

## 国際学院埼玉短期大学との意見交換会概要

- 1 日時： 令和2年12月21日(月) 15:40～16:55
- 2 場所： 国際学院埼玉短期大学 203教室
- 3 出席者：〔国際学院埼玉短期大学〕  
教授 大野 満奈氏 他11名（教職員3名、学生8名）

### 〔関東農政局〕

経営・事業支援部 食品企業課 食品産業環境指導官 関口 泰雄  
消費・安全部 消費生活課 課長 山下 浩一 他2名

#### 4 情報提供

○「食品ロスの削減に向けて」

関東農政局 経営・事業支援部 食品企業課 食品産業環境指導官 関口 泰雄

#### 5 情報提供後の意見交換概要

（学生）

日本はアメリカや中国と比較して、科学技術に対する予算の使い方が圧倒的に少ないと思います。本日の資料にも容器包装の改善により鮮度保持期間を延ばし食品ロスを削減するといった取組みが紹介されていますが、食品ロスを削減するためには、まず、国としてこのような技術に対しどんどん支援していくことが大事なのではないかと思います。



関口指導官

（農政局）

各食品関連事業者は製品の賞味期限を延長するために、日本の技術を利用してできるものはないか検討していますが、確かにそういった製品を製造するためには膨大な経費を費やしてしまいます。国としてその経費を直接支援することはできませんが、食品関連事業者等から発生する未利用品の有効活用を図るために食品関連事業者等と実需者のマッチング等促進対策をするなど、間接的に支援しています。

(学生)

スーパーマーケット等は、すでにできあがっている惣菜の廃棄を減らすことだけ考えるのではなく、調理場や一般の家庭で当たり前のように捨てられているような食材を使って惣菜を作り、レシピと一緒に消費者へ提供するといった活動をしてみてはどうかと思っています。例えば、大根の葉は使えないと当たり前で捨てている人が、実は使えるんだ、実はおいしいんだというような知識を身につけることができれば、お店の食品ロスが減るだけではなく、家庭での食品ロスも減らせるのではないのでしょうか。それと、私は卒業研究でハーブとスパイスに含まれる抗菌力や殺菌力と食品の安全性を保つための効果について調べてきました。例えば、生肉を購入してもすぐに使う予定がない、冷凍すると味が落ちてしまうのが嫌という場合に、ハーブスパイスを使って簡単に消費期限を延ばすことができるというものです。最終的には商品化も視野に入れていきます。

(農政局)

意見交換会等で消費者団体とお話をする機会がありますが、普段の生活の中で、食品ロス削減に取り組みたいけどやり方がわからないという人は結構います。そういった人にとって、簡単に消費期限が延ばせるこのアイデアはとても魅力的だと思います。なお、本日の資料にもありますが、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会という組織が、おいしく食べきる、食材をおいしく使い切るといったレシピの情報発信を行っています。また、食材使い切りの工夫、食べきりの呼びかけ等、事例も掲載されていますので、皆さまにも見ていただき、そして実践していただきたいと思っています。

(学生)

卒業研究ゼミで、2020年度前期すべての実習の出汁をとったあとの出汁がら（昆布とかつおぶし）を使いエコふりかけを作りました。このほかにも出汁がらを使って、玉子焼きやパスタソースを作りました。そのレシピは大学内に展示してありますので、ぜひ見ていただきたいと思っています。このように、従来は捨てられてしまうものを使うので、食品ロスを減らすことができますし、国産の食材からの出汁がらであればフードマイレージを減らすこともできると思っています。



エコふりかけ（非売品）

(農政局)

大変良い取組みをされていると思います。先ほどもお話ししましたが、食品ロス削減に取り組みたいけどやり方がわからないという人はたくさんいます。ぜひ、この取組みをSNSで発信するとか、コンテストのようなところに応募していただけたらと思います。その取組みが広く

知れわたれば、皆さんの更なるやる気にもつながると思いますし、事業者の目に留まれば別の展開になっていくかもしれません。とにかく、まずは発信していただきたいと思います。

（学生）

食品ロスを減らすための取組みとして私が思いついたのは、スーパーマーケット等が、インスタグラムのストーリー機能（投稿後24時間経過すると自動的に消えるが、気軽にシェアできる）を使って消費者に最新情報をお知らせするといったものです。例えば、今、売れ残っている商品を「タイムセール中」といった感じで投稿すれば、その投稿に気づいた消費者が「今、安いのね」と買いにきてくれると思います。さらに、20%引きできる商品であれば、消費者には10%引きで販売し、残りの10%分はインスタグラムに投稿した従業員の賃金に上乗せするようなくみにすれば、従業員のモチベーションも上がるし、食品ロス削減にもつながると思いました。

（農政局）

効果が期待できそうなアイデアだと思います。インスタグラムに投稿されるのであれば、個人的に利用してみたいと思いました。

（学生）

年間約612万トン（平成29年度）の食品ロスが出るということですが、その算出方法について教えてください。

（農政局）

食品ロスは農林水産省が所管する事業系と環境省が所管する家庭系と大きく2つに分かれます。農林水産省が所管する事業系のお話をしますと、食品リサイクル法という法律の中で、年間の食品廃棄物等（ゴミ）の発生量が100トン以上の食品関連事業者は、そのゴミをどう処理しているか地方農政局に報告する義務があります。具体的にお話ししますと、発生するゴミのうち、肥料や飼料等に再利用している量、焼却している量を報告していただきます。また、農林水産省は、食品関連事業者全体から発生する食品廃棄物のうち、可食部の量を推計するために食品廃棄物の可食部、不可食部の量の把握等調査を業務委託により行い、食品関連事業者全体の食品ロスの発生量を推計します。このようにして、年間約612万トンの食品ロス発生量のうち、事業系から発生する量約328万トンを算出しています。

（教職員）

子育てをしていて衝撃を受けたのは学校給食です。私は戦後の教育を受けた教師の下で給食は残さないよう厳しく指導を受けました。しかし、今は給食の完食強要はしないので、配られた食べものをそのまま廃棄しまうこともあります。学校給食は

成長期の子どもに必要な栄養をバランスよくとれるよう考えられていますので、その大切さを食育の一環として教えていただきたいと思います。

話は変わりますが、新型コロナウイルスの影響で外食等の需要が低迷し、たくさんの野菜が廃棄されていると聞きます。この前は、大雪の影響により関越自動車道で多くの車が立ち往生しましたが、トラックも多く取り残されてしまっていたようですので、もしかしたら廃棄せざるを得ない食材も出てしまったかもしれません。しかし、今の日本のしくみでは、廃棄されてしまうくらいなら欲しいと思ってもなかなか手に入れることはできないと思います。世の中には、LOHAS（ロハス）層のように、食品ロスについて非常に高い意識を持っている人がいます。私はこのような人たちに特別な資格を与え、例えば、ほうれん草がたくさん余りました、りんごの落下被害がたくさん出てしまっていますという時に、その資格を持った高い意識を持っている人だけが購入できるようなしくみがあればよいと思っています。きっとその人たちは、廃棄されるくらいなら、少々割高であったとしても購入できることを誇りに思うことでしょう。さらに、高い意識を持った事業者にも同じような資格を与えれば、その事業者は、例えば、レストラン等での食品ロスを無くすため、積極的に訳あり食材を引き受け、その食材を使って料理を作り提供します。引き受ける食材によって、メニューはその時その時異なるかもしれませんが、そうやって社会に貢献できることを誇りに思うことでしょう。私はこのような取組みが食品ロス削減につながっていくと思っています。

（農政局）

食品ロス削減の推進に関する関係省庁会議は、消費者庁を事務局として、厚生労働省、環境省、経済産業省、農林水産省、そして、学校給食に関する文部科学省の6省庁で開催しています。是非、学校給食に関する意見もどんどんあげていただければと思います。それから、資格ではありませんが食品ロス削減の推進に資する取組みを実施している方であって、消費者等に対し広く普及し、波及効果が期待できる活動を行った団体等に対し表彰する制度はあります。食品ロスを減らしていくためには、企業なり個人なり、とにかく国民運動として展開していくよう活動を広めていくことが重要となります。



全体の様子

（教職員）

教育現場におりますが、食育については、自分では当たり前のことと書いていても、実際、聞いてみて初めてわかるということもたくさんあると感じています。幼稚園児や小学生の頃から、食べものを大切にすることと好き嫌いの克服等と合わせ、家庭と教育現場で協力しながら進めていければと思っております。それと、私は学生の頃、コンビニでアルバイトをした経験がありますが、お弁当を廃棄するときには心が痛くなったことを思い出します。飲料メーカーでは自社の自動販売機に近づくと、その旨、スマートフォンアプリで通知がくるサービスがありますが、コンビニでも消費期限が迫った商品の値引き情報をスマートフォンに通知する取組みがあることをテレビで見ました。このようにタイムリーに通知が届くような取組みが広がっていけば食品ロス削減につながっていくのかなと思いました。

（農政局）

農林水産省の取組として、ICT（情報通信技術）やAI（人工知能）等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネスを民間企業等から広く募集しました。そして、応募いただいた多数の食品ロス削減に効果的な未利用食品の販売（シェアリング）ビジネスとこれらの取組みを促進するため、応募いただいた民間企業等と食品関連事業者が直接対話できる交流会を開催する予定でした。しかし、残念ながら新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から中止となってしまったところです。先ほどから、SNSやアプリを使った取組みのお話がでていますが、実際、ICTやAI等の技術を使って、未利用品をインターネット上で販売したり、廃棄される恐れのある食品を抱える店舗と消費者等とのマッチング、コンビニではポイント還元取組みを行っています。企業側としては、食品ロスを削減することで社会に貢献し、廃棄せず売り上げにつなげることで企業もマイナスとならないよう取り組んでいます。

（農政局）

みなさんの中にフードバンクについて関心がある方はいますか。

（教職員）

フードバンクについては、集まった食品をどう分配していくかが課題であると思っています。配送するには経費が発生する等、子ども食堂のような本当に必要としているところへ十分に届いていないと感じています。ちなみに、カナダのフードバンクでは、生活貧困者であれば当たり前のように食品をもらうことができるのに、なぜ、日本では本当に必要とする人に提供することができないのでしょうか。

（農政局）

日本には、そもそもフードバンクを所管する省庁はありません。なお、アメリカや

カナダでは、フードバンクに善意で寄付した食品であって故意等の事故がなければ、製造者等の責任が免除されるようになっています。しかし、日本ではこのような制度がないため、基本的には食品関連事業者、福祉団体等、フードバンクの各者がそれぞれ合意契約を交わして食品を引き取る取組が行われています。

（教職員）

本校にも、新型コロナウイルスの影響でアルバイトが出来なくなり食べることに困っている学生がいます。そのような学生のためにも、本校でもある程度の食材を引き取ることはできると思っています。日本でも、早く本当に必要とする人が直接フードバンクへ足を運べるようになると思います。

（農政局）

子ども食堂は子どもの育ちを支援する大切な集まりの場ですし、ほかにも食品を必要としている人はたくさんいます。ですから、フードバンクについてもっとたくさんの人に関心を持っていただき、社会の合意を得て、フードバンクで集められた食品がそういった本当に必要としている人に届くようなしくみが少しずつ実現していけばよいと思っています。本日は、たくさんアイデア、貴重なご意見ありがとうございました。