

第 1 回岩手県食品ロス削減推進協議会 議事録

(開催日時) 令和 3 年 6 月 8 日(火) 13 時 30 分から 15 時 15 分まで

(開催場所) 岩手県水産会館 5 階 大会議室

(出席委員) 菅原 悦子委員、照井 仁委員、村上 誠委員、阿部 慎二委員、小原 仁生委員、磯田 朋子委員、斉藤 穰委員、山屋 理恵委員、阿部 知幸委員、久保 隆司委員

1 開会

＜事務局から開会宣言＞

2 挨拶

佐々木資源循環推進課総括課長から挨拶

3 議事

(1) 会長の互選について

事務局から資料 1 に基づいて説明し、委員の互選により、菅原委員が会長に選任された。

○ 菅原会長

食育ネットワークの会長もさせていただいており、4 月から第 4 次の食育推進計画が始まっているが、その中でも、持続可能な食を支えるということで食品ロスが重要な課題となっている。本日の協議会では、あらためて、岩手からいかにして食品ロスに取り組んでいくか、皆様と協議してまいりたいので、ご協力をお願いする。

(2) 会長職務代理者の指名について

会長の指名により佐藤委員を職務代理者に指名した。

(3) 計画策定に向けた進め方について

事務局から資料 2 に基づいて説明を行った。

(4) 食品ロスの削減の推進に関する法律の概要及び基本方針等について

事務局から資料 3 から資料 5 までに基づいて説明を行った。

○ 照井委員

食品ロスを 2030 年までに半減させるという国の目標として 489 万トンという数字があるが、この基準となるデータは何か。

○ 事務局

2000 年の全国の食品ロス量が、家庭系 430 万トン事業系 547 万トンの計 980 万トンとされており、これを 2030 年までに半減するという目標として、489 万トンとされているものである。

(5) 岩手県食品ロス削減推進計画の骨子案について

事務局から資料 6－1 及び資料 6－2 に基づいて説明を行った。

○ 磯田委員

資料 6－1 の「本県における食品ロスの現状」では、岩手県の食品ロスは全国平均より高いとされているが、その背景・理由について教えていただきたい。

○ 阿部 慎二委員

資料6-1(4)の欄に囲みで、「22.5万トン×31.5%×34.9%」など、食品ロス推計量の計算式が記載されているが、その計算式の意味を教えてください。

○ 事務局

岩手県の食品ロスが平均より高い状況ということについては、岩手県で食品ロスの実態調査を行った市町村は奥州市の2回のみであり、現時点ではデータが少なく、記載のとおりとなっているものである。

その後、県内では令和元年度に、北上市、八幡平市が環境省の補助を受けて調査しているので、精度は上がっていくものと考えられる。その他にも、矢巾町、盛岡市でも調査をしているがデータを確認していなかったため、データがまとまり次第計画に反映させていきたいと考えている。

囲みの中の数字の根拠については、環境省が令和元年度に行った調査によると、家庭ごみに占める食品廃棄物の割合が全国平均で31%、その食品廃棄物の中の食品ロスが34.9%ということで、県の家庭ごみの発生量をかけて推計しているもの。

事業系に関しては、平成29年度にみずほ情報総研が農林水産省から委託を受けて全国の実態把握を行ったところ、事業系の食品ロスは、事業系食品廃棄物の発生量に対して13.7%だったということで、この割合をかけて岩手県の発生量を推計しているもの。

○ 菅原会長

奥州市以外では結果が出るのはいつ頃となるか、協議会の検討を進める間にしっかり取り組まれるものか。

○ 事務局

市町村からデータを聞き取りして計画に反映させたい。

○ 阿部慎二委員

今回の食品ロス削減推進計画の期間は2030年を目標にするものか。2000年を基準として2030年までに半減という目標であれば、東京と比べるとごみの量が多いという話もあるので、どのような計画で攻めていけば効果が出てくるのかなど、あり方が違ってくるのではないかなと思うが、その辺りをどう捉えているか。

○ 事務局

他県の計画策定の状況としては、47都道府県25都道府県が策定済みのうち、4～5年で区切っているところがほとんどで、それ以外では10年というところが多い状況である。目標については、計画期間内にこれくらい減らしましょうというところや、計画期間に関わらずSDGsの目標と同じく2030年までに半減を目指すところなどがある。

本県については、今後お示しする計画本文と併せてご議論いただきたいと考えているが、叩き台としては、計画期間を5年間として、2030年までに半減させることを目指して目標を設定することを想定している。

○ 菅原会長

計画の基準年はいつとなるか。

○ 事務局

今年を計画の1年目とし、令和3年から令和7年度末までを第1期とする想定である。

なお、県が策定する計画の中には、期間を10年と設定し5年で見直すものも多いことから、今回策定する計画も同様とすることも案として検討しているところである。

○ 阿部慎二委員

全国平均の計算式をあてはめて食品ロスの実態を推定したものと思うが、岩手ではこの計算式とはまた違う話になると思う。というのは、首都圏では出来上がったもの、総菜系の利用率が高いと思われる一方、岩手県では原材料からそれを加工消費して食べることによる食品廃棄が構成比としては高いのではないかなと思う。この辺りの実態調査を計画には記載しない

ということか。

○ **事務局**

先ほど申し上げたとおり、3市町のデータが全部高いということであれば、それを踏まえ補正をかけていきたいと思うが、実態調査を毎回やるかということ、市町村が主体として調査しなければならないこともあり、市町村からご意見をいただいて検討したい。ごみの組成調査は実施しているが、食品ロスは別に行う必要があり、既存のデータはほとんどない状況。

データがまとまってくれば推計していくことを考えるし、市町村で調査を実施するところがあればそちらを利用することを考えていきたい。

○ **阿部慎二委員**

食品ロスを正しく把握することは難しいことだと思うが、目的が食品ロスである実態把握を正しく行わなければならないという問題意識はあるが、なかなか難しいことと理解した。

○ **事務局**

今後市町村の意見を聞きながら、対応可能かどうか聞きながら検討していきたい。

○ **菅原会長**

調査を実際にやってみた結果がどれくらいの精度が出てくるのかが興味あるところかと思うので、それがわかり次第情報を提供していただけると各委員でも考えがはっきりしてくるのではないかと。

○ **事務局**

3市町に加えて、東北のデータなども出てくれば傾向がつかめるかと思いますので、適宜情報提供しながら進めさせていただく。

○ **菅原会長**

施策について、一般的なものが多いように見受けられるが、岩手県が独自に行う施策などはあるか。

○ **事務局**

この場で具体的に申し上げられるものはないが、事例のひとつとしては、県ではエコショップいわて認定制度という、3Rに積極的に取り組んでいる小売店や飲食店をエコショップ、エコレストランとして認定する制度に取り組んでいる。先日、「すぐ食べる際には手前から取る」といった行動を啓発するためのポップを作成、エコショップ認定店舗に配布するといった普及啓発を図っている。

○ **照井委員**

具体的な施策について、生産者の視点からの意見として。

ひとつは、資料6-1のうち、「3 具体的施策（1）教育及び学習の振興、普及啓発等」「・学校の教科や給食等を通じた食品ロスの削減に関する理解と実践の促進」について。我々JAグループでは食の教育を進めている。子どもたちの小さなうちから長期スパンで、食品ロスや農業について理解していただくことが必要であり、それが食品ロスの削減につながると考えている。

農家、漁業者の方々が一生懸命作ったものなのだという、生産者の顔を思い浮かべていただけるよう知っていただけると将来的なビジョンが見えてくるのではないかと考えている。今回は骨子案ということなので、肉付けをぜひお願いしたい。

また、持ち帰りの啓発について。私自身、持ち帰って何かあったらということで、もったいないと思いながら置いてくるのだが、持ち帰れるものは持ち帰るというのがいいのではないかと。外食時の持ち帰りは駄目だというのが今まで続いており、そちらの方向にのみ行っている可能性があるのではないかと。衛生上の問題もあるので仕方ないとは思いますが、政策としても、見直しについて今後肉付けしていただけるとありがたい。

○ **事務局**

学校教育や子どもの頃からの教育は大事だと考えている。当課でもごみを減らそうという

冊子をつくるなどの学校教育を行っている。今のところ、食品ロス対策に特化した活動ではないが、教育現場への普及は重要と考えており、計画策定と併せて検討していく。

食品衛生法の関係について、たしかに中毒というのは怖いですが、例えば福島県では、県として持ち帰り用のドギーバッグを配布して普及を図る例もあるので、全く駄目ということではなく自己責任などとして普及は可能かと思うので、他県の例や庁内関係課の意見も踏まえ、検討を進めていきたい。

(6) 事例報告

阿部慎二委員（いわて生活協同組合）、山屋委員（NPO 法人インクルいわて）、阿部知幸委員（特定非営利活動法人フードバンク岩手）から、それぞれ資料 7-1、資料 7-2、資料 7-3 に基づいて説明を行った。

○ 阿部慎二委員

配布した資料は、いわて生協の昨年の状況、第 10 次計画、2021～2023 年度の環境に係る分野の計画について抜粋したもの。

まず 2020 年度の食品廃棄、食品リサイクルの取組について。わたしどもの事業としては、県内組合員 26 万人ということで、県内世帯に対して 51%の方が組合員になっていただいている。小売業の事業者であるが、消費者団体という側面もある。

その中で食品廃棄というのは、我々の事業でいうと主に店舗事業となっている。共同購入事業は注文に対して配送するものなので基本的に食品ロスはない。その他葬祭事業などもあるが、食品廃棄についてはもっぱら店舗事業からとなっている。

2020 年度の実績は 126 トンで、前年比 70.4%、2017 年度比で 66%。

記載の実績は食品ロスではなく食品リサイクル法に基づく食品廃棄であり、例えば肉を加工する際に削った部分も食品廃棄として含まれている。

逆に加工食品、お菓子などの食品ロスは殆どなく、記載の実績はほとんど生鮮品についての食品廃棄の実績である。

取組状況については資料に記載しているが、いかに廃棄を減らすかについて、目標を設定し毎日進捗管理するなど取り組んでいる。

その他商品上の取組について、行催事に対応する商品については、お客様、組合員さまからお叱りを受けることもあるが、できる限り予約でご注文いただき当日お渡しすることで食品ロス削減に取り組んでいる。

結果として、一定程度、特に生鮮品でいわゆる可食部以外の廃棄も出るが、発生した生ごみのリサイクルについては、70%という実績。食品小売業に求められている基準は 55%であることからそれよりは幾分高い実績となっている。

困っていることとしては、市町村によっては内容によってリサイクルできる事業者がないため、堆肥化等のリサイクルができず廃棄せざるを得ない場合もあることで、八幡平市、宮古市、一関市でのリサイクルルートの確立が課題となっている。

フードバンクの取組については、次のページに活動報告を掲載している。コープ事業連合として、岩手県だけだと必ずしも十分な取組ができないということも含め、東北の生協と一緒に取り組んでいるものである。

フードバンクについてはメーカーで在庫期限が間近なものや切れそうなものなど、食べられるがメーカーから小売りに出庫できないものを主に提供いただいている。お店で販売している加工食品は基本的に売り切りとなるのでロスはほとんどゼロであり、主にメーカーから提供いただいているものである。

フードドライブは、共同購入やお店から購入いただいた商品をその場で寄付していただいているもの。

2021 年から 2023 年に向けた計画としては、食品廃棄の削減を大きく掲げている。目標は

2023 年までに 2019 年比で 50%削減という大きな目標としている。取組としては記載のとおりだが、ロスの削減にも取り組むが、環境マネジメントシステムにも連動させて取り組むこととしている。

なお、食品廃棄の目標は 100 万円当たりとなっている。これは、新しい店舗が増えていくたび、一定程度生じる肉や野菜の端材などの絶対量は増えていくためである。

(2) のリサイクルについては 2023 年までにリサイクル率を 75%にしようとするもの。市町村におけるリサイクルルートの開拓がひとつの課題となっている。

(3) については、今年度から、食品ロスの問題は事業だけでないということで、利用者、組合員さんにも各種広報を行う計画としている。

(4) については、事業だけでなく、サプライチェーン全体での食品ロスの把握と目標設定など、この 3 年の中で具体化しようとしているもの。

フードバンクについては引き続き強化していこうとするもの。

○ 山屋委員

わたしたちの団体は 2018 年 5 月、官民連携ネットワークとして立ち上がった。ここには県や市町村の職員の方、県内各地域のこども食堂の居場所づくりをしている方、企業や社会福祉法人、ロータリークラブなど様々な方々が参加して作っている団体で、現在 37 団体。研修会や感染予防対策のセミナーなどを行っている。(子ども食堂は) どこの地域にありますかと聞かれたときは、ネットワークに加入し、研修を受けているところを紹介することを基本に活動の輪を広げている。

主な活動は、居場所づくりのための研修会、情報交換会、相談窓口、寄付の管理、マッチング、新規開設支援などで、岩手県子どもの居場所ネットワーク形成支援事業の委託を受けて行っている。

子ども食堂は、資料の星印にあるように、北部では洋野町、南部では金ケ崎町までであるが、盛岡市に集中している状況。市町村に 1 箇所ずつ子ども食堂を開設できるよう活動している。

続いて、食品ロスへの取組例について、子どもの居場所ネットワークいわてで食料を提供いただいた例について紹介する。

1 の廃棄予定食品について、盛岡市中央卸売市場青果部門さんから、盛岡市長、矢巾町長の立会いのもと協定の締結式を行い、盛岡市内の子ども食堂に提供していただいている。

2 のフードドライブについては、J A いわて中央会や各支所の皆様が、フードドライブで提供されたものを毎年県内のネットワーク及び地元の子どもの食堂に提供していただいている。

3 の期限の近い食品については、J A 共済連や I G R いわて銀河鉄道さんから、非常食などを提供していただいている。

モリレイさん、岩手日報さん、桜山神社さんの三者合同で提供いただいている例もあり、桜山神社さんに場所の提供、岩手日報さんに冷凍庫、電気代の負担をいただき、モリレイさんの食品を神社に置いて誰でも取りに来られるよう提供する活動を行っている。

フォレストックマートさんからはお菓子などの提供をいただいている。

余剰食品としては、岩手缶詰さんから、国連の難民支援としてサンマの水煮缶詰の受注があったが、残ったものを、子どもたちのために提供いただいたという事例がある。

隣の写真は、食料を提供いただいた際の子どもの食堂からのお礼の手紙をお渡しした例を示した。

特定の子どもの食堂ではなく、県全体の子どもの食堂全てに同じものを提供するものとして食料を提供いただくので、やはり量が多かったりするし、あまり限定したものはネットワークには来ないという印象がある。

次のページはインクル子ども食堂の提供例である。わたしたちの子どもの食堂は、盛岡の地域や近所など、数が少ないので色々な提供ができる。おそらく、それぞれの子どもの食堂が地域性をもって提供されているのではないと思う。

コープフードバンクさまと、インクルいわてが契約を結んで食品をいただいている。また、ひとり親家庭を対象とした支援もあり、「お寺おやつくらぶ」さんは、全国のお寺さんたちの集まりで、お供え物などで余剰になったもので、ひとり親に提供している団体である。

あとはサンギフトさんやニッコー・ファインメックさん、一歩さん、いきいき牧場さんほか、地域のたくさんの皆様から、地域の子どもたちにといいことで提供いただいている。

さきほどの議論にもありましたが、食品ロスの問題に関して、食品がどう安全に自分たちの手元にきたか、子どもたちが知るととても大事にする。

養鶏場を視察した例では、卵一個が自分たちの食卓に届くまでに、まず敷地に入る車のタイヤまで徹底して消毒するとか、多くの人の頑張っている姿とか、鶏の成長の大きさとかをみて、色々な人の手を通じて食卓に届くことを知ること、本当に大事にしくちゃと思った、という感想がたくさんあった。

こういった過程を見るということ、J Aさんの支援でも、土から育てたものや農家さんのお話を聞いてから食材を手にとすると意識が高くなるということ、活動を通じて子どもたちから教えられる。

もしかしたらそれは大人に対しても必要なことではないかと思う。私たちが我が事と思えるような身近な例を出していくことが重要なのではないかと感じる。

○ 阿部知幸委員

東日本大震災が起きたとき、被災者への食糧支援としてフードバンクが有効ではないかということで、2012年頃にこの活動の準備を始めていたときには、フードバンクって何という状態だった。そのような状態だったところから、今こういう場が出来たことを感慨深く感じる。

フードバンクとは、個人や企業などからお預かりした食品を、山屋さんのような団体や社会福祉協議会などを通じてお渡しする、間接的な支援をするのがフードバンクと一般的に言われている。

通称、食品ロス削減推進法については、私が活動を始めた、今から10年くらい前から、フードバンクについて明記して後押しする法律が必要ではないと言われていた。

恵方巻きが大量に捨てられているというのが契機になり、SDGsを追い風に、2017年ころに一生懸命ロビー活動を行った。わたしは全国のフードバンク推進協議会の理事もしており、そこで総数250回くらいのロビー活動をし、わたしも50回ほど国会に通って陳情して、やっと2019年5月に成立したのがこの制度。

ただ残念ながら、法律の中身としてはまだ理念法にしかなくておらず、具体的な内容にはなっていないので、それを肉付けしていくためにも、このような場でよりよい意見が出てきて国に働きかけられるものが作れたらいいと思う。

その中で、フードバンク岩手の活動については、SDGsでいうと1の「貧困をなくそう」、2の「飢餓をゼロに」、3の「すべての人に健康と福祉を」、12の「つくる責任つかう責任」の食品ロスの部分、そして17の「パートナーシップ」、マルチステークホルダーで解決していこうというところで取り組んでいる。

主な活動としては、フードバンク事業のほか、食のセーフティネット事業として、いわゆる生活相談の窓口を通じた食料支援、社会参加事業として、色々な人に食品ロスの問題や貧困の問題を周知して広げる活動、そのほか、SOS早期発見事業、東北6県のフードバンクネットワークの構築事業などを展開している。

うちの活動で苦しいところは、フードバンクの根幹、食のセーフティネット事業、社会参加事業、フードドライブなどに係る費用が一切出しておらず、全てボランティアでやっているというところ。もうひとつは、フードバンクは無償でお預かりした食品を無償で提供するという無償性が問われており、活動費用が一切生まれないところ。フードバンク団体が毎年10から20件くらい生まれるが、1～2年度に生き残れるのがそのうち1/3とか半分とか言われてい

るのがフードバンクの特徴となっている。

その中で、昨年度は個人世帯 1,922 世帯に食品をお渡しし、食品の取扱量は 37 トン程度だった。その中で災害備蓄品は 1,398 キロで、おそらくこの災害備蓄品は食品ロスにカウントされていない量だと思われる。

また、取扱量のうち約 2.2 トンは実は購入している食品である。昨年はコロナ関連で緊急対応が多く、寄付された食品だけでは偏りがあったり困窮者支援に使い切れるものだけではなかったりするため、必要に応じて食品を買っているもので、130 万円ほど購入した。

一般の市民の方から寄付された食品のうち 200 キロ弱は、賞味期限が切れた状態でポストに投函されたものもあった。岩手県の場合はフードバンク岩手の活動が広まってきたこともあり、全体の 0.5%くらいと県外よりは少なくなっている。

年度別の食料品の入出庫量について、2018 年くらいから食品の集まりが大きく増加している。全国のフードバンクも同様で、理由として、フードバンクが全国的に増えていることや、パントリーを行うようなところも増え、寄付先が増えていることなどが言われている。当方では、昨年度はコロナで危機を感じて、相当広報をした結果、37 トンという実績となった。

最後に、外国のフードバンクについて。発生する食品ロス全体のうちフードバンクに寄付される食品をみたとき、外国だとフードバンクの基盤がしっかりしているため、社会全体が寄付しようとした食品を全て受け入れることができている。その食品を貧困層向けに全て活用できているのが外国の状況。

一方で、日本では、食品ロスそのものを応援する仕組みがないため、市場としてフードバンクに出せる食品があっても全量を受け入れることができていないのが今の課題。結果として、6 人に 1 人と言われている貧困層に対して全て食料をお渡しできていないというのが今のフードバンク全体の課題と考えている。

風呂敷を広げるとすれば、今後の目標についてフードバンクの視点から言っておきたいのは、フードバンクが環境問題に取り組む一方で貧困問題にも取り組んでいるところで言うと、例えば食品ロス削減の目標達成に向かっていったときに、ごみ処理に係る費用は減っていくと思われる。その分の浮いたお金を福祉に回すということまで目標に入っていたら、岩手らしさが出ていいのではないかな。

○ 菅原会長

その他、補足や関連して意見などはありますか。

○ 山屋委員

我が事と思うことが食品ロス削減に重要と思うので、どうすればみんなが自分のことと思って貰えるか、各部署で問いかけて政策を作ってもらいたい。

子どもたちは、どのような経験でも自分の中に吸収することができる。

また、子ども食堂イコール貧困、と思うかもしれないが、そのような実態もある。盛岡市でのひとり親の調査によれば、1 年間に十分な食料が手に入れられなかった方が盛岡のひとり親世代の 47.4%、いわば半数近くに至っている状況であるので、そのようなことをもっと知ってもらいたいと思う。

家計が大変な家庭が削減できることは 3 つしかなく、それは食べること、学ぶこと、そして医療にかかることの 3 つ。食べることは子どもの成長にとって大変重要なことであり、そういったところへ食料が回っていく仕組みを大きくつくってもらいたい。

○ 小原委員

当センターは、飲食などの生活衛生業の事業主や組合への指導、支援を行っている。

昨日、県民くらしの安全課において、食品の認証制度として公表いただいたところ。今まさに新型コロナで県民と接触する飲食店の立場で、飲食店の意識向上を図っている。飲食店が感染防止策に取り組み、県民の皆さんにも利用時の御協力をお願いしていこうという最中であるところ。

小さな飲食店から大きなチェーン店まで、県内に約9千店の飲食店がある。今までは食品ロスという観点での指導はほぼゼロだが、食品ロスについても、県民と直接接するひとつの場であるところ。

来店者のほうが、豪華で美味しそうな量のいっぱいあるメニューを求めるという希望があるかもしれないが、結果的に残してしまうということであれば、メニューの量を減らすということもありうるのかなと思う。さきほど話がでた、持ち帰りという方法もある。

実際、飲食店の補助的な取組として、食品ロスを減らすため新たなメニューに取り組む例もあると聞いているがそれはまだごく一部のみである。計画を策定するのであれば、私たちとしても飲食店に対して言いやすいので、計画策定を機に、飲食店に対する意識啓発に努めていきたい。

(7) その他

特になし

4 閉会

事務局から、次回は8月に開催し中間案を示す予定である旨を説明し、閉会宣言。