

「令和7年度第2回高知県食品ロス削減推進計画検討委員会」

開催日時：令和7年9月9日（火）14：00～16：00

開催場所：高知県立人権啓発センター 6階ホール

議 題：次第参照

委員氏名：佐竹委員、山下委員、肘井委員、原田委員（代理）、松岡委員、
仙頭委員（代理）、窪田委員、小島委員、田村委員、國見委員、谷脇オブザーバー、
田上オブザーバー

1 開会

2 議題

（1）報告

事務局から資料1について説明

（座長）

前回の検討委員会の意見にあった、「宴会のイメージが大きい高知県の食品ロスについて、事業系より家庭系が多いイメージであるが実際のところはどうかということについて調査を希望する」ことに対して、事務局の回答としては、調査や公表されているデータに限界があることを理解をいただきたいということである。事業系より家庭系が多い特徴は地方都市で見られるようだ。

事務局から資料2について説明

（委員）

私どもは社会福祉協議会であり、フードバンクの役割も担い、子ども食堂や生活困窮者等に食品を提供しているが、提供までに一定の時間がかかるため生鮮食品はお預かりしにくく、レトルト食品や缶詰等を提供している。項目14、15の「規格外や未利用の農・水産物の有効活用」の部分で、活用の事例があったら教えてほしい。

また、項目19の「備蓄食料の防災訓練等での活用」について、当方でも備蓄食料を活用させてもらっている。先ほどの規格外や未利用食品、備蓄食料は食品ロス量にカウントされているのか。

（事務局）

項目14、15については把握ができておらず申し訳ない。

項目19の備蓄食料の活用について、県の家庭系食品ロス量は、高知市と四万十町で1年

間のある1日に組成調査を行い、家庭から出たゴミ袋を開封し、その中の食品の廃棄物の中身を分析したり重さを量ったりして推計しているが、その中に備蓄食料等が含まれているかは把握できていない。

(委員)

私たち農協は、それぞれの特徴、例えば海辺の農家さんや米農家さんに合わせて各々の作った農産物を置く場所を決めている。また、皿鉢料理のリメイクにも取り組んでいるし、20年程前からは学校へ皿鉢料理の講習に行く等もしている。

私は婦人会の会長でもあるが、子ども食堂にも新米を提供し、子ども達にはお米のできる過程を教えたりもしている。

てまえどりについてはステッカーも貼ってあるが、1人暮らしの方がまとめて買う際は、日にちが遠い商品を取っている場面を見かける。

物価高騰もありスーパーでの買い物にかかる金額も上昇しているため、やはり今後も食品ロス削減を引き締めてやっていかなければならない。

(委員)

項目14、15について。我々子ども食堂も生の魚を使う機会はない。肉とは違って利用しづらいところがある。ただ、捨てるような魚があるのであれば、工夫して活用できればいいと思う。

項目12について、詳しく聞いてみたい。

(事務局)

項目12について。バイオエタノールの基礎研究については令和4年度より柑橘系の搾汁残渣からバイオエタノールを生産するための研究が実施されてきた。エタノールの抽出までは研究が進んだものの、共同で研究を行っていた事業者が他の研究機関との事業を優先して進めることとなり、令和6年度で本研究が終了した。

有用タンパク源の探索については、令和5年度までコオロギタンパク源の有用性について研究し、令和6年度からはそのタンパク源の分解物の研究に着手していたが、食用コオロギの養殖や商品開発を手がける会社の技術開発が進まず新たな情報収集が難しいため、本研究も令和6年度で終了している。

両研究とも現状はストップしているが、関心のある県内企業に対しては技術的な情報提供を行っていく方針である。

(2) 協議

事務局から資料3について説明

(委員)

7ページの高知県の食品ロス量に関する表について、令和4年度の家庭系の食品ロス量が多くなっているが、何か理由があるのか。

また、2ページの外出時の持ち帰り促進ガイドラインについて、外出時は食べることが前提だが、高齢者が店員に見つからないようにこそこそ持ち帰る場面がある。こそこそしなくても「持ち帰って大丈夫」としたらよいが、やはり衛生面等で心配なこともあると思うので、例えばコンビニ等でアルコール類を購入する際の年齢チェックのように、「客側の責任」や「〇時間以内に食べる」等の県内の共通のルールを作り、客側が納得し、店・客の両方がお互いマイナス面を負わないように取り組めたら、より食品ロス削減につながるのではと思う。パック代金も店側負担ではなく、客側負担にする等お互いがやりやすいようにできたらいいのではと思う。

(事務局)

令和4年度の県の家庭系食品ロス量が多い原因については、コロナ禍で、家庭で飲食する機会が多かった時期であったことが考えられる。ただ、国は違う結果であるので、一概にそれが理由だとも言い切れない。

(座長)

意見後半の持ち帰りについては、第1回の検討委員会でも多くの意見があった。本日はオブザーバーという形で高知県旅館ホテル生活衛生同業組合の方にご出席いただいている。事業者側としてこの件についてご意見、ご示唆をいただけたら大変ありがたい。

(オブザーバー)

宴会は参加人数が多く、100名、場合によっては数百名規模であり、そこで食べ残しを持ち帰ることは非常にリスクが高いと認識している。一つは食品衛生の問題。自己責任とはなっているが、実際に持ち帰った後に食中毒が発生した場合、菌の発生が持ち帰った後か宴会の最中かわからず、結局保健所は両方調査することとなる。また、パック代金についても基本的にはお客様側の負担であると考える。

食品ロスについては、社会的課題であり解決していかなければならないことは非常によく理解しているが、お客様に説明する労力も発生するため、それらのリスクや労力と食品ロスを天秤にかけたときにどうしてもリスク回避へ走ってしまう。そういう意味でなかなか普及しないのではないかと。

ただ、お客様に料理を提供する際、一番はその場で食べきっていただくことが前提で調理や仕込みをしているので「30・10運動」をまずは前提として普及させてほしい。高知県は酒文化、おきやく文化もあり、宴会が始まって10分ほど過ぎたら席を立て最後まで戻らずに料理を残してしまうことが非常に多い。先日我々が主催で30・10運動の宴会を40名

程で実施したが、ほぼ完食していた。なので、やはりまずは30・10運動を積極的に普及させることが大切だと思う。

先日広島で1,000人程度の規模の宴会があったが、その際は入口に30・10運動の大きな看板を掲げていた。

我々事業者側もそういった啓発や、お客様の客層に合わせた分量を調節する等の取組をしているが、消費者の方々の意識もやはり上げていかなければならない。特に高知県はすぐに席を立つ癖があるので、まずはこういったところから少しずつ直していかなければならない。

素案にあるような、ターゲットに合わせた啓発場所やタイミングは、宴会会場前の看板等によるお客様への周知と言える。そういったところは高知県旅館ホテル生活衛生同業組合としても進めていきたいと思う。

このように食べきを前提とした取組を進め、それでもどうしても残してしまった場合等では持ち帰りを今後少しずつ普及できたらいいのかなと考えている。

(座長)

例えば、宴会時は幹事の方に30・10運動を啓発する何かを渡して食べきる努力をしてもらっていくというような提案・意見であった。

(委員)

谷協オブザーバーがおっしゃったとおり。

当会の会員は小規模な店舗が多い。先日、各支部毎の研修があった際に持ち帰りの話題を出してみたが、あまり良い感触ではなかった。理由は先ほどの谷協委員の発言のとおり。どうしても店側としてはリスクが高くリターンが少ない。

国が決めているガイドラインについては、薬務衛生課がするような注意喚起を地道にやっていくしかないのではと思う。

食べ残しはお酒が伴う宴会時に多く、宴会時の食べきりも地道に進めていくしかないのではと思う。

質問だが、今後、このガイドラインに対する罰則や義務化について、またこのガイドラインを進めるにあたって、パック代を負担してくれる等のメリットは出るのだろうか。この2点について複数の会員から質問があったので答えてほしい。

(事務局)

当該ガイドラインは食品寄附等に関する官民協議会が昨年12月に策定したもの。罰則等の方向性についての情報は現在のところ入ってきていない。

令和5年度と令和6年度の外出時の持ち帰りに関する全国のアンケート調査によると、3つの選択肢「①持ち帰りを意識したことはない」「②食中毒の危険性を考えたら店側の持

込み、持ち帰りを認めないことはやむを得ない」「③自己責任なら持ち帰りしても良い」の中で最も多い回答が「①持ち帰りを意識したことはない」、次に多かったのが「②食中毒の危険性を考えたら店側の持込み、持ち帰りを認めないことはやむを得ない」、最も少なかった回答が「③自己責任なら持ち帰りしても良い」であった。このことから、社会全体の考え方がまだ少しこのガイドラインには追いついておらず、ガイドラインどおりにするためにはクリアしないといけない点が多いのではないかと思う。ガイドラインを正しく理解してもらうための周知とともに、食べきりの広報・周知も第2期計画では取り組んでいきたいと考えている。

(委員)

2点あり、1つ目は質問。

33 ページの食品ロス削減推進サポーターについて、登録に必要な講座、登録要件について教えてほしい。

例えば防災士については各企業が資格を取得し、BCP策定時等に活用している。食品ロス削減推進サポーターについても、食品を取り扱う企業の職員がサポーターとなり、当会であれば組合員に対する広報活動を行うというようなことを、制度内容を策定した消費者庁は目的としているのか。

2つ目は32 ページの栄養教諭をはじめとする教育委員会との連携について。この2～3年で学生によるスーパーでの食品ロス削減の取組があった。例えばスーパーの近くの高校生が「フードロス削減コーナー」というポップを作成し、店舗内の値引きコーナーに付けることでそのコーナーの商品を積極的に組合員さんに買っていただいた。昨年は、近所の中学生が自主的にフードロスで出た食品残渣を堆肥化している工程を見たいと訪問があったり、先日は小学生が「てまえどり」のポップを自分達で作ったので付けてほしいと持ってきた。学生が食品ロスをはじめとする環境問題について授業で学び、民間企業等で実際に見学し、そこで学んだことを家庭に持ち帰ったり、学校での給食食べきりにつなげている。そういうことも意識しながらこの取組を進めてほしい。

(事務局)

食品ロス削減推進サポーターについては、消費者庁がオンラインの2時間程度の講座を年2回実施している。どちらか1回を受講し、簡単なテストを受けた後、登録の申請をしてもらえたらよい。講座開催の時期が近づいたらまた皆さんに連絡する。

登録要件については、消費者庁はできるだけたくさんの方にサポーターになってほしいと考えているので、主婦の方、公務員、学生、食生活改善推進員さん等誰でも登録できる。自分の会社や団体の中で活動していただいてもよい。

当課でも今後周知を促進し、アプローチ先を開拓しようとしているところ。

登録すると、食品ロスについてわかりやすく説明している「食品ロス削減ガイドブック」

が送られてきて、これらを活用して周知活動をしてもらうことになる。

講座・登録ともに無料で、年に1度活動報告をすることとなっているが、そこまで負担になることはない。難しく考えず、ぜひ皆さんに広く手を挙げていただきたい。

(座長)

高知県でのサポーターは何人くらいか。

(事務局)

高知県は数名しかいない。全国では数千人いる。

(委員)

年に3回ほど100~400名程度の宴会を仕切っており、宴会の都度30・10運動を意識している。今後も引き続き実施していきたいと思う。

環境問題について当社サニーマートでも小学生を対象に10年以上取組を続けている。例えば、店舗の食品残渣を地元企業で堆肥に変えてもらい、その肥料を地元の生産者グループが活用して作った野菜が店舗の売り場に並ぶ。この循環型農業に近隣の小学校の4年生も長年参加している。地元の生産者グループの土地を借りて、野菜を育てる。育てるために必要な植え、雑草引き、収穫まで体験してもらう。収穫した野菜を店頭で販売したり、給食で食べるという取組をしている。

私もスーパーマーケットが取り組んでいる循環型農業等について小学校の出前授業で実施している。今後も小学生へのアプローチをしていきたいと考えているが、昨今の小学生は環境問題等についてかなりしっかり勉強しているので、こちらもしっかり準備をして対応している。

授業で勉強したこと、体験したことを家庭で話すという環境ができているため、この世代にアプローチをすることは非常に大切である。その辺りでも協力できるので、何かコラボレーションできることがあれば協力していきたいと思う。

(委員)

素案の新たな取組をぜひ進めていってほしい。我々事業者は食品ロスがゼロであることを理想としている。我々は食品の卸会社だが、メーカーも製品を作っている段階でどうしてもロスが出ている。ロスが出ると廃棄に費用も手間もかかりよいことはない。このロスに対して、例えばアップサイクルして新たな商品を作りたいという話もよく聞くが、一方で新たに何かを作る際は資金的な部分の負担が大きく、かといって投資してもそれほどの収益にならないというジレンマもある。県でアップサイクルのための設備投資をやるようとする事業者に対しての助成等はあるか。

また、32ページに新たな取り組みとして商習慣の見直しに関する内容がある。これをし

てもらえたら大変有り難い。食品流通業界では非常に大きなテーマであるので、具体的に考えられている取組等があれば教えてほしい。

(事務局)

食品事業者向けに新商品を開発する際の設備投資や商品開発に対する補助金を設けている。特に商品開発ではグリーン化の取組として、今年度より食品残渣を活用した商品開発に対しては補助金額を通常の100万円から倍の200万円に増額して用意している。今年度始まったばかりなので現在周知しているところ。事業者から相談を受けても収益との兼ね合いもあり、まだ活用実績には至っていないが、県としても進めていきたいと考えている。

「国による安全係数の見直し」については、当課の「食品表示研修」にて説明している。

(事務局)

商習慣の見直しについては、素案には県民生活課の取組として記載している。第1期計画にコラムとして載せてはいたが、特にそれ以上の取組はしていなかったため、検討中であるデジタル上の仕組み等を活用しながら、今後新たな取組として広く周知していきたいと考えている。

(委員)

納品期限等については細かなルールがあり、それらは消費者のためのものなので我々もしっかり対応していかなければならないが、その辺りを含め食品ロス全般をやはり全県民に広く知ってもらう必要があるので、県には周知活動をお願いしたい。今、水産品をはじめ、日本が買い負けていて、物が無い状態なのでこのことを含めてもやはり食品ロス問題は重要な課題である。

(委員)

8ページで、食品ロスをしてしまった最も多い理由が「傷んでしまった」とある。最近の暑さで賞味期限や消費期限に関係なく常温保存をして傷んでしまったというニュースがあった。期限ではなく保存方法について消費者側が気を付けるような、例えば「常温保存できる調味料も最近暑いので冷蔵庫に保管した方がよい」等の啓発は考えているか、または実施しているか。

(座長)

私は家庭科専門で、中学校の家庭科で適切な食品の保存方法について教えている。賞味期限内においしく食べるための保存方法等が学校教育の中学校の家庭科の教育内容としてあるが、このような場面で、近年の気温上昇に伴う、長く美味しく食べれる保存方法についても教えないといけないということだと思ふ。この内容については県教委との連携という部

分で、栄養教諭等による授業内容に盛り込んでもらうことになるのではないかと思います。

(委員)

17 ページから 18 ページにかけてフードドライブやフードバンク団体の紹介をしているが、フードバンクで受入れることができる食材には、「賞味期限が1ヶ月以上残っている」や「生ものの受入れは難しい」「未開封で常温保存が可能なもの」等の条件がある。第1期計画では条件について注意書きがあった。第2期計画でも記載してほしい。

(座長)

大変貴重な意見。計画に反映をするように。

(委員)

社会福祉協議会や子ども食堂等では食品ロスを受け入れることは大変有り難いことだが、企業としてはロスは経営面でのマイナスになる。「企業側の努力」と、「受入れ側がいかにもうまく活用していくか」ということは反対にあると思うので、その辺りがうまくいけばいいと思った。

(委員)

32 ページに事業者を対象としたフードシェアリングサービスの記載がある。このようなサービスは首都圏でも数年前から実施していることを報道で認知している。我々小売りのスーパーマーケットでも惣菜や刺身等は一日で売りきれないように計画しているが、突然の豪雨等でどうしても商品が売れ残ってしまう場合がある。自社での配信によるお客様への告知ができればいいが、こういったサービスが利用できるのであれば活用したいのでサービスの取組を検討してもらいたい。

(座長)

それぞれの立場や専門的な見地から多くの貴重な意見を賜った。これらをもってさらにこの計画案をブラッシュアップしていきたい。

(3) その他

事務局から今後のスケジュールについて説明

※第3回高知県食品ロス削減推進計画検討委員会：11月下旬から12月上旬開催予定

※パブリックコメント：第3回高知県食品ロス削減推進計画検討委員会にて確認した計画案について実施予定