアいっぱい、志がいっぱい、楽しかったと思います。どうぞ、皆さんから御意見、御質問をいただきたいと思えます。よろしく申し上げます。

○伊藤委員 30・10運動ですか、とてもユニークな活動で、ほかの自治体でもやってほしいですし、幼稚園での取り組みもとてもかわいらしくていいと思います。ただ、外食なり幼稚園などで、かたまった人数がいる場所にはアクションを起こしやすいと思うのですけれども、今回、食品ロスが多いと言われている単身世帯とか、働いている親がいる家庭に

どうやってこの問題を広めていくかということを考えていく必要があると思いますが、その中で、先ほどおっしゃった、幼稚園の子供を通して、保護者も行動も変わる可能性があるということについては、今後のヒントになるのではないかと思います。

○牛久保委員 私、2年前まで東京農業大学におりまして、東京農大では、今の松本市ではありませんけれども、まず3秒ルールと、責任食いルールというものがあります。農業系の大学なものですから、農家の方々がせっかくなつくたものを全部食べなさいということで、これは必ずしも推奨するわけではありませんが、こぼした食品は、バスケットボールの3秒ルールと同じように、3秒以内だったら衛生上問題がなければ拾って食べる。それから、責任食いというのは、出てきたお料理はメタボを恐れずに全部食べきる。これは農大ならではのルールですが、これは生産者の事を考え食物を大切にということから派生したものです。そんなことがあるんです。今のご説明のように簡単にできて、互いにそういう意識を高めていくルール化や、皆に共感できるような言葉だとか、実際の行動で来そうなことを示すことが必要ですね。そういうことをみんなで協力できる範囲の中でつき合っていて守っていくというのが非常に重要な知恵の一つだということです。

○高橋委員 大変貴重な提案があったと思うし、特に後半の保育園、パルシステムも公共中心に、小学校で、どっちかという食料自給率を目的にしたお米の授業をやっているのですけれども、子供たちにとってはでき上がった一粒なのだけでも、どのぐらいの農家が苦勞して、手間ひまかけてお米ができて上がるのかということと、最後に、お米をつくってくれた生産者や、それを料理してくれたお母さんに感謝の気持ちを込めて、みんなでありがとうと食べましょう、絶対食べ残ししませんと言うと、本当にもの見事に子供たちの食べ残しが減ったということなので、保育園は無理だけれども、小学校5年生ぐらいのときには、ロスの問題とか、食べ方の問題について、必須に入れていただいて、食べ物がつくられた過程、あるいはその努力、苦勞を知ってもらうという1つ1つが、将来、大きな結びつきになるのかなということで、この取り組みを積極的に教育、授業として、予算をかけて広げてもらいたいと思います。

それから、宴会のほうは、私は前からあるのですけれども、マスコミの方もいらっしゃるのですけれども、今、どっちかという、グルメ志向もあるのですけれども、ボリュームいっぱい食べさせるところがいい店だみたいな感じがあるので、逆転の発想で、本当に必要なものをちょびっとしか出さない店のほうがいい店なのだよと。物がいっぱいあり過ぎて食べると、食べ残すなと言ったって、もう腹いっぱいなのにまた食べさせるのかということもあるので、そういう意味でいくと、一番いいのは、料亭とは別なのだけれども、お店で、その人が全部食べたなら次のメニューを頼んでいいよというルールとか、ひどいところになると、全部食べたなら1,000円だけれども、食べ残したら1,200円になりますよとか、消費者からすると、いい店選びとか、そういうものの発想も含めて変えていく。それで松本市みたいところが本当にそれでロスがゼロだったら、これはいい店の推奨店ですよとか、消費者に対して、たくさん食べさせる店が、ボリュームいっぱいいい店だみたいな

発想を変えていくような運動も我々はしなければいけないのかなと、逆に痛感させられました。

○鈴木（和子）委員 この度、渋谷区で先ほど申し上げましたように、対話集会を開催するに当たり狙いがあるのです。それは、渋谷区食べきり運動というのを起こしたいということで、それについてはいろいろお知恵を拝借したいと思いますことと、余り難しい運動ですと、家庭の主婦ですから。したがって「食べきろう」をモットウに、それには少量販売という点では業者の方にも協力していただかなくてはなりません。「食べきり」を実践する為には少量販売、そこにまたドギーバッグあたりも組み合わせてできたらいいなと、私どもはそこに何とか持っていきたいと思って頑張っています。

それと、先ほどの松本市の皆様方の御努力、生活学校でも、小学校5年生の夏休みに出前講座では環境に関してリサイクルだとか、「もったいない」ということを生活学校が得意とするところでやっています。今、お話し伺って、今度は幼稚園にも何とか出前講座をさせていただきたいと思っていますところなんです。5年生になると、お家に帰って、お母さんにこうなんだよ、ああなんだよと言うことができ、非常に影響が強いという事を実感してございますので、低学年、小さいうちからそういう意識を持ってもらうというのはとても大事なことで、再確認いたしました。十分に検討して建設的な運動に持っていきたいと思っていますところでございます。

○河野委員 松本市の事例はとても、特に幼稚園に関する取り組みというのはすてきだと思います。そのあたりの小さいかわいい子供に全部食べようねと言われると、そうだなというのは一番届くところかなと、感心して聞いておりました。全国に広がると思います。

それで、家庭のことをちょっと考えてみたのですけれども、家庭の中で見ますと、買うときにお金を払って買いますね。自分でつくる以外は、お金を払って買う。捨てる場合に、やはりお金がかかるということに余り気づいていないのではないかと。実は、家庭から出されるごみというのは、地方自治体のごみ収集ルートでいくのですけれども、どちらにしても処理にかなりお金がかかっている。買うときにもお金を払って、食べなくて捨ててしまうときにもお金がかかる。そのあたりの税金の使い方も含めて、それをどういうふうに家庭にアピールしていけるのか。今でも私のところは、廃棄のときのごみ袋等は当然有料ですので、何がしらのお金を払っているのですけれども、大もとは税金で賄っているという形なので、そのあたりをどういうふうに考えるかということですね。

あとは、災害もありますから、家の中に少し備蓄しておきたいというか、ためてしまいたい。ためたら、そこから順番に食べていけばいいのに、何となくためて、また日々買ってしまうという形なので、災害時も含めて、備蓄は大事なのですけれども、それを上手に使い回していくような方法ができないのかということが1つあると思います。

それから、3つ目は、最近では少なくなったとはいえ、頂き物の食べ物が結構あると思うのです。ノリですとか、お砂糖ですとか、長期保存が可能なもので、すぐに使わないか

らとっておこうと。缶詰類もそうなのですけれども、どちらにしても全部食べ切れないものを、どうやってうまく使い回していくかということにも知恵を使うべきかなと思って、私でもフードバンクの活動はよく知っていて、たまに、きょう何時から何時まで、こういった種類のものを集めますから、持ってきてくださいというところには協力したことが何回かあるのですけれども、なかなかそれがマッチングしないといいましようか、いつ、どこに何を持っていっていいのか、いつでも受け取ってくれるのか、それとも要らないのかということの、まだ食べられるから差し上げたいと思う気持ちと、これは受け取って、いろいろな施設等ですとか、そういったところですぐ活用されるものだと思うのですね。そういった、うまくマッチングするようなシステムができないかというのが、家庭の中で食品ロスを少なくしていくために知恵を絞るところかなと考えました。

○長岡専門官 ありがとうございます。

まだ御指摘あればと思いますが、皆さんのお立場で御発言をいただいているかと思いますが、ありがとうございます。

その中で、伊藤委員が先ほどおっしゃいましたけれども、各世代だとか、地域だとかいったものでもどうやら違いがあるようだという御指摘をいただいております。そういった観点でも御意見をいただければ、私ども、生かしたいと思いますが、いかがでしょうか。

○吉澤委員 よろしいですか。地方のほうに行きますと、備蓄するために、冷蔵庫のほかに冷凍庫を各家庭で置くようになったのですね。そうしましたら、食品のロスが少なくなって、お野菜でも何でも、今、冷蔵庫の性能がよくなって、前まではキュウリでも何でも冷凍できなかったものが、ちょっと手を加えて、お塩を振っておくと1週間以上もつとか、だんだん冷凍技術がよくなってきますと、お野菜でも、果物も今、冷凍ができるような、そういうようなPRをちょっとやっていただくと、ロスが少なくなるのではないかと思うのです。

それと、冷蔵庫ですけれども、冷凍庫に入れる量が少ないものですから、例えば、パンだとかを冷凍すると、ほかのものが冷凍できない。それから、こういう高齢化社会になってきますと、冷凍食品を利用する方が、大分スーパーのほうでも利用が多くなっているということで、冷凍庫の開発といたらおかしいですけれども、量が入るような、それで、下のほうではなくて、真ん中とか、上のほうに入るような、そういうような工夫もあつたらいいのではないのかなというのが私個人の考えです。

○上村座長 家庭でできる食品の保存に関しての御提案がありましたが、ほかにいかがでしょう。

○松永委員 今の話は、家庭の枠組みの中だけで見てのお話なのですけれども、家庭に来るまでのことまで消費者が考えるような情報提供ができればいいなと思うわけですね。というのも、今、家庭では、実はごみは結構減る傾向にある。それは、気をつけてごみを減らしていくという努力もあるのですけれども、実は、流通とか、いろいろな業者にそのごみを押しつけている。その段階で加工して、加工されたものを消費者が買えるようにな

っているので、消費者はごみを出していなくていい気分なのだけれども、その前段階でいっぱいごみが出ているということがいろいろ起きているようなのですね。

先日、冷凍野菜のメーカーにお聞きしましたら、サトイモを消費者が使いやすいように形よく、しかも大きさをそろえるために、皮と一緒に身も6割くらいとってしまっている。冷凍のサトイモは3割ぐらいしか食べていなくて、大量のものを捨てているというお話をお聞きしたのですね。そういう消費者の目に見えない、上のほうに押しつけているごみを消費者にいかにか伝えていくかということ、消費者ができることと同時に一緒に考えたいなと私は思っています。

それと、例えば、スーパーに行ったとき、スーパーの閉店間際でも品切れを許さない、絶対そろっていかなくてはいけないということで、スーパーはどうしてもたくさん品ぞろえして置いておいて、結局は捨てざるを得ないというような、そういう問題はたくさんあるような気がするのです。そういう問題は、流通の方々からはなかなか積極的には言えないことなのだろうと思うのですね。なかなか消費者に直接言えない。だからこそ、こういう場で、そういうお話も、率直なところをお伺いしたいと思っております。

○山田委員 御指名です。そうですね。確かに松永さんのおっしゃったような、閉店10時だとして、「9時に何で品ぞろえがないのだ、仕事が終わってくるとこの時間しか来れないのだ」、そういうお言葉は山ほど頂きます。小売業としては、それにお答えしていくためには、閉店間際に御来店いただいたお客様に定価で買っていただければ、食品ロス削減にとってこれほど有り難いことはないのですけれども、そんな夢のような話は絶対ありません。閉店時には必ず幾つかのロスが出てしまいます。今、松永さんのお話をお聞きし、また、先ほど来から皆様のお話を聞いていて、もっとやれることはあるなと思っていたのですが、我々の段階でロスをなくすだけでなく、もっとメーカー様に呼びかけていかなければならないと思います。先ほど生協の高橋さんが、「賞味期限を過ぎて2日3日たっても大丈夫、食べられますとは小売業としては口が裂けても言えない」とおっしゃっていました。そのとおりで、本音の部分ではあるのですが、先週たまたまそうめんの生産者組合へ行ってきたのです。先ほど河野さんが乾麺の話をしていましたけれども、「以前は賞味期限が2年半だったのが、1年半にした」というお話を聞いて、なぜですか、それは小売業の要請ですかとお聞きしたところ、そうめんが古くなってくるとおいがしてきて、これを腐っていると勘違いなさる若いお客様がいて、その為に1年短くしたとの事でした。これはひね臭というのですけれども、そうめんはひね、大ひねなどといって、1年ごとに15%ずつ高くなって、価値が上がっていきます。それをきちんと説明しないで賞味期限を短くするのは間違っています。私たちもそれを是としてしまったのは申し訳ないので、「もう一回2年半に延ばし直しましょう、我々もバイヤーと検討していきますから」と話してきたばかりです。

どうしても小売業というのは、お客様から御指摘を頂きますと、つつい、言葉は悪いのですけれども、面倒くさくて、事なかれ主義で御返金して謝って終わらせることが多い

のですが、きちんと御説明して、これは大丈夫です、問題ないですと言うことも必要です。そのための知識をお店の人間に持ってもらって、伝えられる努力を社内で行っていかなければいけないなど。またそれ以外にも、小売業としてどういうことができるのかを真剣に考えていかないといけないなどと思いながらお話を聞いておりました。今の時点でどうするということが言えなくて申し訳ないのですが。

○高橋委員 松永委員からの貴重なお話で、実は消費者に来る前に大分ロスが出ているよということでサトイモの話が出て、冷凍サトイモを白くしてむくので、半分ぐらいしか歩留りが残らないということで、うちはもったいないサトイモということで、本当の表面の皮だけむいて、最低でも7割5分は残るようなサトイモでやって、そうすると、組合員が消費者に出すと、ちょっと茶色っぽいのですね。茶色いけれども、今までよりもロスが減りますよということでやったら、倍ぐらい売れる。ここにいらっしゃる委員の方はほとんど経験ないと思いますけれども、ブロッコリーの芯を食べる人は少ないのですけれども、これも食べてもらいましょう、ちゃんと料理して商品化しましょうと。あと、キャベツも芯が固いから嫌だという消費者は結構いる。有機でつくとキャベツは実は芯が甘いのだよということで、芯まで食べましょうと。ただ商品化するのではなくて、従来の発想と違う点をちゃんと提案型でやれば、家庭から、あるいは家庭に届く前に廃棄を減らす事例は結構出てきています。

改めて共通キーワードは、よく食の外部化と言われますけれども、消費者と生産や農の現場が遠くなってしまっていて、昔だったら、家庭のおばあちゃんがつくってくれて、こういう料理して、これも食べられるのになどというのが、つくる人と食べる人が完全に分業化されてしまったので、改めてそれを近づけて、食べる人はもっと生産の現場を知って調理する。逆につくる人は消費の現場を知って、お互いに消費して、分かかり合えることによって、松永委員の話ではないけれども、相当量、ロスが減らせるなどということがあるので、その意味で、食と生産や農の現場をもっと近づけて、一緒になって商品をつくったり、流通の仕組みをつくるということが必要だなということを実感しました。

○上村座長 議論のまとめ用に資料を用意して下さっていたと思いますので、最後の時間、検討の進め方、資料をもとにして、事務局から、この点で議論しましょうという御提案をいただけますか。

○長岡専門官 もう大分議論が進行してまいりましたけれども、今、私どもも実は同じようなことを考えておまして、このような会を設けさせていただいた趣旨が、消費者側と、また、小売さんとか、メーカーさんも、皆さん、今回、一堂に会していらっしゃいますので、その間の認識を埋めるといいますか、コミュニケーションを増やしていくところがまず第一の目的だろうと考えておまして、今、まさにそのような議論がなされているかなと感じております。

資料4で申しますと、今、1番と2番は私どもからおおむね紹介をしているところでございますけれども、さらに、こういった方からお話を聞きたいといったことがあればお寄

せいただきたいと感じております。

また、今、3番のところに既に話は移ってきているわけですが、その中で、特に内容面でございます。今、調査などをいたしておりますので、そこから普及啓発に効果的なものはないかということで、御指摘いただければと思っております。

また、これは先ほどから出ておりますけれども、日常生活の中で、先ほど食品の保存の関係だとか、お話が出ましたし、冷凍というのが出ましたし、日常生活の中で、そもそも腐敗とは何だろうというのが出ましたけれども、そういったもので疑問に思っていることがあれば、ぜひここで出していただければと思っております。

また、その一方で、先ほど山田委員からも出ましたけれども、事業者の側から消費者にこういったものを実際に伝えなければいけないということがあれば、この場で出していただければと思います。そういったものを出していただいた上で、消費者として、羽田野委員の御指摘に通じるところがあるかと思っておりますけれども、おもしろいといえますか、やってみたいと思えるものを徐々に徐々にそういった方向に持っていけたらと感じております。ですので、これからもぜひ御意見を賜ればと思っております。

○上村座長 ありがとうございます。

事務局から、先ほど、世代とか、地域とか、できるだけ具体的なイメージが挙がっていて、そこにターゲットを絞って効果を上げていきたいという意図もおありで、今回は地元の事例を御紹介くださったのではないかと思います。アイデアはたくさん出てきたと思います。

もう少しだけ時間がありますでしょうか。これはまとめにどうしても一言という方がいらっしゃいましたら、まとめではないですね、御発言がなかった委員から一言お願いします。

○上柿委員 小売の現場として、家庭における食べ残しの責任がちょっとあるかなと思いつながり聞いておりました。というのも、1個より3個買ったほうが安いとか、半切りより1玉で買ったほうが安いとか、そういった部分で無意識のうちに消費者を余分な買い物のほうにいざなっていたのかなという気持ちはございますので、この辺も今後の検討課題として進めていきたいなと思っております。

○上村座長 ありがとうございます。

先ほど教育、文科省は何か御指名があったようなのですけれども、何かございますか。

○文部科学省 ありがとうございます。文部科学省におきましても、食育ということで、特に学校給食の時間ですとか、あるいは家庭科の時間等使って食育もやっておりますし、今日来ていらっしゃる団体ですとか、企業にも、いろいろな形で外部講師に入っていて、食育の授業の中で、食に対する感謝ということは今までもやっておりますし、これからも引き続き充実させていこうと思っておりますので、貴重な機会をいただいておりますので、いろいろな意見を私どもとしても聞かせていただいて、また今後の施策に生かしてまいりたいと思います。

○上村座長 消費者庁の消費者教育も一言いかがでしょうか。

○消費者庁 ありがとうございます。今のお話、食品ロス削減に向けた環境教育の中から出てきたのですけれども、始めにもありましたように、消費者市民社会をつくるという観点で、目下進めようとしている消費者教育に非常にかかわるといえるか、全く一緒という部分もございますので、ここでお話しいただいたことを参考にさせていただき、消費者教育の推進施策にも反映していけたらいいなと思っております。どうもありがとうございます。

○上村座長 きょうの終了は3時半と伺っておりますので、そろそろ終了の時間を前にしております。何か楽しそうというのがあって、それから、そんなに肩に力を入れずに出した意見が社会貢献に非常になるのではないかと、そういう場をつくっていただけたのではないかと思います。

事務局から本日のまとめと、それから、次回の日程などについて伝えていただければと思います。よろしくお願いします。

○浅田課長 本日は活発な御意見をどうもありがとうございました。

冒頭御説明しましたように、この意見交換会でございますが、年度末、来年3月までに3回程度ということでございまして、あと2回程度議論をしていきたいと思っております。

次回については、11月末から12月前半と考えておりますので、お手元に予定表の用紙を配付しておりますので、御都合を御記入いただいて、早目に事務局にお伝えいただければと思っております。

次回以降の議題でございますけれども、きょう出た中で、いわゆるドギーバッグの問題に関して、食品衛生、厚生労働省の考え方、食品衛生の考え方といったものはどういうことかといったことについては、宿題と承っておりますので、これについて何らかの対応を次回はしていきたいと思っております。

さらに、事務局からも資料4で御説明いたしましたとおり、具体的に消費者の方々はどういうメッセージを出したら効果的かといったところをお知恵をいただきたいという趣旨ではございますけれども、こんな分野の話が聞きたいであるとか、こういう専門家がいて、大変ユニークな活動をしているのでお話を聞いたらどうかといった御示唆があれば、そういったものを我々事務局にお寄せいただければ、次回以降も議題に取り込んでいきたいと考えておりますので、こういった点につきましても御協力いただければと考えております。

あと、もう一点、さらにお願いで恐縮でございますが、この会議でございますけれども、基本的に全て公開ということで、きょうはほぼ満席の状態で傍聴の方も入っていただいているわけでございますけれども、資料については全て消費者庁のホームページで公開いたしますとともに、きょうの議事ですけれども、後日、速記録をつくりまして、委員の皆様方に御確認でお送りさせていただきます。来週末ぐらいになると思っておりますけれども、御自分の御発言を確認いただいて、それをまた事務局にお返しいただきたいと思っております。それについてもまた事務局でまとめて、ホームページで公開するといったことござい



して、きょうここに見えない全国の消費者の方々、御関心の方々にも、このような議論を津々浦々伝えていきたいと考えておりますので、この点についても御協力をお願いしたいということでございます。

以上でございます。

○上村座長 今、言ってくださいましたように、傍聴満席、きょう入ってきて、わあ、たくさんいらっしゃる、とてもうれしかったです。ここでの議論がいろいろなところで発信をされる可能性を、傍聴の方が熱心に聞いてくださる様子を見ながら感じております。またどうぞよろしく願いいたします。

○浅田課長 本日はこれで閉会といたします。本日はどうもありがとうございました。