

## 令和2年度第2回北海道食の安全・安心委員会議事録

日時：令和2年11月13日（金）9：30～

場所：札幌国際ホテル 8階「国際ホール」

### ○開会

#### 【勝藤北海道農政部食品政策課課長補佐】

それではお時間となりました。ただ今より、令和2年度第2回北海道食の安全・安心委員会を開催いたします。開会にあたりまして、西邑会長からご挨拶をお願いいたします。

#### 【西邑北海道食の安全・安心委員会会長】

皆さん、おはようございます。今日はコロナウイルスの感染拡大という状況の中で、お集まりいただきましてありがとうございます。開催にあたりましては感染症対策として、今入ってこられる時に手指消毒もしていただきましたし、マスクをつけてという形で、感染予防に留意してこの会を開催していきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願ひします。何かとご不便かけることもあろうかと思ひますがよろしくお願ひします。また、感染予防対策をきちんとしていただいた会場を準備していただきました、道の関係者の方に御礼申し上げます。ありがとうございました。

さて前回、令和2年度の第1回委員会におきましては、北海道食品ロス削減推進計画の策定に向けて、食品ロス削減をめぐる情勢について道から説明を受けるとともに、同計画の策定に向けた考え方について、皆さんと意見交換を行ったところでございます。本日は、第2回目の委員会としましては、北海道食品ロス削減推進計画の策定について、知事から諮問を受けまして、計画の素案について審議を行う予定になっております。この素案に基づきまして、今後実施される、パブリックコメントでの道民の意見などを踏まえて、作成される計画の案、これを次回の委員会でご審議いただいて、知事に答申したいというスケジュールを考えてございます。従いまして今回のこの会議、委員会では、この素案に向けて、皆さんに忌憚のないご意見を伺いたいと思っております。この委員会での議論というのは今後の計画策定に向けて大変重要なものでありますから、是非、ご意見を賜りたいと存じます。限られた時間ですが途中で換気も含めて休憩を挟みながらやっていきたいと思ひますのでどうぞよろしくお願ひします。以上で開会にあたりまして委員長の挨拶とさせていただきます。

#### 【勝藤課長補佐】

続きまして、北海道農政部宮田食の安全推進監からご挨拶申し上げます。

#### 【宮田北海道農政部食の安全推進監】

皆さんおはようございます。道庁農政部の宮田です。本年度第2回食の安全・安心委員会の開催にあたりまして、一言ご挨拶申し上げます。委員の皆様方には日頃から本道の食の安全・安心

の確保に、ご理解とご協力をいただき、どうもありがとうございます。また本日はご多用の中、新型コロナウイルスの感染拡大防止にもご配慮いただきながら、朝早くからのご参集に感謝申し上げます。前回の第1回委員会、7月の21日でしたけれども、その時には、北海道食品ロス削減推進計画の策定に向けまして、食品ロスの削減をめぐる情勢について事務局の方からご説明し、皆様方からは、家庭や、事業者において必要な取組、さらには、フードバンク活動などについてもご意見をいただいたところです。本日はその際に皆様方からいただいたご意見を踏まえて取りまとめた計画素案について、本委員会に諮問いたしますとともに、ご審議をお願いしたいと考えているところです。食品ロスにつきましては、我が国最大の食料供給地域であります本道において、世界的な食料の逼迫状況を見据え、これを削減することは、SDGsの目標達成や食育の推進に向けて、重要かつ着実に取り組む課題であると認識しているところです。道としましては、道内の食品ロス発生量の7割、22万トンを占める食品関連事業者における賞味期限に係る業界ルールなど商習慣の見直しや、3割、11万トンを占めます家庭における食品を食べきりなどの意識啓発を基本に、「もったいない」の思いを共有しながら計画策定に向けて取り進めていきたいと考えておりますので、委員の皆様方には積極的かつ忌憚のないご発言についてお願いしまして、挨拶といたします。本日はよろしくお願いいたします。

#### 【勝藤課長補佐】

それでは資料の確認になります。資料につきましてはすでにお手元に配布されていることと思います。不足や乱丁等があれば事務局の方にお申し出ください。なお添付しました、参考資料1、北海道食の安全・安心条例につきましては、条例第2条の(4)法令の肥料取締法が今回、肥料の品質の確保に関する法律に題名変更されたことによりまして、本条例においても、条例変更いたしまして、令和2年10月13日付で、条例改正されたことを申し添えます。

続きまして出席方状況の報告でございます。本日は都合によりまして、畠山副会長、稲田委員、川畑委員、藤井委員が欠席となっております。委員15名のうち11名が出席され、北海道食の安全・安心条例第33条の規定により、2分の1以上の委員に出席いただいておりますので、本日の委員会が成立していることをご報告申し上げます。続きまして、道の出席者を紹介させていただきます。先ほどご挨拶申し上げた、食の安全推進監、宮田の隣が、食の安全推進局長瀬川でございます。続いて、食品政策課長丸子でございます。その他の職員につきましては、時間の都合上、出席者名簿をもって紹介させていただきます。次に、コロナ対策についてのご説明でございます。先ほどの推進監や会長のご挨拶もありましたが、国内においては現在も新型コロナウイルス感染症が収束していない状況にあります。本委員会の開催にあたりまして、感染症の拡大防止対策を万全に実施しながら進めていきたいと思っております。具体的には道側の出席者を必要最小限とし、ソーシャルディスタンスを踏まえた広い配席、入場時の手指の消毒、出席者のマスク着用と検温、そしてマイクの利用にあたっては、その都度消毒を実施したいと思っております。そして、換気についてですけれども、会場のご了承を得られましたので、常に会場のドアを開けて換気を継続しながら会議を開催していきたいと思っております。委員の皆様、ご出席の皆様には何かとご不便をおかけしますが、ご理解とご協力の方、よろしくお願いいたします。それでは議事に移ります。これからの議事進行につきましては、西邑会長にお願いしたいと思っておりますので、会長よろしくお願いいたします。

## ○議事

### 【西邑会長】

早速議事に入りたいと思いますが、お手元の次第により、進めてまいります。議事の（１）の審議事項アです。北海道食品ロス削減推進計画（仮称）の諮問について、事務局から説明をお願いします。

### 【丸子農政部食品政策課長】

はい。この諮問につきましては、北海道食品ロス削減推進計画（仮称）の策定にあたり、本委員会に意見を求めるということで、皆様のお手元の方に写しを配付させていただいてと思います。本日の計画の素案について、本委員会でご審議いただき、次回の委員会で、案という形で、またご審議いただいた上、答申をいただきたいというふうに思っておりますので、西邑会長をはじめ、各委員の皆様方のご審議よろしくお願いいたします。以上です。

### 【勝藤課長補佐】

諮問について補足でございます。本来であれば宮田推進監から西邑会長に知事の諮問書を直接お渡しし、読み上げるところですけども、今回につきましては、コロナウィルス感染症対策のため、自席で諮問書を読み上げさせていただきますことをご了承ください。会長には諮問書の原本を、委員の皆様には諮問書の写しを事前に配布させていただいておりますのでご確認いただきたいと思います。では推進監をお願いします。

### 【宮田推進監】

それでは自席で失礼いたします。食品ロス削減を推進していくため、今後、道が進める施策の具体的な展開方向を示す、北海道食品ロス削減推進計画を定めるにあたり、北海道食の安全・安心条例第29条第1項の規定に基づき、貴委員会に意見を求めますので、よろしくお願いいたします。

### 【西邑会長】

いま、知事からの諮問書をいただいたところでありますが、この北海道食品ロス削減推進計画については、道の食品ロス削減に関する施策の方針を明らかにする、中期的な指針であり、重要な計画であると認識しております。当委員会としましても答申に向けて、審議を行ってまいりますので、委員の皆様どうぞご協力のほどよろしくお願いします。それでは、本計画の審議を進めたいと思います。議事のイに移ります。北海道食品ロス削減推進計画素案について事務局から説明をお願いします。

### 【丸子課長】

はい。それでは、本日の審議事項のイであります、「北海道食品ロス削減推進計画」（素案）について、資料1と2、そして参考資料4でご説明いたします。少し長くなりますので、座って説明させていただきたいと思います。

まず最初に、前回の委員会でいただきましたご意見につきまして、資料1といたしまして、

「食品ロス削減推進計画の策定に向けた考え方に対する委員の方々の主な発言と対応状況」として資料にまとめております。資料1をお手元に出していただきたいと思っております。これは先ほど推進監からもお話がありましたけれども、消費者、家庭、事業者、フードバンク活動、その他の項目に分けて整理しております。説明に移らせていただきます。

まず、消費者、家庭としては、生活のリズムを整えることが必要である。また、買い物のときの心がけとして必要なものだけを買う、今日食べるものなのかどうかを考えることが大切。あと、冷凍庫は万能ではないなど冷蔵庫の整理収納の見直しについて。賞味期限や消費期限の正しい理解が必要。外食時には、食べられる量だけを注文するなどのご意見をいただきました。これに対する素案への対応ですが、後ほどご説明いたしますが、基本方針1で消費者、個々の意識を醸成し、取組の実践を掲げ、食品ロス削減に向けた取組への理解の促進や普及啓発の推進、情報発信などの取組を進めることとしております。

次に、事業者としてですが、日持ちの向上ですとか、保存・包装技術などの開発普及。小分けサイズなど多様な販売方法。クリスマスケーキや恵方巻きなど季節商品を予約制にするなどの販売方法の工夫、などの意見をいただき、素案の対応といたしましては、これも基本方針1として食品関連事業者等の意識の醸成、取組の推進を掲げ、食品ロス削減に向けた取組への理解や人材育成、事業者の改善などの取組を進めることとしております。また、商習慣の見直しなどは、国レベルでの対応が必要になりますので、そのようなものにつきましては、全国的な取組として、国と一体的に進めることとしております。

3つ目のフードバンク活動についてですが、食品ロス削減の手法の一つではないか、上手な活用の仕方が重要。どこに持っていけばよいのかわからない。仕組みなどがよくわからない。あと、食品の提供などに当たっては、持続可能な仕組みが重要ではないか、などのご意見をいただき、素案の対応としましては、基本方針2において未利用食品等の有効活用の促進を掲げまして、フードバンクに対する活動や現状などの理解の促進や、連携強化等の取組を進めるとともに、食品ロス削減の推進に当たりましては、計画全般において、地域性と連携・継続性の視点を持って進めることとしております。

最後にその他といたしまして、用語の定義を整理したほうがよい。食品ロスの可視化が必要などのご意見をいただき、素案での対応としましては、最後のページに用語解説をつけるとか、その都度注釈をつけ、わかりやすいように整理するとともに、事業系、家庭系別食品ロスの発生量や年ごとの推移など、グラフや図を用いて、現状などを視覚的にも把握しやすくなるように整理することとしております。

以上が、資料1の「前回の委員会での考え方に対する委員の主な発言と対応状況」についてでした。これで資料1のご説明を終わらせていただきたいと思っております。

引き続き、この前回のご意見などを踏まえまして策定いたしました、「北海道食品ロス削減推進計画素案」を資料2に基づいてご説明させていただきたいと思っております。

この資料につきましては、事前に送付させていただいた資料から若干変更がありまして、主な変更といたしましては、見やすいようにA4版にしたということと、8ページ目の削減目標のところなんですけれども、食品ロス量一本で記載していたものを、事業系、家庭系に内訳をつけたというようなところが主な変更点でございます。大変申し訳ございませんでした。

それでは最初、1ページ目の計画の構成ですが、この計画は4章から構成しておりまして、第1章では、計画策定の趣旨等、第2章で食品ロス等の現状と課題を整理した後、第3章で推進方

針及び施策を、第4章で計画の推進を記載しているところでございます。

次に、2ページ目に移りまして、第1章の計画策定の趣旨等の1計画策定の背景・趣旨ですが、1つ目の○で、我が国では、本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品、いわゆる食品ロスが、直近の平成29年度で、国の推計によりますと612万トン、北海道においても、33万トン発生しているということ。2つ目の○では、道では平成17年に制定した「北海道食の安全・安心条例」におきまして、食育の推進を明記するとともに、昨年3月に策定した「第4次北海道食の安全・安心基本計画」及び「北海道食育推進計画」において、食品ロス削減に向けた取り組みを推進することとしていること。3つ目の○として、国の動きといたしまして、昨年5月に「食品ロスの削減に関する法律」が制定され、本年3月には法律に基づき、食品ロス削減の推進の意義及び、基本的な方向、推進内容や重要事項を定めた「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」が公表されたこと。また、4つ目の○といたしまして、今般の世界的な新型コロナウイルス感染症の拡大により、食に対する意識や関心・注目が高まり、一時的に輸入品がストップするなど、食料の安定供給の重要性ですとか、地域の食の価値と魅力を見つめ直す機会、契機となったこと。そして5つ目の○で、これらを踏まえ、消費者や食品関連事業者等、関係機関・団体など、道民の皆さんの理解と参加・行動によりまして、食品ロス削減に向けた効果的・持続的に推進するため、本計画を策定することを記載しているところでございます。

2の計画の位置付けですけれども、本計画は、法律に基づき策定が求められております、都道府県食品ロス削減推進計画として位置付けるとともに、食の安全・安心基本計画及び食育推進計画の食品ロスに関する個別計画として、位置付けることとしております。

3の計画の期間ですが、令和3年度から令和12年度までの10年間といたしまして、社会情勢等の変化により変更が必要になった場合におきましては、本委員会や、道民の皆様からご意見などを聴いて見直しを行うこととしているところでございます。

次のページいきまして、第2章食品ロスの現状と課題の、1全国的な食品ロスの発生状況についてですが、下の図にありますとおり、食品製造業や卸売業、小売業、外食産業の事業系と、一般家庭の家庭系、これを合わせて、平成29年度では、推計年間2,550万トンの食品廃棄物等、これには大豆ミールやふすまなどの有価物ですとか、果物の皮、魚の骨など食べられない不可食部分も含まれていますが、2,550万トン排出されておきまして、このうち、売れ残りなど、食べることのできる可食部分である食品ロスは612万トン発生しているところでございます。

このうち、(1)の事業系は、食品製造業や卸小売、外食で、下の方に意味が書いてありますけれども、外側の円になります。合わせて年間1,767万トンの食品廃棄物等が廃止され、このうち食品ロス量は、328万トンとなり、全体の54%を占めております。業種別で見ますと、左端の食品製造業と右から2番目の外食産業がそれぞれ約4割を占めているという現状にあります。また、(2)の家庭系では、右端の円ですけれども、年間783万トンの食品廃棄物等が排出され、このうち、食品ロスは、284万トンとなっているところです。(3)の消費者庁が実施した、「平成30年度消費者の意識に関する調査」によりますと、食品ロス削減に取り組んでいる人の割合は71%となっているところでございます。

また、図の下に※印で記載しておりますけれども、この食品廃棄物等には市場に出回らない規格外などの農林水産物は含まれておりません。

また、その下に参考として、食品ロスの推計方法を記載しておりますが、事業系につきましては、農林水産省が食品リサイクル法に基づく定期報告及び統計調査の結果によりまして、食品産

業全体の食品廃棄物等の年間発生量を試算しています。これにアンケート調査で得られた、それぞれの業態ごとの食品廃棄物等における可食部部分の割合を掛けることによりまして、食品ロス量を推計しているところでございます。また、家庭系につきましては、環境省が市区町村を対象に行っている食品ロスの発生状況調査の結果に基づきまして、家庭から発生する食品ロス量を試算しているところでございます。次に4ページに移りまして、上のグラフにつきましては、平成12年度と、平成24年からの全国の食品ロス量の推移を、事業系家庭系別にグラフとして載せているところでございます。

次に2の北海道における食品ロスの発生状況についてでございますが、道では、国が公表する全国調査をもとに、国の手法にならって道内の食品ロス量を推計しており、平成29年度では、年間233万トンの食品廃棄物等が排出され、そのうち可食部分である食品ロス量は33万トン発生しております。内訳につきましては、事業系が22万トンで全体の67%、家庭系が11万トンで33%となっております。

3の北海道の現状と課題についてですが、北海道は恵まれた土地資源や自然環境を生かして、我が国最大の食料供給地域として、安全・安心な食料を供給するという重要な役割を担っておりまして、食品ロスの削減や食育の推進、SDGsの達成の視点からも重要な取組となっていること。

また、2つ目の○といたしまして、道では、平成28年度から「どさんこ愛食食べきり運動」を市町村ですとか、企業、学校などと連携して推進するとともに、食育推進計画におきまして、食品ロス削減の取組を重要重点項目の一つとして位置付けて取組を推進していること。

3つ目の○といたしまして、先ほど全国は事業系と家庭系の食品ロスの割合が半々、北海道では3分の2を占めているとご説明いたしましたが、これは北海道においては豊富な農林水産物を生かした食品製造業が盛んで、工業製造出荷額に占める割合が次のページの円グラフのとおり、34.9%と全国の9%を大きく上回っていることが要因と考えております。また、食品廃棄物等と食品ロスの発生量につきましても、全国は2,550万トンのうち612万トンということで、割合が24%、北海道は233万トンのうち33万トンで14%と全国に比べて少なくなっておりますが、これも食品廃棄物等の可食部割合が低い食品製造業の割合が北海道では高いということが要因と考えられております。4つ目の○といたしまして、道が平成30年度にイベントですとかインターネットで実施した食品ロスアンケート調査では、食品ロス削減のために行動している道民の割合は、家庭で実施していると答えた方が69%、外食時に実施していると答えた方が62%となっておりますが、より一層の普及啓発が必要な状況であります。

次に、食品ロスの発生状況ですけれども、(1)事業系の発生状況では、仕入れや、製造工程における廃棄ですとか、端材の発生、包装不良など、また、賞味期限の3分の1ルールなど、商習慣による返品、過剰生産などの売れ残り、調理ミスや仕込み過ぎ、食べ残しなどによりまして、廃棄があると挙げられております。

また、(2)の家庭系の発生状況につきましては、作りすぎや食べ残し、調理の時に大根の皮を厚く剥いてしまうなどの過剰除去、あと、最近愛称が「おいしいめやす」となりましたけれども、賞味期限ですとか、消費期限に対する理解が不足していること、冷蔵庫への過信により保存中に腐らせてしまう、干からびてしまって捨ててしまうということなどが挙げられると思っております。

次、6ページに移りまして、以上のことを踏まえまして、第3章の食品ロス削減の推進方針と

施策についてでございますが、1 食品ロス削減のめざす姿といたしまして、1つ目の〇として、北海道の農林水産業は、食品加工などの他産業と深く結びついて地域の経済と社会を支える基幹産業であること。2つ目の〇として、食の安全・安心条例において、食育の推進を明記するとともに、食育推進計画では関係団体等と連携した運動の展開を取組の柱としていること、3つ目の〇として、食品ロスの削減を他人事としてではなく、自分自身のこととして捉え、また理解するだけではなくて行動に移す、実際に取り組むことが重要であることから、下の四角囲みに書いてありますとおり、「道民運動として、一人一人が食品ロスの削減を実践すること～生産地だからこそ“もったいない”の心を大切に～」というものを【めざす姿】として掲げているところでございます。

2の推進の視点といたしましては、地域性と連携・継続性をあげ、地域の特性を踏まえた取り組みを進めることが重要であること、また、多様な主体が相互に連携を図り、それぞれの立場で主体的に理解して行動する取組を継続的に行うことが重要であることを記載しているところで

す。次、7ページ目に移りまして、3の基本方針と取組事項ですけれども、先ほどの【めざす姿】を実現するため、消費者ですとか、食品関連事業者等、関係機関・団体、行政などが相互に連携するとともに、それぞれの立場で、持続的、主体的に食品ロス削減運動を行うため、前回の委員会でのご意見などを踏まえながら、次の3つの基本方針を設定しているところでございます。

まず1つ目の基本方針1ですけれども、そもそも、食品ロスを発生させない、出さない取組を推進するというところで、菱形の一つ目、消費者に対しましては、個々の意識を醸成し、家庭における取組を実践する。具体的には、食品ロスの削減に向けた取組への理解促進ですとか、学校や消費者団体等への普及啓発の推進、各種媒体を活用した積極的な情報発信、10月が食品ロス削減月間だったのですけれども、そのような月間ですとか、これからの宴会シーズン等での集中的な普及啓発の推進、食の生産・製造などの現場について理解を促進することなどを挙げ、菱形の2つ目、食品関連事業者等に対しましては、食品ロスへの意識を醸成し、削減の取組を推進するというところで、具体的には、食品ロス削減に向けた取組への理解促進や、事業者と連携したキャンペーン活動の推進、人材の育成、自ら行う取組の促進、食品ロス削減の取組を実践する小売店ですとか飲食店を登録する、どさんこ食べきり協力店制度の推進などを挙げております。

次に、基本方針の2といたしまして、未利用食品等を有効に活用する取組の推進ということで、最後のページの用語解説にもありますけれども、まだ食べることができる食品の提供を受けて、貧困や災害等により必要な食べ物を十分入手することができない人たちに提供するための活動、いわゆるフードバンク活動について、現在道内には10団体ほどございますが、食品関連事業者等や消費者の方々に、その活動内容ですとか実情などを知っていただくなど、理解の促進やフードバンク活動団体との連携強化の促進、フードバンク活動の取組促進などを挙げております。

基本方針の3といたしましては、本道食品ロス削減推進体制の整備ということで、関係者と連携した総合的な施策を推進するため、道庁の関係部局で構成いたします食育推進会議食品ロス対策部会を中心に取組の推進ですとか、食品関連事業者等との協働、また、食品ロス削減を推進する基盤づくりを推進するため、市町村における食品ロス削減推進計画の作成促進ですとか、市町村等が実施する取組への支援などを挙げております。

次の8ページ目、4の数値目標ですけれども、(1)食品ロス発生削減目標といたしまして、直

近の2017年、平成29年度を基準にいたしまして、令和12年、2030年度までに20%削減すると設定しております。具体的な数字で言いますと、下に表がありますけれども、29年度の33万トンから26万トンへ7万トン削減する。内訳でいきますと、事業系が5万トン、家庭系が2万トン削減するという目標でございます。この目標設定の考え方ですけれども、国は、2000年度を基準に2030年度までに食品ロスを半減するという目標を掲げております。ただ、北海道におきましては、2000年度まで食品ロス量の数字を遡ることができないことから、4ページ目の上のグラフにありますとおり、全国では、平成12年度、つまり2000年度には980万トンありまして、2017年度には612万トン食品ロスが発生しております、この数字を基に2030年度の目標達成に向けて、あとどのくらい削減しなければならないのかというものを計算いたしますと、2017年度から20%削減しなければ目標が達成されないということになりますので、全国の20%という数字を北海道においても、削減目標として設定したところでございます。

2つ目の目標といたしまして、食品ロス削減のために何らかの行動をしている道民の割合を、先ほど69%、62%と言いましたけれども、令和5年度までに80%以上にすると設定しております。なお、この80%にするという目標につきましては、第4次食育推進計画の目標でもございます。

最後の第4章、計画の推進ですけれども、食品ロス削減には、消費者をはじめ食品関連事業者等や関係者がそれぞれの役割を主体的に果たしながら、連携・協働して取り組むことが重要であり、関係者それぞれの役割を前回の委員会でのご意見なども踏まえまして記載しております。今回、素案ということで、大分言葉をまとめておりますけれども、案の段階ではもう少し具体的に記載していきたいと考えているところです。

まず(1)の消費者についてですけれども、食べ物の大切さ、食やそれに携わる方々への感謝の気持ち、もったいないの心を持って食の価値や魅力を見つめ直すことや、食品ロス削減の重要性と、自ら出している食品ロス、無駄にしている食品ロスを理解・把握するとともに、食品関連事業者等が行う様々な食品ロス削減に向けた取組に対して理解する、また、過度な鮮度志向などを改めるなどの協力、あと、生産や期限表示など、食に対する理解を増進すること、また、各種施策に対する協力に努めることなどを掲げております。

次のページに移りまして、(2)の食品関連事業者等には、食品ロス削減に向けた製造工程の改善ですとか、需要予測精度の向上、保存保管技術や方法の改善、商習慣の見直し等による削減。未利用食品等の有効活用などの推進に努めるとともに、消費者に対して、自らが行っている食品ロス削減に向けた取組を知っていただくための情報提供ですとか啓発の推進、バラ売りなど販売方法の見直し、対応できる範囲での持ち帰りの推進などを掲げております。

(3)のその他事業者では、食品関連事業者等が行う食品ロス削減への理解の促進ですとか、主体的な取組の実践を、(4)の消費者団体、NPO等では、行政など関係者と連携しながら取組、情報発信などの実践を記載しております。

(5)の行政といたしましては、道ではこれまでも、広報誌ですとか、新聞、ホームページなどを通じて、食品ロス削減に向けた取組、普及啓発に努めておりますけれども、引き続き率先して食品ロス削減に向けた取組を実践するとともに、道民や食品関連事業者等、関係機関・団体などの取組の支援、また、食品ロス対策部会など推進体制を整備して、道民や食品関連事業者等との連携強化、あとは機運の醸成ですとか普及啓発等の各種施策を実施し、また、商習慣の改善など、全国的な取組ですとか、制度の見直しなどにつきましては、国と一体的に推進すること。市



町村においては、市町村食品ロス削減推進計画の策定に努めるとともに、地域住民等に対する食品ロス等の削減に関する普及啓発ですとか、各種施策の実施に努めることなどを記載しております。

最後に、2の食品ロス削減の推進体制といたしまして、道庁関係部局で構成します食育推進連絡会議食品ロス対策部会を中心に、具体的な取組等検討し、推進するとともに、食品関連事業者などとも、関係者との連携を図って総合的に推進することとしております。

最後のページが、用語解説ということで、つけております。これにつきましても今後、増やしていきたいと考えております。以上が、食品ロス削減推進計画素案についての説明でございました。

次に、参考資料の4をお出しいただきたいと思っております。この参考資料4につきましては、今回の計画策定に当たりまして実施した「食品ロス削減に関するアンケート調査結果について」でございます。

このアンケート調査につきましては、本年10月に生産・製造・卸・小売・外食業者の850社に対しまして実施したもので、143社から回答をいただいております。

1つ目の○、回答者の構成と食品ロスの認知度でございますが、左側の円グラフ、回答者の業種構成は製造業者が40%、続いて生産業者28%、外食業者18%となっているところでございます。

右の円グラフが食品ロスの認知度についてですが、知っているという方が96%となっております。

次、中ほどの食品ロス発生要因でございますけれども、左側の製造加工での発生要因といたしましては、食品製造過程のロスが52%と半数以上を占めておりまして、続いて規格外品の26%となっております。

真ん中の保管での発生要因といたしましては、期限切れが53%と半数以上を占め、保管中の傷みが27%と続いてございます。右の販売等での発生要因ですけれども、期限切れ等が26%、返品が20%、食べ残しが17%となっているところでございます。

下の3つ目の○、フードバンクについてでございますけれども、フードバンクの認知度は約7割となっておりますが、その7割のうち6割の方は知っているけれども、まだ検討していないというご回答をいただいているところでございます。以上がアンケートの調査結果のご説明になります。

最後に、今後のスケジュールについてですけれども、本日の委員会で素案についてご審議いただき、ご意見をいただいた後、各方面からもご意見を伺うこととしておりますし、パブリックコメントなどを実施いたしまして、2月頃を目処に案を策定し、第3回の委員会でご審議いただき、答申をいただきたいと考えております。そして、年度内に決定・公表するというスケジュールとしておりますのでよろしくお願いいたします。

以上長くなりましたけれども、北海道食品ロス削減推進計画の策定にあたっての説明を終わります。審議のほどよろしくお願いいたします。

## 【西邑会長】

はい、ありがとうございました。ただいま、北海道食品ロス削減推進計画素案について事務局から説明がありました。資料1の前回皆様から出てきた考え方については、そこにまとめている

ように、それぞれの意見について計画素案の第3章の中で、基本方針1あるいは2に、こういうことを盛り込んでますという話でした。それでは、この後皆様からご意見を伺うわけですが、10時半から換気のために休憩をしますので、あと15分ちょっとあるのですが、休憩後に委員の皆様から1人ずつ、ご意見を伺うということにしますので、まずは今ご説明のあった資料内容につきまして、質問を10分ほど受けたいと思いますが、いかがでしょうか。どなたからでも結構です。結構盛りだくさんなようですが、いかがですか。何かご質問、ここの数値でどうなってるんだとか、ここはどういうこととか、そのようなお話で結構ですが。

はい、川合委員お願いします。

#### 【川合北海道食の安全・安心委員会委員】

8ページの数値目標に関して、お聞きします。

(2)の食品ロスについて、食品ロス削減のために何らかの行動をしている道民の割合を数値目標としていますが、これはアンケート調査等による集計を考えているのでしょうか。

#### 【丸子課長】

はい。北海道では、道民意識調査という全庁的な調査をやっているんですけども、このようなものをアンケート調査してくださいといっても、採択されない場合がございます。ですから、そういった場合には、イベントですとか、インターネットを活用して、我々、食品政策課自身が調査を行いたいと考えているところでございます。

#### 【川合委員】

わかりました。ありがとうございます。

#### 【西邑会長】

よろしいですかね。そうすると平成30年の69%、62%っていうアンケート。これはアンケートですよ。これと同じような項目で5年度にお聞きしてどう上がってるかということですね。

#### 【丸子課長】

毎年同じような項目でアンケート調査をしたいというふうに思っております。

#### 【西邑会長】

ちょうどこの8ページのところの数値目標なのですが、上のロスの削減で29年度のデータというのは、今もうわかってるデータですね。この事業系でメジャーな部分、事業系のどこからこの22万トンが主に出てくるのか、それがどういうものか。それと家庭の方ですね。これは何なのだろうと。冷蔵庫の中の成果物とかそのようなものなんですか。その辺、もしデータがあれば教えてください。

#### 【丸子課長】

まず、事業系につきましては、北海道の場合、やはり食品製造業というのが大部分を占めているというところでございます。

率でいきますと、約9割以上が食品製造業から廃棄されています。

**【西邑会長】**

食品製造業でもいっぱいあると思うのですが、主にどういう、もう少し具体的なものはありますか。

**【丸子課長】**

業種別、食品製造業ですとか、卸小売そういう区分けでしか国の方も公表されていないものから、例えば食品製造業のうちどこなのか、水産業なのか、農業なのか、パン屋さんなのかというところまではわからないというところがございます。申し訳ございません。あと、家庭系につきましても、実際に家庭用の燃えるごみで出されたごみ袋を開いて、調査しておりまして、量というものを把握してはいるんですけれども、それが例えば、お米なのか、野菜なのか肉なのか、はたまた違うものなのかというところまでは、把握しきれていないというのが現状でございます。

**【西邑会長】**

はい。ありがとうございました。ターゲットがわからないとなかなか攻め込めないと思うので、その辺の資料なんかも集めていただければなと思いますし、家庭の方はごみ袋を広げて調査されてる。すごいですね。はい。どうぞ、森委員。

**【森北海道食の安全・安心委員会委員】**

はい。今のことに関連してるんですが、前回私この会議で、メジャーな廃棄はどこからでしょうかとの質問をしました。参考資料4に、製造と保管と販売それぞれの中での比率的なものは出てると思いますが、この三つの関係、三つの間の比率なども、わかったりしますか。製造がメインなのか保管がメインなのか販売がメインなのかという話なんですけれど。

**【西邑会長】**

部門別の割合ですね。

**【丸子課長】**

部門別の割合ですけれども、上の、左側の回答者の業種構成にもございますとおり、製造が4割です。生産が28%、外食が18%ということになっております。製造加工での発生要因で対象としている業種といたしましては、生産と製造部門、保管では製造と卸小売、販売では、小売と外食というものを対象の業種として調査しているところです。

**【森北海道食の安全・安心委員会委員】**

真ん中の段の「食品ロスの発生要因」というところに比率が出ているのですが、この比率というのは、食ロスの量としての比率であってますか。

**【丸子課長】**

いえ、業者の数の比率となっております。

**【西邑会長】**

ありがとうございました。真ん中のは数として、ということなのですね。やはり量が非常に重要かと思うのですが、その辺もデータがあればと思いますね。

他に何かございますか。まだ、5分ほどございますので。

はいどうぞ。濱本委員、よろしくお願いします。

**【濱本北海道食の安全・安心委員会委員】**

参考資料4の一番下のフードバンクについてなのですが、事業者が知っているが検討していないというのが58%あるかと思うのですが、その理由がわかれば教えていただきたいなと思います。

**【丸子課長】**

理由ですけれども、フードバンクという言葉自体は、いろいろと新聞ですとか、メディアでも取り上げられているので、言葉は知っているんだけど、実際に、今北海道には10ほどフードバンク活動をやっている団体があるのですが、具体的にどこがやってるのかというところがわからずに、実際に、検討といいますか行動まで移せないという方々が6割いるのではと思っています。

**【濱本委員】**

わかりました。ありがとうございます。

**【西邑会長】**

その他、ご質問ございませんか。はい、どうぞ。

**【川合委員】**

こういう取り組みをするときに、いわゆる安全性という観点と、もったいないという観点で、天秤にかけなければならない場合も出てくると思うのですが、いわゆる食品衛生法上の扱いと、食品ロス削減推進の取り組みがうまく合致しない状態は想定されますか。

**【丸子課長】**

そうですね、食品衛生法上と、今回、食品ロスの削減に向けた運動ということなんですけども、例えば、外食店で残したものを持ち帰りたいと言った場合に、店側はいいですよということで持ち帰ったんだけど、家に帰って食べたらお腹を壊してしまったというような状況が考えられるかと思います。ただ食品衛生法上では、お店で食べたものも、持ち帰って食べたものも、同じように調査といいますか、検査を行うことになりますので、なかなか持ち帰りが進まない一つの、これも要因なのかなというふうに私ども考えております。ですから、私ども、無理に飲食店ですね、持ち帰るよう、推進してくださいということではなくて、消費者も飲食店も、皆さん

が理解した上、合意した上で、そういうものをできるところからやっていきたいなというふうに考えているところでございます。

**【川合委員】**

ありがとうございます。

**【西邑会長】**

その他ございませんでしょうか。食品ロス削減の推進体制のところ、庁内関係部局で構成する食育推進連絡会議食品ロス対策部会、これはどんなメンバーで何人ぐらいでどのようなことを行われるということになりますか。

**【丸子課長】**

はい。私も食品政策課が事務局をやりまして、教育庁ですとか、消費者関係の部局、食品衛生法の関係の部局、食品関連の部局、中小企業関連の部局、そのような食品並びに食品ロスに関係する部局をすべて集めて、検討するというようにしております。

**【西邑会長】**

先ほどの食品衛生関係の部局も入って検討されていることですね。

**【丸子課長】**

入ってご意見をいただいております。

**【西邑会長】**

その他ございませんか。なければこの辺で一旦休憩とし、換気を含めて5分間休憩時間としたいと思います。休憩が終わりましたら、皆様からご意見賜りたいと思いますが、なるべく全員のご意見を伺いたいということで、順番にご意見を伺います。休憩時間中、少し考えていただいて、休憩の後は50分ぐらいしか時間がないものですから、なるべく手短にご意見いただければと思います。どうぞよろしくお願ひします。休憩にならないかもしれないですけど、よろしくお願ひします。それでは事務局。

**【勝藤課長補佐】**

はい。それでは会議の開始から約1時間経ちましたので、ここで休憩5分程度入りたいと思います。会場から出られた方はですね、入口のところにあります、手指の消毒の実施について、ご協力をお願いしたいと思います。よろしくお願ひします。それでは休憩といたします。

**【西邑会長】**

議事再開したいと思います。それでは皆様からご意見を伺いたいと思います。

先ほど言いましたように、全員の皆様からご意見を伺いたいと思いますが、ご質問等も含めて事務局からお答えできる部分はお答えするということになりますので、3名ぐらいずつ、ご意見を伺って、そこで事務局の方から回答していただける部分は回答いただくという形で進めたいと

思います。それでは大塚委員よろしくお願いします。

#### 【大塚北海道食の安全・安心委員会委員】

はい。よろしくお願いします。農業をしておりますと、外食産業でも食品工場でも農業者でも、意識の高い方たちは、廃棄物を堆肥化したり、家畜の飼料として、活用されるなど、ただ捨てるわけではなくて工夫して、活用されているのをよく見かけます。私たち生産者の立場からいたしますと、例えば、大根を一本買うところ、一本なら余すかもしれないから半分だけ買おうとか、そうすると、捨てるでもいいから一本買って下さいよっていう気持ちになって、あまり買わないようにしようみたいなのは、農業者としては、あまりうれしくないお話なのですね。それよりは、工夫をして調理して美味しく食べるようにしましょうであったりとか、食べ物を捨てるじゃなくて、家畜のエサとか肥料として循環させていきましょうとか、あとは輸入作物を減らしましょうだったりとか、そういう方向でやって欲しいなと思います。循環型農業っていうのを考えると結構解決することも多いのではないかと思います。私の知り合いの九州の養豚業者の例ですが、豚の糞から肥料をつくって、その肥料を使ってキャベツを作ってます。キャベツと豚肉を合わせて大手食品メーカーさんに餃子の原料として卸しています。そして、餃子の工場から出た、食品残渣をさらに豚のエサとして活用しています。このように、食品ロスを考えるときに農業者をかませると、うまくいくこともたくさんあるので、本当に持続可能性ということを考えるのであれば、そのような感じで検討していただきたいなと思います。

はい。以上です。

#### 【西邑会長】

ありがとうございました。それでは、川合委員よろしくお願いします。

#### 【川合委員】

何点かコメントさせていただきます。まず、この素案の中で、事業者と消費者を分けて取り組みを考えていくというのは、合理的かと思えます。4ページの国でまとめた資料の中で、平成12年から平成24年までの間で少し期間が空いていますが、事業系の食品ロスが大幅に減っています。その後平成24年から29年まではあまり変動がないようです。事業系については、どういう部分でこれが削減できたのかを分析することによって、重点ポイントを絞った対策ができれば目標達成の可能性は高くなると考えられます。

製造事業者における食品ロスというのは、廃棄物を指すかもしれませんが、原料の保管や品質管理、鮮度管理など、この辺をしっかりとやらないと、どうしても製造歩留まりに影響しますので、当然そこでも廃棄物が増えてしまいます。そういう観点から、工場に入ってから製品になっていく流れの、もう少し前の時点から考えていくと、よりロスが少なくなると考えられます。

また、消費者サイドでは家庭での調理の過程で調理残渣が廃棄されますが、そういう家庭での調理の利便性を考えて、食品製造事業者がある程度加工して、なるべく家庭内でゴミが出ないような取り組みもされているかと思えます。しかし、そういう取り組み自体が、事業者にとっては、廃棄物を増やすことにもなってしまうという可能性もあるので、事業者、消費者の両方が意識を高めていくべきかと思えます。

最後に、食の安全と安心との関連性なのですが、安全は科学的な根拠をもとにしたものであっ

て、食品衛生法でもその辺はしっかりと規定されているわけですが、安心はある程度主観的なものでありまして、その安全に対する取組みに対する信頼とも言えるものです。したがって、どうしても事業者としては、過剰に配慮してしまうところがあると思います。この辺は食育や食文化との絡みになってくるので難しいところもあるのですが、賞味期限等についても、より科学的な根拠をもって設定していただくような取組みが必要かと思います。以上です。

#### 【西邑会長】

続きまして、菊谷委員よろしく申し上げます。

#### 【菊谷北海道食の安全・安心委員会委員】

はい。推進計画の素案については、この中身で概ねよろしいかなと。基本的には、やっぱり一般の消費者の方も、我々のような作り手も、「もったいない」という意識のもとに、すべての物事を考えていかなければならないんだろうと。先ほど、大根のお話がありましたけど、うちとすればやっぱり鮭一本を買って、身は塩焼きにして、骨はあら汁にして、最後まで食物を大事に食べてくださいねという、そういう気持ちが大事なんだろうと思います。あとその各論の方なのですけれど、この資料少し具体性に欠けるのかなというのが率直な感想です。その中で、我々は、食品メーカーでもありますし、食材の卸問屋でもありますし、いろんな面で商いをさせてもらっているのですが、事業系のごみの排出に関しましては、個人的な思いも含めて申し上げますと、作る際の廃棄リスクよりも、商慣習の中で、在庫リスクによって発生してしまう廃棄の方が私の感覚的には多いのかなと思っています。世の中の流通は、やっぱり大手の量販店さん、そして生協さん、このような大型の店舗なり仕組みで支えられていると思うのですが、消費者の皆さん、毎日毎日同じものを買うわけではないですし、これだけ食に対する選択の余地が広がってきてるわけですから、我々は常にそれを読みながら製造・生産をしなければならないというのが非常に悩みであります。それが外れてしまうと、1年の賞味期限を打ったにもかかわらず、1年かけても売れなかったということで、結果捨ててしまわざるを得ないというようなことが常々起きるのです。だからメーカーの勝手なリクエストとすれば、消費者の皆さん、あなたは何個欲しいですかと、それを全部集約して注文としていただければ、製造メーカーとしての廃棄リスクなんていうものは発生しません。ただそれは現実として無理でしょうから、それをいかに少なくさせるかという部分が重要なのかなと思っています。以上です。

#### 【西邑会長】

はい、ありがとうございました。それではお三方、ご意見でしたので、この辺で一度切って、今のご意見に対して、事務局側から何かコメント等ございますか。

#### 【丸子課長】

まず、大塚委員のご意見ですね。循環型農業を進めるべきじゃないか、あと、食品ロスが減るということはイコール生産が減ると見える部分もあろうかと思っています。それで加工品を中心に、野菜だとかというのは、輸入の原材料が多くなっております。ですから、ロスが減る分と言ったら変ですけれども、輸入を道産品に置き換えてもらうというような運動や、販路拡大の活動というのを食品ロスには限らず、道として積極的に推進していきたいなと思っていますし、先ほど

おっしゃられた循環型という観点も、案の中に盛り込んでいければと思っております。あと川合委員の方から、ポイントを絞ってやったほうがいいんじゃないかということなんですけれども、我々も分析がまだままならない部分、この4ページのグラフなんですけれども、平成12年がちょうど、国の基準年に当たるということですね、少し飛ばして12年を書かせていただいております。その後どういう動きになったのか、まだ分析が足りないものですから、そこら辺を見て今後検討していければなと思っておりますし、また、製造ですとか、保管技術、今いろいろと新聞にも出たりしてますので、事業者等に積極的に導入とか、働きかけて保管中の廃棄が少なくなるような形を作っていければいいかと思っております。あと、例えば、いま中食という言葉が結構出てきておまして、ある程度、半製品みたいな形でそれを買ってきて、家庭で簡単な調理をして食べる。そうすると家庭では確かに食品ロスというのは減るけれども、作った過程で逆に増えるというか、家庭の廃棄が、事業系に移ってしまうということにもなるかと思えます。それにつきましては、例えば家庭では、その残ったものを堆肥化するだとか、食品ロスにしないで何か有効活用するという手法は、家庭よりも、事業系の方はより幅が広いといえますか、力はあるのかなと思っておりますので、その部分につきましてもですね、我々やっていければなと思っております。

あと、本当に安心の部分で、よく賞味期限と消費期限、それをよく理解されていないので捨ててしまう。賞味期限というのは、本当に美味しく食べられる期限でありまして、それを1日でも超えたからといってすぐ食品衛生上問題があるかというのと、そのような問題ではない。ただ、消費者の方がよく理解されずに、その日を過ぎたら、これは食べられないからすぐ捨ててしまうという部分もあろうかと思っておりますので、期限表示の理解促進に向けても消費者に対して普及していければなと思っております。あと、菊谷委員の方からですね、具体性に欠けるのではないかということなんですけれども、申し訳ございません。これは素案なものですから、少し言葉をまとめてしまったり、端折ってしまったり、そのような形で、今回は整理させていただきました。案の段階では、より見ただけで何をしなければならぬのかということがわかるように、具体的に変わっていきたいと思っております。あと、製造時よりも、返品というか商習慣の方が廃棄が多いというお話だったのですけれども、これは、全国的な動きになろうかと思えますけれども、3分の1ルールの改正だとか、国の方でもやっております。そのような国全体のものにつきましては、連携して取り組んでいきたいと思っておりますし、消費者の方の購買パターンが変われば販売も変わる。そして、それがひいては食品ロス削減に繋がるのではないかと。ですから、先ほど申しましたとおり、消費者の過度な鮮度志向については、それは駄目ですということではないんですけれども、改めていただくというか、もう少し考え直していただく、そのようなことができればいいのかなと思っております。以上です。

#### 【西邑会長】

はい。ありがとうございました。それでは、引き続きご意見を伺います。白幡委員お願いします。

#### 【白幡北海道食の安全・安心委員会委員】

はい。前回欠席しました北海道文教大学の白幡と申します。よろしくお願いたします。素案に関しましては、全体的にどこがっていうのはないのですけれども、食品ロスってやっぱり、6



ページにも書いてあるのですけれども、他人ごとじゃなくて自分ごととしていって、行動に移していく必要があるなっていうのは分かってはいるのですけれども、やっぱりなかなか行動に移すところまで、そこに結びつけていくのが難しいかなと思いました。認知度としてはこの事業者のものでしょうか、消費者の方もそうだと思うのですけれども、知ってる人はみんな知ってると思うのですが、それをどうやっていくかとなった時に、8ページの何らかの行動している道民の割合を80%以上にするとすると、あと今より10%、11%ちょっとぐらい増やさなきゃいけないってなった時に、何かやっぱり、普及というか情報提供っていうのもあると思うのですが、ここもやっぱり何か具体的なことを伝えないと、なかなかみんなが、消費者の方もですけども、そういう皆さんが難しいかなっていうのを感じました。あと、フードバンクについて参考資料4で調査されていて、こちら認知度が7割程度で、知らない方も30%事業者の方でもいらっしゃるということで、基本方針の2のところ、フードバンク活動を結構活用していくのかなあというのを思いましたので。理解促進というのもありますけれども、普及って言ったら活動なのであれなんですけれども、そこも何かやっていかないと、何か知らない人はきっと消費者の中にもいるんじゃないかなと思ひまして、もう少し何か入れて欲しいなと思ひました。以上です。

#### 【西邑会長】

それでは続きまして鈴木委員よろしくお願ひします。

#### 【鈴木北海道食の安全・安心委員会委員】

はい。推進計画素案、資料2の3ページ、第2章食品ロス等の現状と課題のところの図が、これ農水省が作ったやつなんですね。もう1回、FAOのホームページを見てみたんですね。そうしたら、フードロスとフードウェイストなんですけど、この図がちょうどよくて、この大きな楕円、食品廃棄物等2550万トンって、これがフードロスなんですよ。そして、食品ロス612万トンっていうのが、フードウェイストなんですよ。なので、食品ロスをもしフードロス、フードロスを食品ロスというふうに考えているとすれば、これは大きな錯誤かなというふうに思ひますよね。もし、いろいろ調査やって報告書を英語で書くっていったときに、どうすんだらうと思ひちゃうんですけどね。食品ロスって言って出してるのを全部フードウェイストっていうふうに言わないといけなことになるっちゃって、ここの会議で今テーマにしてるのは、主にこのフードウェイストの廃棄食品の話なんですね。本当はフードロスの話するとすれば、本当は全体の話をしなくてはいけないので、先ほど農業現場でいろいろ出てきて、それをリサイクルどうのっていう話も、もちろん非常に重要な話で、それは本当の意味での、広い意味でのフードロス、ここの食品廃棄物等も含めた話で議論しなくてはいけないのではないかなと思ひますよね。だから、もしも、これ農水省がそう言っているのでもうしようもないんですけど、小さい楕円中で議論するとすれば、廃棄食品削減問題とか、食品廃棄削減とかっていうのが、本当は正しい呼び方なんじゃないかなと思ひます。この規格外品っていうのも、何というかちょっと定義が曖昧なところがあってですね、私、前にも言ったにんじんが音更で4割畑に捨てているという話、あれは産廃なんですね。だから規格外ではないんです。産業廃棄物になってしまう。産業廃棄物だから、町外に持ち出せません。なのでもうしようもなく畑にすき込んでるわけですけど、例えばアスパラだったら24cmで切って出荷するわけですよ。切り下は産廃なんですよ。規格外品っていうのは頭部の締まりが悪かったり、曲がったり、傷があったりっていうのは規格外品なんです

よ。でも食べられますよね、食品なんですよ。そういう仕訳なんじゃないかと。ただ、その切り下だって食品にもなり得るわけですよ。漬物漬けて作ろうとしてる人もいれば、例えばアミノアップ化学みたいに、ヘルシーDで機能性食品の原料にしてますよね。そういうふうになれば食品ではあるわけだから、この産廃だって食品なんですよというふうに考えると、本来フードロスって言うこと言えば、この全体の食品廃棄物等も含めた形で議論しないと本当はいけない。ちょっとその議論の対象が狭過ぎるかなっていう気はしますね。もし、この狭い範囲でやるのであれば、食品廃棄もしくは廃棄食品削減というそういうタイトルにしないと英語にする時に困るなというふうに思います。以上です。

#### 【西邑会長】

はい、ありがとうございました。続きまして武岡委員から。

#### 【武岡北海道食の安全・安心委員会委員】

私の方はですね、まず、幾つか確認したいことがありまして、フードバンクの、先ほど10団体って言うのは、一体どこに点在してるのかというのをお聞きしたいなと。札幌だけなのかそれとも全道各地に点在してるのかというのが、まず一つ質問があります。それともう一つが、資料2の9ページのところで関係者の役割という項目で5つありますけれども、この中の学校、例えば小学校、中学校でも給食が出ていると思うのですが、必ず食べ残しが発生していると思いますので、その辺は(5)の行政の方に含まれているのかどうかというのをお聞きしたいという質問。それと、この計画自体が10年間ということでお話があったのですが、一般的な考えというか、うちにも小学校1年生の子供がいるのですけれども、これって例えば北海道だけでも授業の一環として、例えば一次産業ですね、必須で経験させるですとか、もう大人の場合は、ある程度知識や知恵があるので、いろいろなことを考えられると思うのですけれども、子供たちが小さい頃から、食べ物の大切さですとか、お米が例えば1年間かけてこうやって作るんですよみたいなものを、1から教えていくと、ある程度大人になると食べ物って非常に大事なんだっていうのが理解できる大人になるのではないかなと思っております。はい。以上です。

#### 【西邑会長】

はい。ありがとうございました。ここでまた切りますが、事務局の方から手短にお願います。

#### 【瀬川食の安全推進局長】

白幡委員のフードバンクの部分については、我々もこれからもっともっと検討しなければならぬ部分があるのですが、普及の部分は確かに重要でございます。我々もそこを検討させていただきたいというところでございます。それから、鈴木委員、何度もご指摘ありがとうございます。確かにご指摘の部分は、海外の動きでいくと、どうしても廃棄物全体ということでございます。一方で日本の法律の部分が少し狭いエリアで、特にそれを推進する農水省の部分も少し狭いエリアで対応しておりますので、その部分、検討はさせていただくんですが、全体に広げる部分はなかなか難しいので、一部、例えば大塚委員からあったリサイクルの部分とかそのような部分も、実際、廃棄物について例えば家畜のえさ、エコフィードなどにしていますし、堆肥化した

りしています。一方で畑で捨てているものは、運賃をかけないで売れるものは近場で売っていたり、その農家の庭先などで直売で売っていたりするのですが、市場に流すと市場の需要、価格にまた影響を及ぼすということで、食べられるものは、しっかり食べていくと。近場の農家の庭先での取組とか道の駅などで、最近売って食べていただいたりしておりますので、このような部分も含めて対応をしていきたいと考えてございます。それから武岡委員の学校の部分につきましては、昨年3月に策定しました食育推進計画を策定した際にも、お話がございました。これは学校教育サイドと、例えば食農教育とか出前講座も含めまして、総体的に食育の中で取り組む。食ロスというよりはそちらの方でしっかり取り組んでいかなければならない課題でございますので、このようなところも対応していきたいと考えてございます。以上でございます。

#### 【西邑会長】

武岡委員からあったフードバンク10団体というのは。

#### 【丸子課長】

フードバンク、10団体ということですが札幌に4つほどございまして、そのほかに、函館、旭川、室蘭、苫小牧、千歳、釧路に各1団体ずつあるということでございます。

#### 【西邑会長】

はい、ありがとうございました。そしたら左手からいきますが、まずは、濱本委員からお願いします。

#### 【濱本委員】

はい。大谷地のほうで小さい小売店をさせていただいてる濱本なんですけれども、先ほど、質問させていただいたフードバンクについて、知っているが検討していないという事業者が大半を占めてるのですが、先日、札幌市内のフードシェアリングの企業さんがうちのお店に来たんですけれども、その取り組みの内容自体に共感を持ってなくて、私自身はそちらをお断りしたんですね。何でかという、お店の価値を下げると。せっかくフードロスという観点から良いことをしていても、お店の存続自体が危ぶまれるような仕組みではないかなと感じました。なので、今回、知っているが検討していないという方たちの中で、そういう人たちもどれくらいいるのかなとか、それとも全く知らないのかとか、その辺の何か資料があれば参考になるなって思ったのですけれども。要は、そのフードシェアリングっていうのは、そのお店に行って無料、月額はお支払いするのですけれども、お店でお金を払わないで、余ったものをいただくと。そのような仕組みだったので、きちんとお金を払っているお客様と、その場で払わないお客さんが混在してしまう。それはお店のやり方次第で閉店後に来てくださるか、そういうのもありだとは思いますが、そういう企業団体、企業さん、お店さんが、ネット上でも公開されていて、どういうものを提供しましたというのが公に晒されるというのは、お店さん自体の考え方で協賛されてる方もいらっしゃると思うんですけれども、そこまで深く考えてらっしゃるのかなとか。いろいろなことを考えるんですね。なので、もう少し考える必要がフードバンクのやり方、団体さんによっては、少し危ういような情報提供の仕方をしているところもあるのではないかなという不安を持ちました。はい。以上です。

## 【西邑会長】

はい、ありがとうございます。森委員お願いします。

## 【森委員】

はい。この素案につきましては、先ほども上がってましたけれども、意識の醸成を図ることや理解促進、情報発信など、その点についてはもうそれしかないのかなと思います。その具体的なところがやはりもう少しあったらいいなと思います。基本的には、科学的なバックグラウンドに基づいた情報提供、支援があったらいいんだろうなと思います。例えば、消費者というか家庭用につきましては、先ほど消費期限と賞味期限の理解が不足してるというお話がありましたが、仮に賞味期限の中でも、製造してすぐのものと、期限ぎりぎりのものが2つ同じ値段並んでたら、普通、フレッシュな方をとりますよね。それに意味があるのか、無いのかといったようなことを、情報提供できる形、なかなか実際やるのは難しいというのはよくわかるのですけれども、そういう情報を出していくような形をつくれるといいなと思います。例えば微生物が増えていくなどというデータは当然あると思いますが、安全性だけではなく、例えば、有効成分がどう変化しているとか、その食品に求める成分がどう変化してくるのか。やろうと思ったら、QRコードなどで店先においてピッとすると、一般的にはこういうふうに変化しますよ、と示すことはできない事ではないと思いました。それから家庭用のフードロス、フードウェイストのことを言いますと、家庭用だと、当然賞味期限のわからないものはたくさんあり、賞味期限が分からなくなっちゃったので捨てる、というケースがたくさんあると思います。調理品で昨日作ったものを、朝ならいいけど夜は危ないかな等は、かなり感覚的なところがあるかと思います。これに関連する情報、もちろん、すべてに亘ってはできないできないと思うんですが、例えばこのように保管しておくということが出来ますという事例的なものを、具体的にわかりやすく示していくと廃棄は当然減ると思います。また、野菜が古くなって捨てなきゃいけない、肉が古くなって捨てなきゃいけない、もう冷凍していた肉がひと月経ってしまい食べたらやばいかなとか思ったりするわけです。そこら辺の保存の技術を家庭向けにわかりやすく、こんなふうにするよと長持ちますよ、という情報などが具体的に出されると、家庭からのフードウェイストが減ると思いました。それから企業、事業者向けに対しては、事業者も当然極力減らさなきゃ損するわけで、減らす作業はされてると思いますが、やはり新しい技術とか既存の技術を工夫して、こんなことができますよという提供が必要だと思います。また事業者向けにも、やはり安全や食品成分などの科学的な知見を提供していくことによって、捨てたら損だと思っていただくようなことをやっていかなければいけないと思います。対策部会を設けるとのことですが、そこで科学的なものをどう出していくかってことと、どのようなものを出していくかっていうことを、検討いただかなければいけないのかなと思います。それともう1点、前回から申し上げていることですが、やはり重点ポイント、ターゲットを絞るという話があると思います。新しい技術を開発していくというときにも、当然マスの大きいところを狙っていくのが当然だと思います。その際にはやはり実態を把握、どこで大きなロスが発生しているのかということ把握する必要があります。それに対応できるかどうかは別として、把握する姿勢や努力は、やっていかなければいけないのではないかと思います。以上です。

**【西邑会長】**

はい、ありがとうございます。矢野委員、お願いします。

**【矢野北海道食の安全・安心委員会委員】**

はい。ホクレンの矢野でございます。今回ご説明いただきました素案につきましては、原案に基本的に賛成いたしたいと考えています。また私ども、JAグループ北海道といたしましても、食品関連事業者という立場もでございますので、我々のグループの中でやっている加工場だとか、レストランだとか、店舗などから出てくるロスの削減につきましては、今後、道の方でもより具体的な計画を提示していただけたらと思いますけれども、それに沿いながら、経営的な利益のこともございますけれども、ロスを削減するということ言えばですね、それぞれの事業の中でも前向きになれるような立場になりますので、推進をしていきたいと考えてございますので、よろしく申し上げます。

**【西邑会長】**

はい、ありがとうございました。最後になって申し訳ないですが吉田委員の方からよろしく申し上げます。

**【吉田北海道食の安全・安心委員会委員】**

はい。私はコープさっぽろの、事業側の職員ではなく組合員として活動しております。皆さんのお話の中にもたくさん出てきましたが、まず大塚委員がおっしゃったように、農業者を加えていくこと、それはすごく大事だと思っております。というのは、生産者交流として私たちも大塚さんのところに伺わせていただいたりもしていました。普段ですと多くの組合員さんと一緒に生産者のところに伺うということをしていましたが、今年度はそういうことが難しいので、私たちの組合員活動をしている者数名で生産者さんの所に伺ったり、また今年は、農作業できる方の人手の確保というのが難しかったということもお伺いしておりましたので、作業ボランティアの経験もさせていただきました。その中で、生産者さんの熱い思いだったりとか、愛情を注いで、手間隙かけてやっているということを実感する事が出来ました。子供だけではなく、大人になってもこういう経験をすることによって、その生産物に対する思いが、変わったという声をたくさん聞きました。生産者さんの所に出向いて、農作業の体験をすることだったり、お話を聞くことってというのは本当に大事だと思っていました。そして、私たちの知らない食べ方や調理法、保存の仕方など農家さんの知恵を教えてくださいということも、美味しく食べきるのに大事なことだなと感じております。それから食品ロスの取り組みというふうにだけ考えるのではなく、防災や非常の際、今年でしたらコロナがあってなかなか買い物に出られないような状況を考えたの備蓄食品もローリングストックの考え方から、備蓄している食品を食べたら補充していくことで消費期限切れによる食品ロスを無くすことができると思います。森委員の方からも以前もお話があったと思うんですけども、新しい技術で作られたパッケージや包材を使うことで、より日持ちする、鮮度が保たれるようにしていくというのも食品ロス削減の取り組みの一つかなと思いました。素案については、一つの文章にいろんな意味合いが含まれていて良いと思います。道民にこういう取り組みをしますというときには、もっとわかりやすい言葉だったり、具体的な例や提案があったらいいなと思います。以上です。

## 【西邑会長】

はい、ありがとうございました。それでは今の四方のご意見に対してコメントよろしくお願ひします。

## 【丸子課長】

はい。まずフードバンク、7割は知っているけれども、6割は知っているが検討しないというのは、例えば食中毒の問題で不安であるだとか、あと、よくフードバンク活動自体、どんなことをしているのか、何を受け入れてもらえるのか、どうやって運ぶのか、どこへ持っていくのか、そのような中身がなかなかわからない部分があるので検討していない、というような回答があるかと思います。ですから、私どもとしましては、先ほど10団体あると言いましたけれども、その内容だとか、こういうものがあるんです、こういったものを受けます、ということを経営発信して、それを見て事業者さんなどが選択していただくということになっていけばいいのかなと思っております。あと、森委員の方から科学的な根拠というようなこともありました。これは家庭、企業、両方あるかと思ひます。ですから、我々も消費者の方々に対して科学的に絶対大丈夫です、ということまで周知できるかというのは、難しい部分もあるかと思ひますけれども、家庭でこういう状態であればこれぐらいは大丈夫ですよとか、わかりやすく伝えるように工夫していきたいと思ひますし、企業さんに対しましては、こんな技術であれば、こういうふうなことができますよとか、情報提供なりやっけていければなと思ひます。あと、実態把握、先ほど委員の方からもお話があったんですけども、本当にざくっとしたグラフでしか今は描かれてないんですけども、どこまで細かく分析できるのかというのはわからないですけど、もう少し細かく、そして、どこを中心に運動すればいいのかというものについて、今後検討していければなと思ひます。あと、矢野委員からですね、ホクレンということで、スーパーとかの事業もやられているということで、今後とも引き続き連携してやらせていただければなと思ひます。あと、吉田委員からですね、今回生産者の大塚さんのところに行かれて、生産者の思いだとかがわかったということだったんですけども、私どもも、子供も大人もそうなんですけれども、生産現場、これは農業に限らず食品製造業の工場とかもいいと思ひますので、現場を知る、作っている方々が見えるということで、同じ食品であってももったいないという気持ちが沸いてくるのかなと、それがひいては食品ロス削減に繋がると思ひますので、消費者の方々に現場を知っていただくというような活動をやっけていければなと思ひますし、食べ方ということで、本当に家庭でできる乾燥野菜だとか、野菜を冷凍したらこれだけ持って、無駄なく使えるだとかということについても積極的に情報発信していければなと思ひますし、これは食育とも繋がりますので、そのような面でもやっけていきたいと思ひますし、防災とかの観点もですね、どこまで入れれるかというようなことを今後検討していきたいと思ひますけれども、それらを含めて食品ロス削減というのは身構えるものではなく、もっと普通、普段でも、こんなことをすれば、これだけ減るんだよとか、こんなことをすれば保存が効くよ、とかわかりやすく伝えていければなと思ひます。以上です。

## 【西邑会長】

はい、ありがとうございました。皆さんから、大変貴重なご意見が幾つも出たと思ひます。素案につきましては、全員、多くの方がこういう方向で結構だろうと、あるべき姿っていうのは

こういう形でということで、ご理解いただけたかと思いますが、具体的にこれを削減するために、我々は何をしたらいいのかということが、ある程度見えるようなものを出していかないと、こういうことをやりましょうで終わってしまう。行動に結びつけるような、何か手だてが必要だろうと思います。それと鈴木委員からは毎回この場でお話が出て、私も同感で、前もって打ち合わせの時も申し上げたのですが、始めにこの委員会では何を検討するんだと、どの範囲でやるんだというのを明確に文言にうたうべきかなと思います。これを分けて考えるのはなかなか難しく、鈴木委員のF A Oで定義されてるフードロスという全体を見た上で、俯瞰した上でこのウェイストをどうするかということを考えないと、きちんと定義をして、ここなんだよということを考えるべきだろうと思います。そうすることによって、ターゲットが見えてきて、そのターゲットをじゃあどうするのかということになるだろうかと思います。それが具体性ということなのかなと思って聞いていました。それと農業を加えるっていうのは、吉田委員のご意見あるいは大塚委員、あるいは武岡委員なんかの農業の生産現場を子供達に見せてということをおっしゃっていました。ここも教育というのが非常に重要で、これからの世代の人たち、2030年目標にしていますが、今10歳の子が2100年を迎える確率っていうのは非常に高く、うちの学生だと20歳なんですけど、うちの女性だと14.3%ぐらいは100歳いくだらうという話になっていて、現実問題として2100年に地球人口が112億人、今、もう少し下に見積もるようになりましたが、そういう状態で我々が食品ロスを減らさないと生きていけないわけですね。その子供たちが。だからそういう観点で喫緊に、本当に真剣に次の子供たちのために、このフードロスということを取り組むべきいい案件だと、非常に重要だと思います。まとめてと言われているのですが、今日は出てきたご意見は全部重要なので、是非、持ち帰っていただいて、反芻していただいて、どういうものを作り上げた計画がよいかっていうのを、道民にとって指針となるような、これで行動を起こそうという気持ちになるような案ができればなと思いますし、我々委員としても協力していきたいと思っています。

そろそろ時間になりましたので、これで審議を終わりにしたいと思いますが最後に議題、その他について事務局から何かございますか。

#### 【丸子課長】

はい。資料に今日欠席されました藤井委員からのご意見をつけておりますので、そちらをご覧くださいと思います。藤井委員からは、商習慣だとか、そういったものは農水省でもやっているけれども、多くの難問がありますというご意見ですとか、文言が連携というものが多くある、もっと踏み込むべきではないか、というご意見がございます。それで、計画の方にも書かせていただいたんですけども、国全体のことにつきましては、国と連携して、北海道としても取り組んで参りたいと思いますし、文言につきましてもですね、より具体的な文言に案の段階ではしていければな、と思っておりますので、よろしくお願いたします。私からは以上です。

#### 【西邑会長】

はい、ありがとうございました。私、一つだけ言い忘れまして。フードロス、ウェイストですね、原料の鮮度保持が大事だという話もあったのですが、今北大と道総研で鮮度保持技術の活用による歩留り向上を目指すフードロス削減コンソーシアムというものを立ち上げて、これは何かというと北大の先生が開発されたプラチナ触媒を使って、野菜の鮮度を保持する。これ冷蔵庫に

もうすでに日立さんが付けていますけど、これを貯蔵段階でやろうという話で、今セイコーマートさんと一緒に野菜の貯蔵について、その原料の鮮度が長く保たれるというような技術開発もされてます。こういう計画の中に、技術開発部分が非常に重要で、そのあとにそれを社会に実装していく、つまり現場で製造業のところ、或いは農業生産者のところで使っていただけるようなところまで消化していくということも非常に重要ななと思いました。すいません。最後に付け加えさせていただきます。

他に委員の方から、これだけはというのはございませんか。よろしいですか。

はい。それでは、長時間にわたりましてありがとうございます。これで議事を終了したいと思えます。どうもありがとうございます。進行をこれで事務局に戻したいと思えますよろしくお願ひします。

#### 【勝藤課長補佐】

はい。会長ありがとうございます。委員皆様におかれまして長時間大変ありがとうございます。

閉会に当たりまして農政部宮田推進監から一言ごあいさつ申し上げます。

#### 【宮田推進監】

本日、西邑会長はじめ委員の皆様方には、限られた時間の中で、活発なご発言、ご指摘が多かったかなと思っているのですけれども、ありがとうございます。本日、皆さんからいただいた意見、私なりの受けとめとすれば、素案の大きい方向については、一般論的な部分についてはそんなに違いはないのかな、という中で、理解の仕方3点ほど、1つが、具体性、それから技術的なエビデンスをもっと言及すべきじゃないか、というのが1点目かなと。それから2点目、実際にこれから進めるにあたっては、もっと実態把握をしてターゲットを絞るべきじゃないのか、というのが2点目。それから3点目として、やっぱり産地らしさ北海道らしさっていうのもっと前面に出していいのかな、というのは、循環型農業のお話だったり、それから直売だとかのお話だったり、あるいは食育、食農教育のお話があったかと思えます。大きくはその3つかなと。そして、4つめとして、フードバンクについてこの後どのようにしていくのかということもあろうかと思えます。その辺も考えていく必要があるかなと思ってます。最後、西邑会長からも、プラチナ触媒のお話、僕も機会を見て触媒研の方に習いに行こうと思ってたところなんですけれども、ちょうどその食品ロスの部分、今日の日経ですけれども、「食品ロス技術でなくす」という記事が載ってまして、まさにそういった食品ロスの削減のためには、技術的なエビデンスっていうものをここで提案しながら、例なのかもしれないけれども、事例として紹介していくということも、全道的な普及を考えたときに重要かと思えました。そうした中で、本日いただいたご指摘、ご意見を、これから素案を案にする段階で肉付けをしながら進めていきたいと思っております。またその際には、個別になるのかもしれませんが、委員の皆様方のご意見いただきたいと思っておりますので、よろしくお願ひいたします。

本日は、委員の皆様方にはご多用かつ、コロナ禍の中でご出席いただきましたことに改めて感謝いたしますとともに、今後とも、食料供給地域北海道の食の安全・安心の確保に、それぞれの立場でご協力いただくことをお願ひしまして、閉会の挨拶といたします。本日はどうもありがとうございます。



【勝藤課長補佐】

以上をもちまして本日の委員会を閉会させていただきます。本日は大変ありがとうございました。