

4. 食品ロス削減啓発展示

食品ロスの削減をより広範に訴えるため、食品関連事業者及び消費者を対象とした展示会に出展し、8枚組みの食品ロス削減啓発ポスター（図1-1～1-8）を掲出するとともに、食品ロスの削減をテーマとして政府広報番組の放映や食品ロス削減に取り組んでいる活動の関連資料等を展示・配布した。参加した展示会と展示内容の概要を表7に示す。

表7 食品ロス削減啓発展の開催概要

	開催日	展示会名・会場	展示内容	来場者数
1	10月2日 (金) ～ 10月3日 (土)	「第8回北海道食品産業総合展」 サッポロファクトリー (北海道札幌市)	・啓発ポスターの掲示 ・食品ロス削減政府広報番組の放映 ・フードバンク ・おいしいふくい食べきり運動 ・ドギーバッグ ・食べもの大切に (ベターホーム協会) ・フードアクションニッポン	5,025
2	11月11日 (水) ～ 11月14日 (土)	「メッセナゴヤ 2009」 ポートメッセなごや (愛知県名古屋市)	・啓発ポスターの掲示 ・食品ロス削減政府広報番組の放映 ・フードバンク ・おいしいふくい食べきり運動 ・ドギーバッグ ・食べもの大切に (ベターホーム協会) ・フードアクションニッポン	44,119
3	12月10日 (木) ～ 12月12日 (土)	「エコプロダクツ 2009」 東京ビッグサイト (東京都江東区)	・啓発ポスターの掲示 ・食品ロス削減政府広報番組の放映 ・フードバンク ・おいしいふくい食べきり運動 ・ドギーバッグ ・食べもの大切に (ベターホーム協会) ・フードアクションニッポン	182,510
4	2月16日 (火) ～ 2月17日 (水)	「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー大阪」 ATC ホール (大阪府大阪市)	・啓発ポスターの掲示 ・もったいない料理の調理実演と試食 ・おいしいふくい食べきり運動 ・ドギーバッグ ・食べもの大切に (ベターホーム協会) ・フードアクションニッポン ・山崎製パンの実例	11,359
5	3月2日 (火) ～ 3月5日 (金)	「FOODEX JAPAN 2010」 幕張メッセ (千葉県千葉市)	・啓発ポスターの掲示 ・もったいない料理の調理実演と試食 ・おいしいふくい食べきり運動 ・ドギーバッグ ・フードバンク ・食べもの大切に (ベターホーム協会) ・フードアクションニッポン ・山崎製パンの実例	73,556
計				316,569

各展示会場においては、図 1－1～8 に示した食品ロス削減啓発ポスターを中心に掲示し、さらに食品ロス削減に関わる活動を行っている団体や自治体の広報媒体を掲示したり、関連するパンフレット等を配布した。以下に展示したポスター等を例示する。



図 1 0 (財) ベターホーム協会関連展示



図 1 1 ドギーバッグ普及委員会関連展示



図 1 2 フードバンク（セカンドハーベストジャパン）関連展示



県では、家庭や宴会時等での食べ残しを減らし、おいしい福井の食材を食べきることを目的とした『おいしいふくい食べきり運動』を展開しています。みなさんも是非この運動にご賛同いただき、食べ残しを減らすことや持ち帰りなどの取組みにご協力をお願いします。

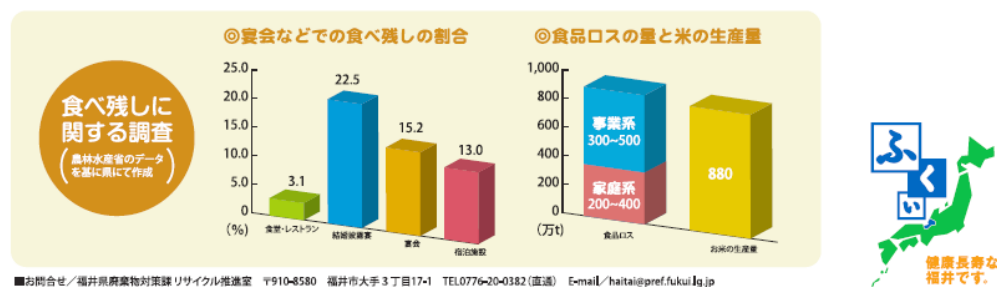


図 1 3 おいしいふくい食べきり運動関連展示

食品ロス削減啓発展としては札幌、東京、名古屋、大阪、千葉における食品関連展示会あるいは環境関連展示会に全5回出展した。第1回の札幌、第2回の東京、第3回の名古屋の展示会場では啓発ポスターの掲示と関連資料の配付を行った。

第4回のジャパン・インターナショナル・シーフードショー大阪（アグリフード EXPO 2010 大阪と同時開催）に出展した際には、地元大阪で飲食店を展開している（株）フォーナインの中野護社長が考案した魚や野菜の外皮や軸など、一般的には利用されずに廃棄されやすい部分を用いての「もったいないメニュー」を本人が調理実演するとともに来場者の試食に供した。おいしく最後まで食べきる工夫を凝らした12種類のレシピを紹介した「もったいないメニュー」を紹介しながらの試食は大変好評であり、合計800食程度の試食を提供し、食品ロス削減への関心を高めることに寄与した。

第5回の千葉展示会場（FOODEX JAPAN 2010）においては、野菜の皮などを利用したベターホーム協会のレシピ集から引用した「もったいないメニュー」を紹介し、普及啓発検討委員会の鬼沢良子委員による調理実演と試食を実施した。調理の実演を行いかつ実物を試食に供することにより、来場者の関心を引き、食品ロス削減への取組みについて円滑なコミュニケーションをとりやすくなった。

参加した各展示会場の様子と、「もったいないメニュー」レシピ集を以下に示す。



図14-1 札幌展示会場
(第8回北海道食品産業総合展)



図14-2 札幌展示会場
(第8回北海道食品産業総合展)



図15-1 東京展示会場
(エコプロダクツ 2009)



図15-2 東京展示会場
(エコプロダクツ 2009)



図 1 6 - 1 名古屋展示会場
(メッセナゴヤ 2009)



図 1 6 - 2 名古屋展示会場
(メッセナゴヤ 2009 COP10 開催記念プレイベント 生物多様性ってなんだろう)



図 1 7 - 2 大阪展示会場 (インターナショナル・シーフード・ショー 2010)
(株) フォーナイン中野社長と調理例



図 1 7 - 3 大阪展示会場
(インターナショナル・シーフード・ショー 2010) : 試食

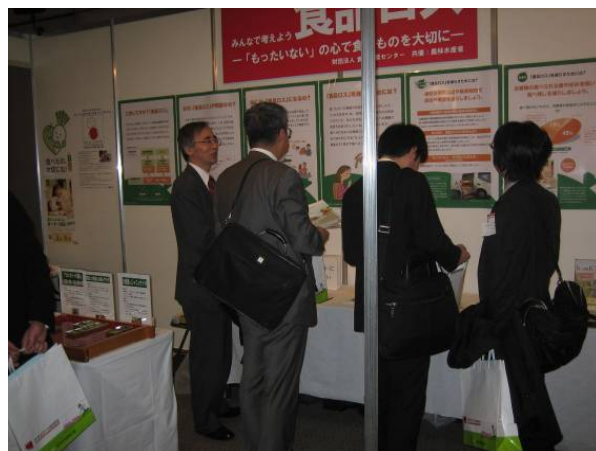


図 1 7 - 4 大阪展示会場
(インターナショナル・シーフード・ショー 2010) : 食品ロスの解説



図 1 8 - 1 千葉展示会場
(FOODEX JAPAN 2010)：全景



図 1 8 - 2 千葉展示会場
(FOODEX JAPAN 2010)：来場者の様子



図 1 8 - 3 千葉展示会場
(FOODEX JAPAN 2010)：試食



図 1 8 - 4 千葉展示会場
(FOODEX JAPAN 2010)：来場者の様子

表6-1 大阪展示会場（ジャパン・インターナショナル・シーフードショー大阪）における調理・試食のレシピ集：（株）フォーナイン中野護社長考案

もったいないメニューレシピ集



【1】大根の皮と人参の皮と牛蒡のキンピラ

- 材料 大根の皮：100g、人参の皮へた：100g
牛蒡の先の方：100g、唐辛子

●作り方

1. キンピラ牛蒡と同様の作り方です。大根、人参、牛蒡を同じ位の千切りにしてザルに上げておきます。
2. サラダ油と胡麻油を入れた鍋で炒める。
3. 出し汁1、味醂1、砂糖0.5で味付けし炊き上げる前に唐辛子を散らす。



【2】鯛皮と大根皮と水菜のサラダ

- 材料 鯛皮：4枚、水菜：1/2束、大根皮：100g
ドレッシング（ポン酢：大さじ2、サラダ油大さじ1、マヨネーズ適宜）

●作り方

1. 鯛皮はさつと湯引きして氷水に落とし水気を切って細切りにする。
2. 水菜は根元を落とし、長さ4cmに切る。
3. 大根は皮を細く千切りにし、塩を振り柔らかくし水で洗いよく絞る。
4. ボウルに〈ドレッシング〉の材料を混ぜ合わせる。
5. 食べる直前に器に盛り分け、マヨネーズをかける。



【3】大根葉とじゃこのサラダ

- 材料 大根葉：1束、じゃこ：適宜、白胡麻：適宜、ミニトマト：適宜
醤油、胡麻油、酢、砂糖、水、各同割り

●作り方

1. じゃこと白胡麻を軽く炒る。容器に調味料を入れ、混ぜておく。
2. フライパンに洗った大根葉を芯のほうから炒め、ミニトマトを飾り、1.のドレッシングをかけて完成



【4】蓮根と人参のサラダ

- 材料 蓮根のへた：100g、人参へた：1/4本
（A）醤油1、味醂1、水4、マヨネーズ1、きな粉1

●作り方

1. 蓮根と人参は同じ大きさに切り歯ざわりを残す硬さに湯をします。
2. 鍋に（A）の材料をすべて入れ、蓮根と人参を加えて下味を付け冷ましておく。
3. ボウルにマヨネーズときな粉を混ぜ、冷めた（2）を加えて和える。



5）ブロッコリーの茎の飾り物

- 材料 ブロッコリーの茎：3個分

●作り方

- 茎は長さ6cm幅2cmの長方形に切り菖蒲に剥く。
取ったへたは松葉に飾り切りする。



【6】鶏もも肉のへたのさっぱりサラダ

- 材料 鶏もも肉：200g、レタス：1/4株、プチトマト：8個
サラダ油：大さじ1、塩：少々、バルサミコ酢：適宜

●作り方

1. 鶏もも肉のへたを一口大に切って、塩をまぶしておく。
2. フライパンにサラダ油を引き、鶏もも肉を中火～弱火でじっくり炒める。
3. 鶏もも肉に火が通ったら、バルサミコ酢を回しかける。
4. お皿にちぎったレタスとプチトマトを並べておき、その上に、鶏もも肉を炒めたソースごとかける。

表 6-2 大阪展示会場（ジャパン・インターナショナル・シーフードショー大阪）における調理・試食のレシピ集：（株）フォーナイン中野護社長考案



【7】魚の皮のせんべい

●材料 鯛の皮、平目の皮、鮭の皮など適宜、塩：少々、サラダ油

●作り方

1. 各魚の皮はうろこや汚れを取り除き、水分を完全に除く。
2. フライパンにたっぷりの油を入れ、180度のサラダ油でじっくり揚げる。一度揚げた皮を、食べる前にもう一度カラッと揚げて塩を振りかける。



【8】カンパチ・ハマチの皮の鳴門焼

●材料 カンパチ・ハマチの皮、白葱

(A) 醤油1、味醂1、鮭、砂糖0.2

●作り方

1. 各魚の皮はうろこや汚れを取り除き、水気を完全に除く。
2. 白葱を芯に皮を巻いて両端をはずれないように竹串で止めておく。
3. 焼き器又はオーブンでまんべんなく焼き、(A)の合わせタレを3回程ハケで塗り焼きます。



【9】ブロッコリーの茎と白葱の青い先の炒め物

●材料 ブロッコリーの茎：100g、白葱の青いところ：100g

サラダ油：大さじ1、塩・胡椒：少々

●作り方

1. ブロッコリーの茎は皮を剥き芯の柔らかいところを乱切りにし
2. 白葱の青い部分を3cm程に切り、
3. フライパンに油を引き、塩、胡椒で味付けし炒める。



【10】大根の皮の一味和え

●材料 大根の皮：200g、一味唐辛子：小さじ1、薄口醤油：小さじ1

塩・味の素：少々

●作り方

1. 大根の皮は千切りにし4%の塩水に30分程漬けてから水切りしておく。
2. ボールに1.の大根を入れて一味唐辛子と薄口醤油で味付けします。お好みで味の素も少々入れてください。



【11】竹の子の姫皮とヘタの梅マヨ和え

●材料 竹の子の姫皮（先の柔らかいところ）とヘタ：200g

梅肉、マヨネーズ

●作り方

1. 竹の子の姫皮とヘタは千切りにして水から湯がき、水にさらしてアクを抜いてください。
2. 梅肉とマヨネーズの同量をボウルにいれて1.をよく絞り混ぜてください。



【12】マグロのヘタの袱紗焼き

●材料 まぐろのヘタ1kg、卵：12個、青海苔、芥子の実：適宜

(A) 濃口醤油50cc、味醂50cc、酒50cc、砂糖大さじ1

●作り方

1. マグロのヘタは小さめに切り湯がいて水にさらしザルに上げておく
2. だし汁6・濃口醤油1・味醂1、酒1・砂糖0.3の割合で時雨煮としフードプロセッサーかミンチ機で身をほぐしておきます。
3. 大き目の鍋に2.のほぐし身を入れ卵10個と(A)を入れて火に掛け8割程度焦げないように混ぜる。
4. 流し缶または四角い缶にラップを敷いてその上に混ぜたまぐろを流し15分中火で蒸し上げる。
5. 蒸し上がりを缶から取り出してオーブンか焼き器で卵黄2個を刷毛で塗り芥子の実を振りあぶり焼きます。

メニュー考案：中野 護((株)フォーナイン)/(財)食品産業センター/平成21年度食品廃棄物発生抑制推進事業

表 7-1 千葉展示会場におけるもったいないメニューレシピ集（出展：ベターホームのお料理教室）

食品ロスを減らすための…もったいないメニューレシピ集 出展：「ベターホームのお料理教室」（財）ベターホーム協会	
骨せんべい … ビールのつまみに好評です。 【材料】 おろしたあとに残った魚の中骨（あじやいわし）：適量、塩：少々、こしょう：少々、小麦粉：少々、揚げ油：適量 【作り方】 骨の水気をふき、塩、こしょうをふります。小麦粉を薄くつけて、低温（160℃）の油でゆっくりと揚げます。	
うどの皮のきんぴら … 斜めに切ることで、繊維が切れて筋ばりません。 【材料】 2人分、うどの皮（厚めに切ったもの）：150g、サラダ油：小さじ2、しょうゆ：大さじ1、砂糖：小さじ1、（好みで）七味とうがらし：少々 【作り方】 1 うどの皮は、むしず形をひらくと長方形になっています。これを5～6mm幅に斜めに切ります。水にさらし、水気をきります。 2 鍋に油を熱し、（1）を強火でいけます。全体に油がよくなじんだら、調味料を加え、強火のまま、汁気がなくなるまでいため煮にします。	
野菜の皮のきんぴら … 皮の歯ごたえがきんぴら向きです。 【材料】 2人分、れんこん、にんじん、だいこんなどの皮 合計100g 赤とうがらし：1/2本、A（砂糖：大さじ1/2、しょうゆ：大さじ1/2、だし：大さじ1と1/2）、ごま油：大さじ1/2、七味とうがらし：少々 【作り方】 1 野菜の皮は、厚いものは細く、薄いものは広く切り、水にさらします。とうがらしは種をとって、小口切りにします。 2 Aは合わせておきます。 3 ごま油でとうがらしと皮をしずめ、しんなりしたらAを加えていけます。七味とうがらしをふります。	
とりの皮のカリカリ焼き … かんたんな酒の肴があつという間に。 【材料】 とり肉の皮：適量、塩：少々、こしょう：少々、七味とうがらし：適量 【作り方】 1 とりの皮は、熱湯でさっとゆでます。水気をふきとります。 2 焼き網のせ、塩、こしょうをふって、カリっとするまで焼きます。食べやすく切り、七味とうがらしをふります。	
だいこんの皮のむらさき漬け … 歯ざわりのよい漬けものがかんたんにできます。 【材料】 だいこんの皮：100g、しょうゆ：大さじ2、みりん：大さじ2 【作り方】 だいこんの皮を1cm幅に切ります。ポリ袋に調味料を合わせて皮を漬け、途中で1～2度混ぜながら、半日くらいおきます。	
だいこんの皮とベーコンのいためもの … 皮だからこそ、歯ごたえとうま味です。 【材料】 2人分、だいこんの皮：1/2本分、ベーコン：2枚、ごま油：大さじ1/2、A（しょうゆ：大さじ1/2、酒：小さじ1、みりん：小さじ1/2） 【作り方】 1 だいこんの皮はせん切りに、ベーコンは細切りにします。2 Aを合わせます。 3 フライパンにごま油を熱し、（1）をしっかりとしめ、Aを加えます。あれば、最後にごまを散らします。	
皮のいもけんぴ … スイートポテトや甘煮を作ったときの皮で。 【材料】 4人分、さつまいもの皮（厚めに切ったもの）：100g、揚げ油：適量、A（バター：15g、砂糖：大さじ1と1/2）、いりごま（黒）：小さじ1 【作り方】 1 皮は1cm幅、4cm長さのたんざくに切ります。 2 2～3度水をかえながら水にさらし、ざるにとって水気をふきます。 3 揚げ油を低めの中温（約160度）に熱し、（2）を10分くらいゆでてゆっくり揚げます。 4 鍋にAを煮沸かし、（3）を入れてからめます。ごまをふります。	

【～食品ロスの削減に向けて～平成21年度食品廃棄物発生抑制推進事業 実施主体：（財）食品産業センター】

表7-2 千葉展示会場におけるもったいないメニューレシピ集（出展：ベターホームのお料理教室）

食品ロスを減らすための…もったいないメニューレシピ集
出展：「ベターホームのお料理教室」(財)ベターホーム協会

はくさいとりんごのサラダ … 軸を生のままおいしく食べる、白いサラダです。



材料 2人分、はくさいの軸：100g、りんご：小1/2個、A（マヨネーズ：大さじ2、酢：大さじ1、白ワイン：大さじ1/2、砂糖：小さじ1/4、塩：少々、こしょう：少々）

作り方

- 1 はくさいの軸は、4cm長さ、2～3mm幅の細切りにします。
- 2 りんごは皮をむき、細切りにします。
- 3 Aを混ぜて、(1)(2)をあえます。

キャベツの軸のガーリックいため … 軸だけのほうが、おいしい一品です。



材料 2人分、キャベツの葉の軸：100g、にんにく：1片、バター：10g、塩：少々、こしょう：少々

作り方

- 1 キャベツの軸は薄切りにして、熱湯にさっと通します。にんにくも薄切りにします。
- 2 フライパンにバターを溶かし、にんにく、キャベツをいためます。塩、こしょうをふります。

パンプディング … 残った生クリームと食パンで作ります。



材料 2人分、食パン（8枚切り）：2枚、A（生クリーム：50ml、卵：1個、砂糖：大さじ1）、バター：15g、(好みで) シナモン、粉糖：適量

作り方

- 1 パンは、1cmくらいの角切りにします。バターは薄切りにします。
- 2 卵をほぐし、Aを合わせます。パンを混ぜて水分を吸わせます。
- 3 蒸気鍋に入れ、バターをのせます。オーブントースターで色づくまで焼き、仕上げにシナモンや粉糖をかけます。

とうふのすまし汁 … かぶの葉を、むだなく活用します。こんぶも加えた、ぜいたくなだしで。



材料 4人分、絹ごしとうふ：1/2丁、えのきだけ：1/2袋、かぶの葉：50g、A（塩：小さじ1/3、うすくちしょうゆ：小さじ1）だし（水：750ml、けずりがつお：10g、こんぶ：5g）

作り方

- 1 こんぶは分量の水に30分以上つけ、火にかけます。沸とうする直前にこんぶをとり出し、けずりがつおを加えます。再び沸とうしたら火を止め、1～2分おいて、ざるでこします。計量して600mlにします。
- 2 とうふは1cm角に切ります。えのきだけ根元を落とし、長さを半分に切って、ほぐします。かぶの葉はさっとゆで、あらくきざみます。
- 3 鍋に(1)を温め、(2)を加えます。ひと煮立ちしたら、Aで味をととのえます。

豚肉とレタスのいためもの … レタスの外葉も芯も、むだなくおいしく



材料 2人分、豚ロース肉（薄切り）：150g、A（とき卵：1/2個、しょうが汁：小さじ1、塩：少々、こしょう：少々）、レタス：1/2個、たまねぎ：1/2個、セロリ：1本、赤とうがらし：1本、B（オイスターソース：大さじ1/2、しょうゆ：大さじ1/2、酒：大さじ1、塩：小さじ1/3、こしょう、少々）、サラダ油：大さじ1と1/2

作り方

- 1 豚肉はひと口大に切り、Aで下味をつけます。
- 2 レタスはざく切りにします。たまねぎ、セロリは薄切りにします。赤とうがらしは種をとり、斜めに切ります。Bは合わせておきます。
- 3 中華鍋を温め、油大さじ1で豚肉をいためます。火が通ったらとり出します。
- 4 油大さじ1/2を加え、たまねぎ、セロリ、赤とうがらしをいためます。たまねぎとセロリが少し透明になってきたら豚肉をもどし、Bを入れ、全体からめします。
- 5 レタスを加え、さっと火を通します。

IV 結論

食品廃棄物の発生抑制は、我が国の食料の安定確保にとって重要であり、食品関連事業者はもとより、消費者と一体となって取り組むべき課題である。そのことを食品関連事業者が認識し、食品廃棄物発生抑制の取組みの更なる意識向上と積極的な消費者の理解・協力を得るための企業活動の促進を図るため、本年度は食品廃棄物発生抑制推進事業を実施した。

本年度事業を推進するにあたって、農林水産省総合食料局が主催した「食品ロスの削減に向けた検討会」の検討結果を基本的な対応方向とした。「食品ロスの削減に向けた検討会」は平成20年8月8日から12月10日までの合計6回の会合を通じて、食品の製造、流通、消費の各段階ごとに食品廃棄の実態と要因を分析し、食品関連事業者や消費者がそれぞれ取り組むべき課題の検討を行い、食品ロスの削減に向けて国民一体となって取り組むべき方向について、「食品ロスの現状とその削減に向けた対応方向について」食品ロスの削減に向けた検討会報告として取りまとめた。そこで本年度は食品ロスの削減に焦点をあて、食品廃棄物発生抑制推進事業を実施することにした。

食品ロスの削減を幅広く国民全体に訴えるために、以下の4つの事業に取り組んだ。

1. 「食品ロス削減啓発ポスター」の作成
2. 「食品ロスの削減に向けた国民フォーラム」の開催
3. 「食品ロス削減推進セミナー」の開催
4. 「食品ロス削減啓発展示会」の開催

1. ～4. はいずれも食品関連事業者だけでなく消費者も対象にし、食品ロスの削減に向けての現状、課題、取り組むべき方向性について分かり易く解説した。

1. 「食品ロス削減啓発ポスター」は全ての国民フォーラム、セミナー、展示会において掲示するとともに、配布資料としても活用された。ポスター本体の無料貸し出しにも多数の申込があり、また当センターホームページ上でのデータ使用も増えつつある。

2. 「食品ロスの削減に向けた国民フォーラム」と3. 「食品ロス削減推進セミナー」は食品関連事業者だけでなく消費者も対象としたため、幅広い対象に周知することを目的に、本年度初めての試みとして新宿駅と渋谷駅、西鉄福岡駅（天神）で国民フォーラムの開催を案内する駅貼りポスターの掲出を行った。またマスメディア等への積極的な広報効果もあり、フォーラム・セミナーの参加者は実数で合計952名に達した。フォーラム、セミナーともに参加者のアンケート結果では、内容の理解度が高く、今後も継続して実施して欲しい等の要望が多く、フォーラム・セミナーは参加者の評価が高かった。特にフォーラムについては、対談形式の基調講演と食品関連事業者等の実態を踏まえたパネルディスカッションという2部構成にして全国主要4都市で開催した。もっと時間を長くして欲しい、開催地域を広げて欲しい、今後も継続して欲しいという要望が多く寄せられ、新鮮味のある啓発方法として受け止められた。

4. 「食品ロス削減啓発展示会」は全国5箇所で開催し、食品ロスの削減を訴えた（合計約30万人の来場者）。本年度は展示会来場者の関心を引く試みとして「もったいないメニュー」等で実演や試食を行った結果、来場者の関心をひきつけることが明らかになった。

食品ロスの削減は国民全体の課題であり、また日常的に常に関わりのある事柄だけに、食品ロスの削減・ロスの発生抑制に対する意識が広く定着するまで、食品ロスの削減が国民的運動として継続的に展開されることが望まれる。そのためには、マスメディア等広報媒体の有効な利用法も検討されることが期待される。

食品ロスの削減 に向けた 国民フォーラム

平成 21 年 9 月 28 日
ヤクルトホール

主催：財団法人食品産業センター・共催：農林水産省

ご挨拶

食料品の多くを輸入に頼っているわが国では、食べられるのに廃棄されたり食べ残される食品ロスが大きな問題となっています。

食品ロスは製造から消費に至るフードチェーンの各段階から様々な要因で発生しており、その削減を図るためには食品関連事業者と消費者が認識を共有して取組を進める必要があります。

そこで財団法人食品産業センターでは、食品ロスの削減に向けた具体的な取組を進めている食品関連事業者及び消費者の方々をお迎えしてフォーラムを開催することといたしました。

この機会に、食品ロスについての認識を深めていただき、削減に向けた取組の一助となれば幸いです。

平成 21 年 9 月 28 日
財団法人食品産業センター理事長 西藤久三

プログラム

開会挨拶

14 : 00 ~ 14 : 10

西藤久三 財団法人食品産業センター理事長

【進行役】 崎田裕子さん 環境ジャーナリスト

【第1部】 トーク&トーク「食品ロスとは？減らすためには？」 14 : 10 ~ 14 : 50

解説者：牛久保明邦さん 東京農業大学 理事・教授

聞き手：中西哲生さん スポーツジャーナリスト

~~~~~ 休 憩（10 分間） ~~~~~

【第2部】 パネルディスカッション

15 : 00 ~ 16 : 20

コーディネーター：

崎田裕子さん 環境ジャーナリスト

パネリスト：

鬼沢良子さん NPO法人持続可能な社会をつくる元気ネット事務局長

岡本邦義さん 山崎製パン（株）総務本部 総務部 環境対策課長

森出芳孝さん ミニストップ（株）経営企画本部 環境・社会貢献部長

宮腰智裕さん（株）松屋フーズ理事、（株）エム・エル・エス常務取締役

牛久保明邦さん 東京農業大学 理事・教授

新井ゆたかさん 農林水産省 総合食料局 食品産業企画課長

4. 閉会

## 【第1部】トーク&トーク 「食品ロスとは？減らすためには？」

### 牛久保明邦さん…東京農業大学 理事・教授

＜プロフィール＞ 1972年4月東京農業大学助手、講師、助教授を経て1995年4月農学部教授、1998年4月学部改変により現職。この間ミシガン州立大学客員研究員。食料・農業・農村政策審議会総合食料分科会食品リサイクル小委員会(食品リサイクル法制定時)及び同食品リサイクル小委員会(見直し委員会)並びに食品ロスの削減に向けた検討会の各座長。農林水産省政策評価総合食料局専門部会委員、(独法)畜産草地研究所研外部評価委員の他、環境省、経済産業省等各種環境委員会委員を歴任。

専門：環境科学、土壌学

主な著書：「食品リサイクル成功の秘訣」(共著)日報出版(株)、「明日の地球を支える国際農業開発」(共著)農林統計協会、「有機廃棄物資源化大事典」(共著)農文協

### 中西哲生さん…スポーツジャーナリスト、元Jリーガー

＜プロフィール＞ スポーツジャーナリスト。1969年9月8日、愛知県名古屋市生まれ。プロサッカー選手として、名古屋グランパスエイトを経て、川崎フロンターレへ。2000年末をもって現役を引退。現在はスポーツジャーナリストとして活動し、日本テレビ『ズームイン!! SUPER』やTBS『サンデーモーニング』、テレビ朝日『Get Sports』などのテレビ番組でコメンテーターを務めている。2008年7月、日本サッカー協会特任理事に就任。著書に『魂の叫び』、『ベンゲル・ノート』、『不安定な人生を選ぶこと 買い物ワールドカップ 2000～2002』(幻冬舎刊)がある。毎週月曜日～木曜日、朝5時から8時半まで、TOKYO FMをキーステーションに全国38局ネットでお送りする『中西哲生のクロノス』が放送中。

『中西哲生のJust Japan』で2009年5月16日「食べ物捨てる？モッタイナイ～食品ロスの削減～」を放送(TVK)。

… メモ …



## 【第2部】パネルディスカッション コーディネーター・パネリスト紹介

### コーディネーター：

●**崎田裕子さん**…環境ジャーナリスト、持続可能な社会をつくる元気ネット理事長  
〈プロフィール〉 (株)集英社で11年間雑誌編集を務めた後、フリージャーナリストに。生活者の視点で社会を見つめ、近年は環境問題、特に「持続可能な・循環型社会づくり」を中心テーマに、講演・執筆活動に取り組んでいる。2001年、首相の私的懇談会「21世紀『環の国』づくり会議」、2009年、首相の「経済危機克服のための有識者会合」低炭素・環境メンバー。環境ビジネスウィメン代表。環境省登録の環境カウンセラーとして環境学習推進に広く関わっており、環境省中央環境審議会委員をはじめ経済産業省、国土交通省ほか多くの政府機関の委員を現在務めている。

### パネリスト：

●**鬼沢良子さん**…NPO法人持続可能な社会をつくる元気ネット事務局長

〈プロフィール〉 環境カウンセラー、NPO元気ネットでは「市民が創る環境のまち“元気大賞”」、「市民相互交流学びあい全国サミット」、「共に創る3R新時代フォーラム」等の事業実施責任者。各地の環境地域づくりリーダーとのネットワークは日本全国に広がり、2005年には、タイ国でも地域ネットワークづくりを実施。2007年から「放射性廃棄物地層処分に関する地域ワークショップ」を全国で実施中。

●**岡本邦義さん**…山崎製パン(株)総務本部 総務部 環境対策課長

〈プロフィール〉 1991年山崎製パン(株)千葉工場に入社、工場販売部門、総務課を経て2004年8月より現職。工場における総務課の勤務以来現在まで、工場由来の廃棄物の発生抑制やリサイクルに取り組んでいる。特に山崎製パンにおける食品廃棄物については、小麦を中心とする食糧資源の有効利用が重要な課題と捉え、発生抑制と価値あるリサイクルの推進を目指している。

●**森出芳孝さん**…ミニストップ(株)経営企画本部 環境・社会貢献部 部長

〈プロフィール〉 1981年4月ミニストップ(株)。営業部門を経験後、人事、総務、広報、品質管理を経て現職にいたる。ISO14000の環境マネジメントの仕組みでCO2削減に取り組んでいる。

●**宮腰智裕さん**…(株)松屋フーズ理事、(株)エム・エル・エス常務取締役

〈プロフィール〉 1985年(株)松屋フーズ入社、取締役東松山工場長・取締役嵐山工場を歴任、工場担当当時より環境関連業務担当。その後グループ会社、(株)エム・エル・エス 取締役就任、2008年8月より常務取締役就任現在に至る。食品ロスの削減に向けた検討会 委員(農林水産省)、埼玉県特別支援学校 就労支援 職業教育アドバイザー(埼玉県教育委員会)等  
\*(株)エム・エル・エスは「障害者の雇用の促進等に関する法律」に基づく(株)松屋フーズの特例子会社です。

●**牛久保明邦さん**…東京農業大学 理事・教授

〈プロフィール〉 …P2参照

●**新井ゆたかさん**…農林水産省 総合食料局 食品産業企画課長

〈プロフィール〉 長野県出身。1987年4月農林水産省入省。林野庁森林総合利用・山村振興室長、大臣官房企画評価課政策研究管理官、消費安全局表示・企画課長を経て、本年5月より現職。



… メモ …



国民フォーラム  
“みんなで考えよう”  
**食品ロスの削減に向けて**

1

食品リサイクル法に基づく  
**食品廃棄物の定義**

**食品  
廃棄物**

| 食品廃棄物の発生段階           | 食品廃棄物の種類             | 産廃・一般廃棄物の区分  | 食リ法対象廃棄物 |
|----------------------|----------------------|--------------|----------|
| 製造段階<br>(食品製造業)      | 加工残さ<br>規格外品         | 産業廃棄物        | ○        |
| 流通段階<br>(食品卸業・食品小売業) | 売れ残り<br>食品廃棄         | 事業系<br>一般廃棄物 | ○        |
| 消費段階<br>(外食産業)       | 調理くず<br>売れ残り<br>食品廃棄 | 事業系<br>一般廃棄物 | ○        |
| 消費段階<br>(一般家庭)       | 調理くず<br>食品廃棄<br>食べ残し | 家庭系<br>一般廃棄物 | ×        |

食品廃棄物等のうち肥料・飼料等に有効利用されるものを「**食品循環資源**」という

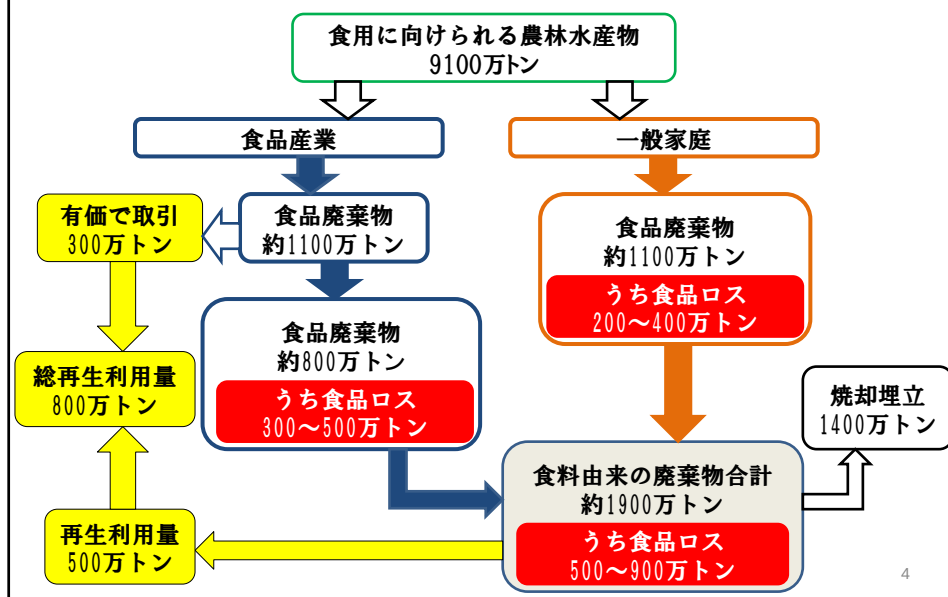
## 食品ロスとは

「食品ロス」とは、  
本来食べられるにもかかわらず廃棄されているもの

| 発生段階  | 加工品           | 日配品・生鮮食品            |
|-------|---------------|---------------------|
| 食品製造業 | 規格外品・返品・余剰在庫  | 規格外品・余剰在庫           |
| 食品卸売業 | 返品・余剰在庫       | 余剰在庫                |
| 食品小売業 | 売れ残り(返品しないもの) | 売れ残り(返品しないもの)       |
| 一般家庭  | 賞味期限切れ・食べ残し   | 消費期限切れ・食べ残し<br>過剰廃棄 |

3

## 食品廃棄物と食品ロスの実態



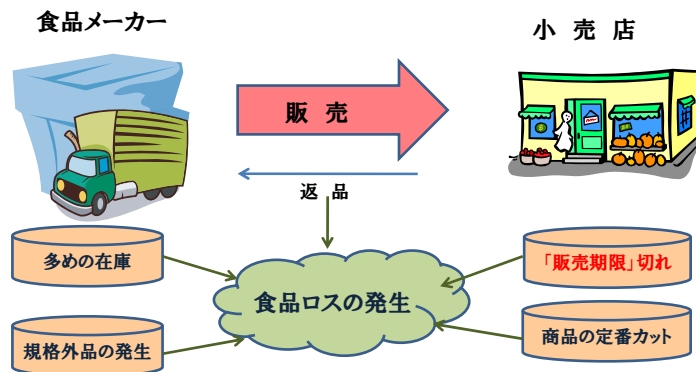
4

## 食品メーカー・小売店からの食品ロスの発生

食品メーカー、小売店からの食品ロスには、

- ・新商品販売や規格変更に合わせて店頭から撤去された食品（定番カット食品）
- ・欠品を防止するために保有するうち、期限切れなどで販売できなくなった在庫
- ・定番カット食品や「販売期限」切れ食品等の慣行的な返品
- ・製造過程で発生する印刷ミスなどの規格外品などがあります。

（注）販売期限：小売店が商品管理の必要性から独自に設定する、店頭で商品を販売する期限のこと



5

## 食品の期限表示や「納入期限」・「販売期限」の設定について

消費期限・賞味期限は、客観的な指標に基づき設定された期限に1未満の係数（安全係数）をかけて設定することが基本ですが、メーカーの商品展開戦略などから必要以上に短く設定されることがあります。

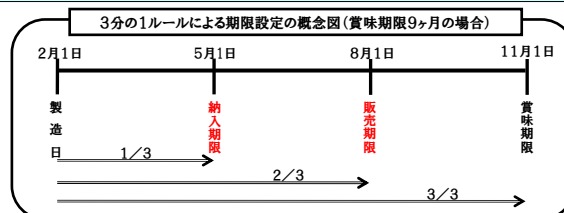
＜全日本菓子協会による会員企業等へのアンケート調査結果＞

| メーカー名 | チョコレート(板チョコ)  |       |         | ビスケット         |       |         |
|-------|---------------|-------|---------|---------------|-------|---------|
|       | 客観的な指標に基づき期限① | 安全係数② | 賞味期限①×② | 客観的な指標に基づき期限① | 安全係数② | 賞味期限①×② |
| A     | 16ヶ月          | 0.75  | 12ヶ月    | 17ヶ月          | 0.71  | 12ヶ月    |
| B     | —             | —     | —       | 13ヶ月          | 0.77  | 10ヶ月    |
| C     | 13ヶ月          | 0.77  | 10ヶ月    | 12ヶ月          | 0.75  | 9ヶ月     |
| D     | 18ヶ月          | 0.67  | 12ヶ月    | —             | —     | —       |
| E     | 18ヶ月          | 0.67  | 12ヶ月    | —             | —     | —       |

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年2月厚生労働省・農林水産省）【抜粋】 2 期限表示設定の基本的な考え方

(2) 食品の特性に応じた「安全係数」の設定：ア 食品の特性に応じ、設定された期限に対して1未満の係数（安全係数）をかけて、客観的な項目（指標において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本である。＊客観的な項目（指標）：理化学試験、微生物試験等において数値化することが可能な項目（指標）。

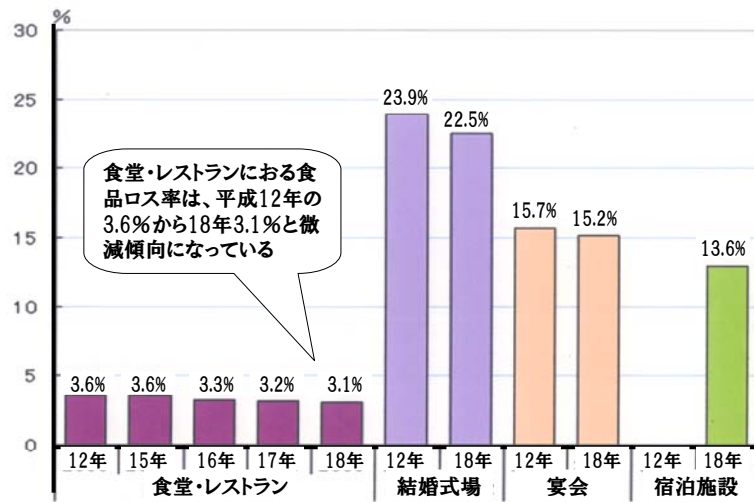
小売店などが設定するメーカーからの「納入期限」及び店頭での「販売期限」は、製造日から「賞味期限」までの期間を概ね3等分して設定される場合が多くなっています。（いわゆる3分の1ルールと呼ばれるものです。）



6



## 外食産業からの食品ロスの発生



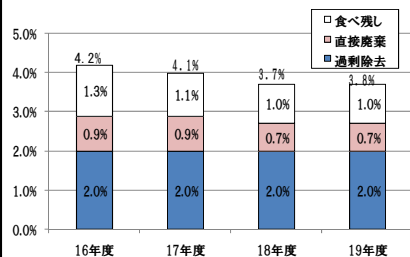
食堂・レストランは、昼食が宿泊施設は宿泊客に提供された朝食または夕食が対象。飲料類を含む  
(資料) 農林水産省「食品ロス統計調査(外食産業調査)」

## 家庭からの食品ロスの発生

家庭からの食品ロスには、

- ・皮を厚くむきすぎたり、脂っこい部分など調理せずに取り除いた部分(過剰除去)
- ・作りすぎて食べ残された料理(食べ残し)
- ・冷蔵庫等に入れたまま期限切れとなった食品(直接廃棄)などがあります。

世帯食における食品ロス率の推移

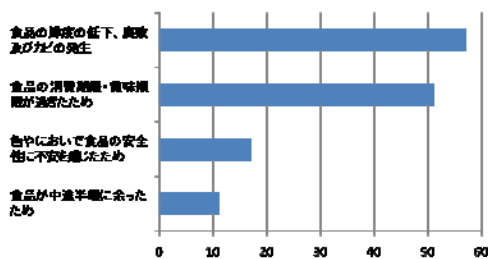


資料：食品ロス統計調査報告(農林水産省)

注1：平成15年結果は調査期を1期としていたが、16年度結果より6月9月、12月及び翌年3月の年4期の平均である。

注2：世帯食とは、家庭において調理・食事したもので、外食、学校給食等を除いたものをいう。

食品を使用せずに廃棄した理由



資料：農林水産省「平成19年度食品ロス統計調査(世帯調査)」

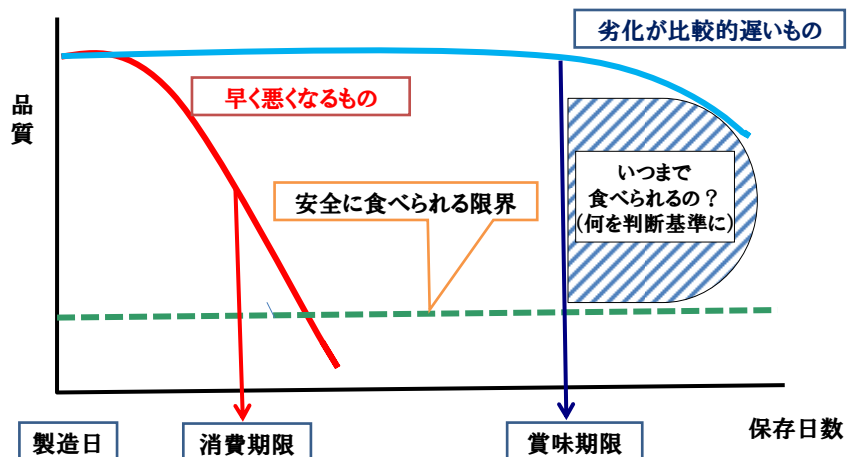
注：複数回答による

## 「消費期限」と「賞味期限」

|       | 消費期限                    | 賞味期限                                         |
|-------|-------------------------|----------------------------------------------|
| 意 味   | 安全に食べられる期限              | おいしく食べられる期限<br>(この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではない) |
| 表示の仕方 | 年月日で表示                  | 3ヶ月を超えるものは年月で示し、<br>3ヶ月以内のものは年月日で表示          |
| 対象食品  | 弁当・サンドイッチ、<br>菓子パン、生めん等 | 牛乳、スナック菓子、<br>カップめん、缶詰等                      |

消費期限及び賞味期限ともに定められた方法により保存した場合における期限である

9



## 「消費期限」と「賞味期限」のイメージ

10

## 食品ロスを削減するためには

### すべての食品事業者に取り組んでいただきたいこと

- ・食品ロスの実態や削減目標を明確にして、食品ロスの削減に向けて社内意識を向上させる。
- ・食品ロスの削減に向けた行動計画を策定して、可能な限り公表する。



### 食品メーカー、小売店に取り組んでいただきたいこと

- ・消費期限、賞味期限は、科学的根拠に基づいて設定することを徹底する。
- ・納入期限や販売期限は、商品ごとの特性を踏まえて設定する。

11

## 食品ロスを削減するためには

### 消費者に取り組んでいただきたいこと

- ・買い物に行く前に冷蔵庫の中にある食材の種類や量を確認する。
- ・食べきれなかったものを他の料理に作りかえる。
- ・日頃から賞味期限を点検・把握する。

### すべての人に取り組んでいただきたいこと

- ・食べものへの感謝の心を大切にして、「残さず食べる」「感謝の心をもつ」など、食についての習慣を身につける。

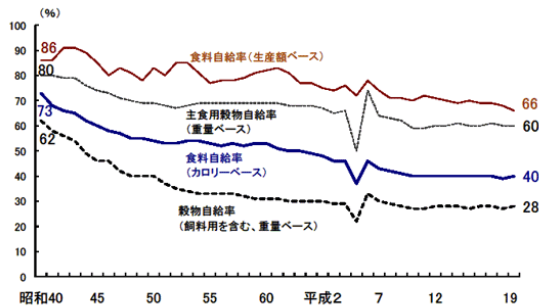


12

## なぜ食品ロスを減らすことが必要なのでしょう

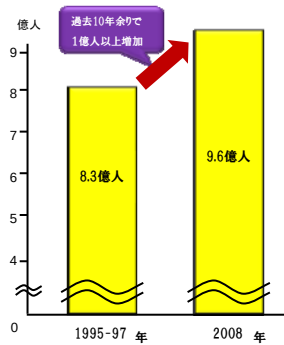
日本の食料自給率(カロリーベース)は41%であり、多くの食料を輸入に頼っています。一方、世界の食料需給は人口増加や経済発展により、不安定な状況です。今後とも安定的な食生活を送るためには、食料自給率を上げて食料供給を安定させるだけでなく、食品・食材を無駄なく大切に使うことが重要です。

食料自給率の状況



資料：農林水産省「食料需給表」

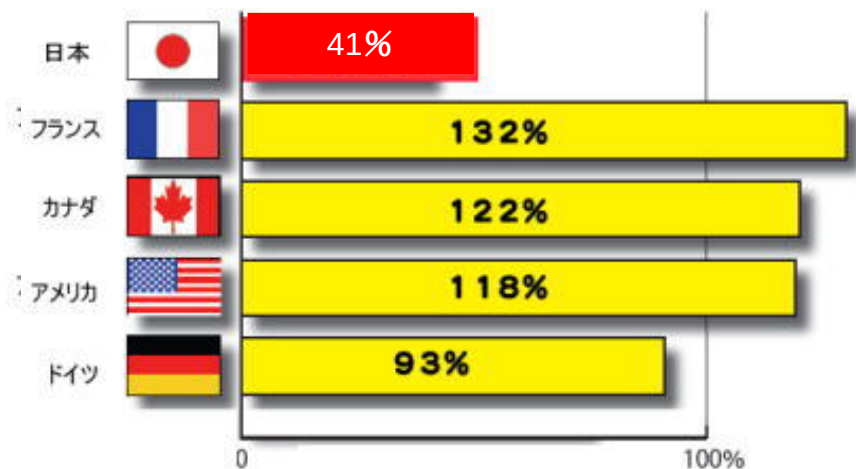
世界の栄養不足人口の推移



資料：FAO「The State of Food Insecurity in the World」、FAO及びWFPホームページより農林水産省作成

13

## 先進国の食料自給率比較 (カロリーベース総合食料自給率)



14

# 知っていますか 食品の期限表示？

—まずは正しく理解することが大切です！—



すべての加工食品には、

**賞味期限** 又は **消費期限**

おいしく  
食べることが  
できる期限です！  
(best-before)

この期限を過ぎても、すぐ食べられない  
ということではありません。

【どんな食品？】  
スナック菓子、カップめん、缶詰など

〔注釈〕  
定められた方法により保存した場合において、期待され  
るすべての品質の保持が十分に可能であると認められる  
期限を示す年月日という。ただし、当該期限を越えた場  
合であっても、これらの品質が保持されていることがあ  
るものとする。

期限を過ぎたら  
食べない方が  
良いんです！  
(use-by date)

【どんな食品？】  
弁当、サンドイッチ、惣菜など

〔注釈〕  
定められた方法により保存した場合において、腐敗、変  
質その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるお  
それがないと認められる期限を示す年月日という。

**のどちらかの期限が表示されています！**

■ふたや包装を開けてしまったら？

一度開封した食品は、表示されている期限にかかわらず、早めに  
食べるようにしましょう。

※ 農林水産省・厚生労働省作成パンフレット



## 農林水産省ホームページ「食品ロスの削減に向けて」

[http://www.maff.go.jp/j/soushoku/recycle/syoku\\_loss/](http://www.maff.go.jp/j/soushoku/recycle/syoku_loss/)



財団法人食品産業センターは FOOD ACTION NIPPON の推進パートナーです。

事務局：〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル

財団法人食品産業センター技術部

URL : <http://www.shokusan.or.jp> 電話 : 03-3224-2380/FAX : 03-3224-2397～8

## 【第2部】パネルディスカッション コーディネーター・パネリスト紹介

### コーディネーター：

#### ●崎田裕子さん…環境ジャーナリスト、持続可能な社会をつくる元気ネット理事長

〈プロフィール〉 (株)集英社で11年間雑誌編集を務めた後、フリージャーナリストに。生活者の視点で社会を見つめ、近年は環境問題、特に「持続可能な・循環型社会づくり」を中心テーマに、講演・執筆活動に取り組んでいる。2001年、首相の私的懇談会「21世紀『環の国』づくり会議」、2009年、首相の「経済危機克服のための有識者会合」低炭素・環境メンバー。環境ビジネスウィメン代表。環境省登録の環境カウンセラーとして環境学習推進に広く関わっており、環境省中央環境審議会委員をはじめ経済産業省、国土交通省ほか多くの政府機関の委員を現在務めている。

### パネリスト：

#### ●岩月宏子さん…なごや環境大学 生ごみ出さないプロジェクトリーダー

〈プロフィール〉 長男のアレルギー「アトピー、鼻炎、喘息」から、環境・ごみ問題に関心を持ち、1991年「あいちゴミ仲間ネットワーク会議」に入会。1995年、運営委員から代表になり今日に至る。名古屋市「容器・包装3R協議会」委員（2003年～現在）、「なごや循環型社会・しみん提案会議」SHメンバーとして参加（2006年～2007年12月）。ほか多数の委員等を務めている。

#### ●岡本邦義さん…山崎製パン（株）総務本部 総務部 環境対策課長

〈プロフィール〉 1991年山崎製パン(株)千葉工場に入社、工場販売部門、総務課を経て2004年8月より現職。工場における総務課の勤務以来現在まで、工場由来の廃棄物の発生抑制やリサイクルに取り組んでいる。特に山崎製パンにおける食品廃棄物については、小麦を中心とする食糧資源の有効利用が重要な課題と捉え、発生抑制と価値あるリサイクルの推進を目指している。

#### ●松井 淳さん…ユニー（株）環境社会貢献部 チーフマネージャー

〈プロフィール〉 1961年名古屋市生まれ、早稲田大学社会科学部卒業後ユニー株式会社入社。情報システム部などを経て2004年より現職に至る。総合小売業で唯一の「エコファースト」認定企業である同社にて、環境及び社会貢献を進める。廃棄物に関しては、減量とリサイクルを最重要課題ととらえ、全店に廃棄物の計量器を導入して業界初の廃棄物計量システムを構築。また食品廃棄物の資源化を推進し、食品リサイクルループの拡大に努める。

#### ●箕裏勝彦さん…サトレストランシシステムズ（株）安全・環境対策室長

〈プロフィール〉 1978年サトレストランシシステムズ（株）に入社、店舗Mg r、エリアMg r、経営企画部統括Mg r、社長秘書、業務部統括Mg r等を経て現職に至る。環境省『食品廃棄物等発生抑制対策推進調査』検討委員会委員、農水省食品産業グリーンプロジェクト技術実証モデル事業『都市型食品残渣有効利用技術実証協議会』会長、(社)日本フードサービス協会『環境委員会』委員など多数の委員等を務めている。平成20年度食品リサイクル環境大臣賞優秀賞受賞。

#### ●牛久保明邦さん…東京農業大学 理事・教授 〈プロフィール〉…P2参照

#### ●村田吉隆さん…名古屋市 環境局 生ごみ減量部主幹

〈プロフィール〉 1981年名古屋市役所入庁。南環境事業所長を経て、2008年4月より現職。

## 【第2部】パネルディスカッション コーディネーター・パネリスト紹介

### コーディネーター：

#### ●崎田裕子さん…環境ジャーナリスト、持続可能な社会をつくる元気ネット理事長

〈プロフィール〉 (株)集英社で11年間雑誌編集を務めた後、フリージャーナリストに。生活者の視点で社会を見つめ、近年は環境問題、特に「持続可能な・循環型社会づくり」を中心テーマに、講演・執筆活動に取り組んでいる。2001年、首相の私的懇談会「21世紀『環の国』づくり会議」、2009年、首相の「経済危機克服のための有識者会合」低炭素・環境メンバー。環境ビジネスウィメン代表。環境省登録の環境カウンセラーとして環境学習推進に広く関わっており、環境省中央環境審議会委員をはじめ経済産業省、国土交通省ほか多くの政府機関の委員を現在務めている。

### パネリスト：

#### ●花嶋温子さん…大阪産業大学 人間環境学部 生活環境学科 花嶋研究室講師

〈プロフィール〉 東京生まれの福岡育ち、大阪大学卒業後、廃棄物処理計画のコンサルタント、西日本工業大学を経て現職にいたる。家庭ごみの組成調査で多くの手つかずの食品の排出をみて、食品ロスは家庭ごみ減量の面からも重要な課題だと認識している。ただし、働く母として家の冷蔵庫には食品ロス直前のものを多量に抱えており、この問題が「言うは易く行うは難し」ということも身にしみている。環境省3R推進マイスター。「2010年受験用 3R検定 試験問題・最新動向解説集」(ミネルヴァ書房) 共著。

#### ●井手 弘さん…日本ハム(株)小野工場長

〈プロフィール〉 愛媛県生まれ、1978年日本ハム株式会社に入社。中央研究所、商品技術研究所と研究部門を経て、2006年より現職にいたる。小野工場は当社で最初にISO14001認証取得したりサイクル率100%の事業所であり、廃棄物削減、環境負荷低減、環境保護活動、CSR活動に積極的に取り組んでいる。日々の企業活動の中で、商品の品質向上に加え、地域社会の皆様に喜んでいただける工場として何が出来るかを考えている。

#### ●古山勇起さん…西山寛商事(株)専務取締役営業本部長

〈プロフィール〉 1950年三重県生まれ、1972年同志社大学卒業、(株)大丸へ、以後30数年食品部に本社食品部長をへて2004年独立し(有)神戸フーズクリニック設立、2006年(株)娑吽婆羅副社長就任、2007年6月より現職(3社兼務)

#### ●箕裏勝彦さん…サトレストランシシステムズ(株)安全・環境対策室長

〈プロフィール〉 1978年サトレストランシシステムズ(株)に入社、店舗Mgr、エリアMgr、経営企画部統括Mgr、社長秘書、業務部統括Mgr等を経て現職に至る。環境省『食品廃棄物等発生抑制対策推進調査』検討委員会委員、農水省食品産業グリーンプロジェクト技術実証モデル事業『都市型食品残渣有効利用技術実証協議会』会長、(社)日本フードサービス協会『環境委員会』委員など多数の委員等を務めている。平成20年度食品リサイクル環境大臣賞優秀賞受賞。

#### ●牛久保明邦さん…東京農業大学 理事・教授 〈プロフィール〉…P2参照

#### ●荒木祐二さん…農林水産省 近畿農政局 生産経営流通部 食品課 農政調整官

〈プロフィール〉 大阪府出身。1984年4月農林水産省入省。2009年4月より現職。食品リサイクルを担当。

## 【第2部】パネルディスカッション コーディネーター・パネリスト紹介

### コーディネーター：

●**崎田裕子さん**…環境ジャーナリスト、持続可能な社会をつくる元気ネット理事長  
〈プロフィール〉 (株)集英社で11年間雑誌編集を務めた後、フリージャーナリストに。生活者の視点で社会を見つめ、近年は環境問題、特に「持続可能な・循環型社会づくり」を中心テーマに、講演・執筆活動に取り組んでいる。2001年、首相の私的懇談会「21世紀『環の国』づくり会議」、2009年、首相の「経済危機克服のための有識者会合」低炭素・環境メンバー。環境ビジネスウィメン代表。環境省登録の環境カウンセラーとして環境学習推進に広く関わっており、環境省中央環境審議会委員をはじめ経済産業省、国土交通省ほか多くの政府機関の委員を現在務めている。

### パネリスト：

●**たいら由以子さん**…NPO法人循環生活研究所事務局長

〈プロフィール〉 食物栄養学部卒業後、証券会社に勤務。青年団、さまざまな環境市民活動を経て現在の「土」活動に至る。「地域で生活に必要なものが循環するための創造的で豊かなくらし」を実現するためにNPO法人循環生活研究所（じゅんなま研）を設立。地域の循環を支える人材養成・支援システムを確立しリーダーネットワークを運営。雨水、紙のNPOと新連携「ベッタ会」設立。インセンティブシステムと具体的なCO<sub>2</sub>削減に着手している。年間1万人を超える市民に堆肥づくりの実践ノウハウと環境教育プログラムを普及。環境省環境カウンセラー、環境再生医環境教育部門中級。

●**川原正孝さん**…(株)ふくや代表取締役社長

〈プロフィール〉 1973年福岡相互銀行(現西日本シティ銀行)入行。1979年10月、(株)ふくや入社。常務取締役、代表取締役副社長を経て、1997年1月代表取締役社長就任、現在に至る。(株)ふくやは1948年創業。翌1949年1月に日本で初めて『明太子』を製造・販売。特許をとらず、製造方法を公開したことから、明太子は博多の名産品のひとつとして全国に広まった。創業当時より鮮度管理を徹底するため卸売りは一切せず、直営店と通信販売による直販方式を取っている。1999年に環境マネジメントシステムISO14001、また2008年には食品安全マネジメントシステムISO22000を取得。安心・安全で美味しい製品を提供すべく企業努力を続けている。

●**森出芳孝さん**…ミニストップ(株)経営企画本部 環境・社会貢献部 部長

〈プロフィール〉 1981年4月ミニストップ(株)。営業部門を経験後、人事、総務、広報、品質管理を経て現職にいたる。ISO14000の環境マネジメントの仕組みでCO<sub>2</sub>削減に取り組んでいる。

●**宮腰智裕さん**…(株)松屋フーズ理事、(株)エム・エル・エス常務取締役

〈プロフィール〉 1951年北海道生まれ。1985年(株)松屋フーズ入社、取締役東松山工場長・取締役嵐山工場を歴任、工場担当当時より環境関連業務担当。その後グループ会社、(株)エム・エル・エス 取締役就任、2008年8月より常務取締役就任現在に至る。2008年：食品ロスの削減に向けた検討会委員（農林水産省）、日本フードサービス協会環境委員、東松山市障害福祉計画等策定委員会委員、2008、2009年：埼玉県特別支援学校 就労支援 職業教育アドバイザー（埼玉県教育委員会）等

\* (株)エム・エル・エスは「障害者の雇用の促進等に関する法律」に基づく(株)松屋フーズの特例子会社です。

●牛久保明邦さん…東京農業大学 理事・教授

〈プロフィール〉 …P2参照

●矢花渉史さん…農林水産省 総合食料局 食品産業企画課 食品環境対策室長

〈プロフィール〉 長野県出身、1991年4月農林水産省入省、兵庫県総合農政課長、大臣官房政策課調整官を経て、本年9月より現職





「食品ロスの削減に向けた国民フオーラム . . . 第一部 トーク&トーク . . . 」

【基本テーマ】 食品ロスの実態と削減について

【基本コンセプト】

- ★ 日本では国内及び海外から年間約 9,100 万トンの農林水産物が食用として調達されている。一方で食品廃棄物は年間約 1,900 万トン（一般家庭から約 1,100 万トン、食品関連事業者から約 800 万トン）発生している。
- ★ 食品廃棄物には、製造過程で発生する調理くずなど食用に適さないものだけでなく、本来食べられるにもかかわらず廃棄されているもの（食品ロス）が相当量含まれている。
- ★ この食品ロス（本来食べられるものが廃棄されている）は年間約 500～900 万トンと推計され、食用向け農林水産物の約 5～10%、食品廃棄物の約 30～50%を占めていると推計される。
- ★ 「本来食べられるもの」とは、例えば味や品質には問題ないが包装の印刷ミスなどの規格外品や定番カット食品などの食品を指す。WFP（国連世界食糧計画）は 2008 年に 78 カ国、1 億 2000 万人に 390 万トンの食糧支援を実施したが、支援食糧に近い量を日本国内で食べられずに廃棄されているのが現状である。

【訴求ポイント】

- ★ 食品ロスの削減にむけて、食品ロスの実態をわかりやすく紹介する。
- ★ 消費者と食品関連事業者それぞれが取り組むべきポイントをわかりやすく解説する。

《 進行 》

《中西》 今日、今問題になっている食品ロスについて、その現状と課題、そして食品ロスを削減するためにはどう取り組んでいくべきかをテーマに、皆さんと一緒に考えていきたいと思います。  
まず食品ロスの現状について教えてください。

《牛久保》

① 食品リサイクル法に基づく食品廃棄物の定義..

最初に食品廃棄物について食品リサイクル法との関係も踏まえて説明しましょう。  
.....

《中西》 食品廃棄物はわかりましたが、食品ロスとは何ですか？

《牛久保》

② 食品ロスとは..

食品ロスとは本来食べられるにもかかわらず廃棄されているもののことで.....

《中西》 それでは食品廃棄物と食品ロスの関係はどうなっているのですか。どのくらい無駄になっているのでしょうか？

《牛久保》

③ 食品廃棄物と食品ロスの実態..

我が国では、年間約 9100 万トンの農林水産物が食用に向けられている中で.....

《中西》 そんなに捨てられているんですか。食べられるのに捨てているというのはとて

ももつたいない気がします。そういわれてみれば私の場合は・・・・・・・・・・。

ところで、初めに説明してもらいましたが食品ロスには発生段階によって様々あるとのことでしたが、具体的にはどんなものがありますか？

《牛久保》

④ 食品メーカー・小売店からの食品ロスの発生・・

食品メーカー、小売店からの食品ロスには・・・・・・・・・・

- ・新商品販売や規格変更にあわせて店頭から撤去された定番カット食品
- ・製造過程で発生する包装材への印刷ミスなどの規格外品
- ・多めの在庫、売れ残りや返品

《中西》 今お話しにありました販売期限とは何ですか？

《牛久保》

⑤ 食品の期限表示や「納入期限」・「販売期限」の設定について・・

消費期限・賞味期限は、客観的な指標に基づき設定された・・・・・・・・・・

- ・納入期限や販売期限は、商品ごとの特性を踏まえて設定する
- ・取引は買取契約を原則とし、返品がやむを得ない場合はあらかじめ条件を明確にする
- ・見切り・値引き販売で売り切る努力を一層進めて、値引きの理由や品質には問題がないことを積極的に情報提供を行う

《中西》 小売店に販売期限があることや、食品の期限表示に安全係数があることなどは知りませんでした・・・・・・・・・・

私も外食をすることが多いのですが、外食産業での食品ロスはメーカー・小売店とは違うのでしょうか。

《牛久保》

⑥ 外食産業からの食品ロスの発生・・

外食産業の場合は、年々食品ロスの発生率が減少してきてはいますが、業態によって・・・・・・・・・・

- ・お客が食べ残した料理

- ・お客に提供できなかった仕込み済みの食材

《中西》 これまでは食品産業関係の食品ロスについて伺いましたが、一般家庭から排出される食品廃棄物の量も大変多く、食品廃棄物全体の半分の1,100万トンとのこと。それでは家庭からの食品ロスの発生状況はどうなのでしょう。

《牛久保》

⑦ 家庭からの食品ロスの発生・・

家庭からの食品ロスには・・・・・・・・・・

- ・皮を厚くむきすぎ、脂っこい部分などを取り除く等の過剰除去
- ・作り過ぎによる食べ残し
- ・期限切れによる直接廃棄

《中西》 確かに・・(自分に照らし合わせてのコメントを)・・。

期限切れで直接廃棄される食品が結構あるようですが、大変もったいないと思います。食品には賞味期限や消費期限の表示がされていますが、この期限表示についてもう少し詳しく教えて下さい。

《牛久保》

⑧ 「消費期限」と「賞味期限」・・

消費期限は・・・・・・・・・・

- ・消費期限、賞味期限は、科学的根拠に基づいて設定する→

科学的根拠とは：理化学試験、微生物試験、官能検査（色、香り、味）

安全係数

- ・賞味期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではない。五感で個別に判断する。

《中西》 賞味期限を過ぎたからといって、すぐに食べられなくなるわけではないんですね。しかし食べられるかどうかはどうやって判断したらいいのでしょうか。

《牛久保》

⑨ 「消費期限」と「賞味期限」のイメージ：

消費期限は・・・・・・・・・・

《中西》 無駄にしない、もったいないという気持ちで食品を扱わなければなりませんね。  
様々な形で発生している食品ロスを減らすためには、どういうところに気をつければよいのでしょうか？

《牛久保》

⑩ 食品ロスを削減するためには：

すべての食品関連事業者に取り組んでいただきたいことは・・・・・・・・

《牛久保》

⑪ 食品ロスを削減するためには：

消費者に取り組んでいただきたいことは・・・・・・・・

発生抑制のポイント（まとめ）

- ・ 食べものの感謝の心を大切にして、「残さず食べる」「感謝の心をもつ」など、食についての習慣を身につける。
- ・ 製造・流通・消費の各段階でそれぞれ適切な発生抑制への取り組みを行う。
  - ・ 製造段階
    - 科学的根拠に基づく適切な期限表示の設定
    - 製造過程で生じる規格外品や品質に問題のない返品の有効利用
    - 不良品等製造ロスの発生率の低減
  - ・ 流通段階
    - 商品の過剰仕入や食品製造業者への安易な返品抑制
    - 業者による画一的な販売期限の設定のあり方の見直し
    - 賞味期限が期限が近づいている商品の値引き販売
  - ・ 消費段階

《中西》 なぜ食品ロスを減らす必要があるのでしょうか？



《牛久保》

⑫なぜ食品ロスを減らすことが必要なのでしょうか..

日本の食料自給率（カロリーベース）は.....

- ・日本の平成20年度食料自給率（カロリーベース）は41%であり、多くの食料を輸入に頼っており先進国中最低水準にある。一方、世界の食料需給は人口増加や経済発展により不安定な状況である。今後とも安定的な食生活を送るためには、食品・食材を無駄なく大切に使うことが重要である。

《中西》 それでは、諸外国の食料自給率ほどの程度なのですか？

⑬先進国の食糧自給率比較

《牛久保》 自給率の高い国としては、（オーストラリアが237%、）フランスが132%、カナダが122%アメリカが118%。100%以下の国としてはドイツが93%（イギリスが70%）ですので、日本は先進国中最低水準にあるといえます。

《中西》 これほど自給率が低いのでは、私たち皆が食品ロスを削減するための取り組みをしないとといけませんね。

食品廃棄物や食品ロスは日本だけの問題なのですか？

《牛久保》 海外のデータはあまりないのですが、イギリスは人口6000万人で、家庭から排出される食品廃棄物は約670万トン、食品ロスはそのうち約410万トンと推計されています。人口当たりで考えると家庭から排出される分については日本とほとんど同じ状況だと考えられます。.....。

また隣の韓国では.....

アメリカの場合ですと.....

《中西》 日本だけはないようですが、それにしても食品を大切に、無駄なく使うことは重要ですね。

《牛久保》そうですね。

最後にもう一度食品の期限表示について……

⑭ 知っていますか 食品の期限表示？..

すべての加工食品には……

《中西》 やはり私たちひとりがひとり意識を持つことが大切だと、いうことがよく分かりました。牛久保さん、どうもありがとうございました。



参考資料 3 食品ロスの削減に向けた国民フォーラムアンケートにおける今後の取組みや意見等に関する自由記述内容

― 設問 2. (4) 今後、貴方は食品ロスの削減にどのような取組みをしようと考えますか? ―

【東京】

- ・食品のサイクルによって参加
  - ・フードバンク山梨です。10 月より山梨県との委託事業で事業開始します。市民と行政、企業が共に食品ロス削減とフードセキュリティのない方々への支援を進めていきたいと思います。
  - ・フードバンクで。
  - ・企業もいろいろ努力しているので、その実態を消費者の中に広めたい。それにより消費者の行動も変わってくる。また、一般家庭での過剰除去が多いので野菜などの捨てていた部分を活用できるエコッキングなど。
  - ・もったいない第一に考え世界には食べられない人達が大勢いること。
  - ・食品ロスの削減に力を入れます。"
  - ・食糧危機の理解を国民運動とすることが大切ではないか。
  - ・企業の立場：既に受発注システムによる過剰在庫削減済み。原料不良による規格外製品の出現の改善を今後も進めていく。
- 個人的な立場：買い溜めが多いと思う。先入れ先出しの理念を私生活でも出来るだけ実践したい。
- ・必要なものを必要な量だけ購入する。
  - ・食品廃棄物を有機資源として、燃料、家畜の飼料等に有効利用したい。
  - ・行動を起こすことの大切さを感じました。具体的に何からか・・・と考えると難しいなと思いました。ふだん正しい情報をどこから得れば良いのか？しかし少なくともスーパーでは棚の奥に伸ばさないようにしたいと思います。
  - ・安心安全に向けた日本の過剰な防衛反応を適切に抑制し、食料自給率の低い日本にあって、 $100\%$ の少ない省資源の食環境の確保に向けた普及啓発を行なうこと。
  - ・ゴミの分別をきちんとしたいと思います。
  - ・消費者の立場としては必要なものを必要なだけ購入し、余ったものは他の料理として調理し、ロスを減らす。
  - ・自分ではあらゆる手をつくしていると思うが、ラーメン、やきそば等の「つゆ」やら「たれ」やらがパックに入っている分についていかんともしがたい。
  - ・無駄に買わない。賞味期限に左右されない自分の五感を大切にする。
  - ・つくりすぎない。
  - ・形だけのサイクルではなく、選択肢をもっと広げる。

- ・トギバッグを使えるところが増えたらいいと思いました。
- ・廃棄物をゴミと言わないで資源と言って欲しい。言葉による市民のとらえ方は違うと思う。
- ・需要予測の精度を上げて適正な在庫を心掛ける。
- ・一消費者として自分の行動をふり返ります。
- ・衝動買いをせず考えて買い物をする。
- ・過度に経営利益、利便性を追求しすぎたために発生してることだと思う。低炭素化に向けたライフスタイルの見直しと合わせて、経済や人々のくらし方の見直しをするべきだと思う。
- ・消費者として買い物は手前から買うということをマスコミを使ってもっとアピールして欲しい。(特に若い世代に向けて！)
- ・廃棄するのは大きなエネルギーを使ったことになり二重に損失になり是非止めたい。
- ・すべての廃棄ではなく、その商品のロットが適正かどうか考え、小ロットサイズの製造、さらにロスが出た場合の再利用を考えたい。
- ・賞味期限を厳しく考えずに買う。
- ・家庭からの食品ロスの実態調査。食品リサイクルをしやすい外食でのマナーを実践したい。(食べ切る、紙を混ぜないなど)
- ・地域活動で食育(食事バランスガイド普及)を実施しているので食品ロスについても話していただきたい。
- ・日本官能評価学会のシンポジウム(11/28)で「持続型社会を考える」のテーマの下で議論を深めていく予定。牛久保先生にもスピーカーをお願い済み。
- ・家庭における食品ロスの削減は"みんなで努力"と言うが、みんなと言われると参加してもしなくてもよいかなと思えるのではないのでしょうか?
- ・製造ロスの削減
- ・スーパー等で買った食材は必ず使い切る。消費期限の近いものから購入する。食べ物は食べられる分だけ使うように今日から実行。
- ・自ら鬼沢さんの様に一消費者として実践しようと思いますが、地域の人にも是非この話をし取組みたいと思っています。
- ・買いすぎない。残らないように作る。店頭での買い方を考え直す。(手前にあるもの、値引きのもの)でも、本日食するものであれば買う。
- ・手前から買う。まぜない。
- ・食べ残しのない適量サイズの包装商品
- ・我が家はお好み焼きでなく「何でも焼きましょう!」の日を週一位で作っています。冷蔵庫に残っている焼けるものは何でもホットプレートで焼きながら食べています。しかし使い残したビン入りのものなどが結構死蔵されています。冷蔵庫を一掃します。
- ・やはり商品がなくても(売り切れていたとしても)大丈夫と言う思いが皆で出来るといいと思います。家庭の中に必要以上に蓄えすぎないことも食べ切るために重要だと思います。災害

用にいろいろな食品（缶、トート、乾物等）は必要ではありますが。

- ・見切り品に注目したり、食べ残しに気をつけたりする。
  - ・フードバンクを検討していきたい。
  - ・オーダーについては流通（スーパー等）が強いためメーカーは従わざるを得ない。
  - ・食べ残ししない。注意して他人にも指摘する。
  - ・社食、家庭でも食べる量によさうようにしたい。「いただきます」運動は今後も続けたい。
  - ・家庭でのロスを減らすこと。
  - ・かなり実践している方だと思います。母たちの世代が当たり前にやってきたことを伝えることも大事なかなと思いました。
  - ・メニューの提案方法や食数計算を事業所に理解させる。削減方法を考えて会社全体で取り組む。
  - ・買い物の際、使い切れるときは、期限の近い商品を選ぶようにしたいと思います。
  - ・スーパーで手前の商品から取る。
  - ・環境啓発活動する。スタッフ養成講習に引用する。
  - ・消費者は自分自身の出来ることから行動をおこすことが大切でしょう。
  - ・買い過ぎない、作り過ぎない、食べ残さない。
  - ・毎日食べ切ること。週1回お好み焼きに挑戦します。
  - ・効率良い販売、製造
  - ・スーパーで手前の商品から買うこと。必要な分だけ買うこと。
  - ・食品を大切にいただくことがロスがなくなると思っております。
  - ・長期保存の「冷凍システム」を普及し、材料の廃棄減少をアピール（外食業向け）
  - ・買い物をするときは残を持って必要なだけ買うようにします。老夫婦だけの生活ですのでよく野菜等を腐らせていますので買い方に工夫をしてみます。
  - ・皆でやろう。マスコミに企業としても実態と説明していく勇気を感じました。
  - ・一企業ですがジャストインタイムを原材料から出荷まで考えて活動しています。作りすぎは減っていますが、余剰の分は工場から出す前に社内やグループで社内売りしています。もちろん前工程で副産物を出さずに対策はしています。
  - ・フードバンクの動向調査
  - ・"①受注と製造のより管理の強化
- ②1/3ルールの撤廃と言うより返品されたものを再販出来るシステム（ルール）作り"
- ・買い過ぎないようにする。野菜なら古くしたり腐らせないに。
  - ・まずもって家庭内食品廃棄を減らすように取り組む。
  - ・まずは身の回りで会話する機会を増やしていきたいです。
  - ・アウトレット、ワケあり商品などで消費者への提供を考えられることを取組んでいければと思います。
  - ・社会、会社で前向きに取り組みたい。
  - ・食品廃棄物を自社で再利用出来る様処理法、処分先を再検討し、実現したい。



- ・まずは消費者として出来ることを考えて一つ一つ実行していきたい。
- ・食べ切る量を買う。
- ・今日の内容を踏まえた環境教育を実施したいと思う。
- ・計画的な献立に基づく食材の購入。レストラン利用などに盛り付け量、好み（食べられないもの）等を伝えて出されたものを食べきるようにする。
- ・食品についても 3R の実行を考えている。
- ・作り過ぎないように注意する。外食で小盛りのオーダー。フードバンクの利用を継続。
- ・ロスを出さない食事
- ・製造機械の整備を再度行い、異形の製品の数を無くし食品ロスとならないようにする。
- ・ロスとなる食品素材を持ち込まない。出さないことの徹底。
- ・自社規格外製品であって法的には充分適正内のものをどのように製品化するかのアイデアの掘り下げによるロス削減。
- ・料理を工夫し少量作る
- ・生産分留りの向上
- ・お好み焼き！
- ・輸入食品のブローカーの廃棄ロス減少
- ・余分には買わない
- ・買いすぎをなくす。冷蔵庫の中をよく確認する。
- ・食品ロスは自らのコストであるので同時に社会のロスであることと自社の損益のバランスを考えて行動プランを作りたい。事業者の立場での参加です。
- ・メダ予防と食品ロス対策を繋ぐ、区民へ情報提供。
- ・牛乳は棚の手前から、必要な分だけ物を買う、特売に飛びつかない、食べ残しをしない等でしようか。まずは自分の生活を考えてみます。
- ・計画的に購入
- ・必要以上には買わない（災害時にはどうしよう）
- ・食育を通じて
- ・CVS からの返品削減
- ・家庭で子供や妻に啓蒙したい
- ・出てきたものを全て食べる
- ・余りロスは出さない方ですが、今回の話を聞いてもっと努力しようと思います。
- ・表示の勉強会では食品ロスを必ず情報提供しようと考えている。
- ・無駄な買い物をしない、行く前に献立など考えてから。一人での料理をあまりしない。
- ・第三国や食品のない地域へいかに支援できるか？ロス削減自体は一人一人がよく認識できることが大切。消費者も自己責任で食品の食感をみがく。
- ・食品ロス削減をいかに利益に転換していくかの模索

- ・期限表示を意識した買い物をしていこう
- ・個人でいろいろやっても食品ロス削減の取り組みには限界がある。国政で取組んでもらう必要があろう。
- ・現在、卒業論文として「食品ロス」について扱っているので、今回得た情報を参考に完成させること。また、自らも食品ロス削減への努力、今回学んだことを周りに伝達したいと思います。
- ・買い物をする時は計画的にロスの出ないようにする。自分一人ではなく一人一人の努力が必要なので周りにも協力出来るような環境を作っていきたいと思います。
- ・消費者（市民）にはこの考えが普及していない。身近なところで話題にしたい。
- ・身近なところから始めてみる。
- ・とりあえず企業としては今やれることを取組んでいますので自分の暮らしの周りで節約して、なるべく食品を購入したい。
- ・手前から取って買う。半ライス運動、2/3ライス運動。
- ・まず身近な、家庭内での食べ残しを減らし、外食の時には頼み過ぎないようにちょっとずつでも変えていこうと思う。
- ・まず家庭で出来ることを積極的にしたい。冷蔵庫を整理する為の調理（お好み焼きは良い）を工夫したい。
- ・自らの消費行動を変える。コンサルとして食品製造業の製造管理を支援する。大学講師として学生の認識、人材育成に役立つカリキュラムを取り入れる。
- ・消費者として余分のなものは買わない。（ついつい「セール」で多く買ってしまう）残さず食べる努力、（冷蔵庫や食品庫で忘れてしまっている食品が多い）
- ・大学に入って食のありがたさに本当に感じられる部分がもあった。しかし企業や消費者だけでなく農家などの生産者から出るロスもなくせるような取り組みを考えていきたい。
- ・期限切れ商品については私のバロメーターで実施済みで継続します。フードバンクについて検討させていただきたい。
- ・買いすぎ作りすぎに気をつけリメイククッキング、旬産地消に心がけていますが、週一のお好み焼きは良いですね。家族でホットプレートを囲みながらコミュニケーションもとれ、一石二鳥です。取り入れさせていただきます。
- ・食べ物を残さない。衝動買いはしない。
- ・企業には期限表示の見直しを（短すぎると思います）レストランには残りを持ち帰ったりジュニアサイズ（Sサイズ）があると良い。旅館やホテルの食事の量。数量の検討を。
- ・立場の違う方から意見を聞き、かなり刺激された。冷蔵庫の中の買いすぎに注意し見切り品を買う。食べすぎに取組みたい。
- ・すでに土の中に生ゴミを入れている
- ・今までどおりスーパーの見切り品を積極的に利用しようと思います。
- ・発生原材料（なかなか進まないが）を根気よく事例に取り上げて説明。

- ・一消費者として米粉お好み焼き運動に参加します。区民講師をさせていただいているので今日のお話を講座に活かしていきます。
- ・周囲の者と話題にする。
- ・バィング、食べ放題の食べ残しを見ると胸が痛む。
- ・牛乳などは手前から取るようにする。見切り品は買うようにしているが買いすぎてしまって消費しきれないので廃棄することがあるので気をつけるようにしたい。
- ・正しい情報をどのように伝えるかがポイントになると考えています。
- ・在庫管理の精度向上
- ・食品ロスという言葉がはやり言葉や浮いた言葉にならないようにしたい。
- ・外食などで食べ残したときは、爪楊枝、たばこの吸殻等入れないことを社会のみんなが理解して実践できるようマスコミなどで広げていければと思う。
- ・家庭で出来ることそれを始めようと思います。
- ・出されたものは残さない、食べきれる分量を注文することを常に心がけます。
- ・欠品があっても消費者は怒らないではなくメーカーさんもおいしいからなくなったと言う誇りを持って欲しい。
- ・私共の消費者団体は家庭から出る廃棄食品について来場者とともに考えることにしております。ちょうど良いタイミングでフォーラムに参加出来ありがとうございました。
- ・生活の中で考えた行動を取る努力をする。
- ・買い物をする時はムダになりそうな物は買わない。買ったらムダをださないように意識していこうと思う。
- ・無駄な使用を抑制。ピットリ作る。
- ・表示に捉われず消費出来るものは出来るだけ消費するようにする。また多くの人に広めていこうと思う。
- ・自らの行動をもう一度考え、一人一人の取り組みを実施していこうと思います。
- ・大きな企業では(小盛り)を言いやすいところも出てきたがレストラン等では生もの以外の食べ残しを持ち帰ることを衛生面の理由で嫌うが消費者の自己責任で持ち帰られるようにしてほしい。
- ・販売数量予測の精度アップ
- ・賞味期限を盲信せずに、自分の目と口で確かめて食べられるものを捨てるようにする。
- ・リサイクルした飼料で出来た製品の購入したい。
- ・現状を把握する。
- ・五感を鍛える。期限表示は参考程度に最終判断は自らの舌で行う。冷蔵庫内の食品、保存期限の長い乾物類を100%使い切る。
- ・身近に出来ることから一歩ずつ取組む。買い物時などで。
- ・米粉お好み焼き運動、大いに賛成。自給率を上げる一人一人の楽しみが増えた。
- ・消費者と事業者側は切り離せない関係で、皆一消費者です。一人一人の意識付けをいかにあ

げていくかだと思う。それには正しい情報と判り易い表示は重要だと思います。それが行動・意識改革に繋がると思います。皆のプラスになるようなポイントアップや値下げ地域イベントの活性化などやってほしい。まだまだ日本は豊過ぎて危機感がないというのは大きな問題だと思う。

・一人の主婦としてムダが多く出ていることにいつも気にしています。今日のフォーラムに参加していろいろとヒントをいただけたので少しずつ実践していきたいと思います。

・一つ一つ出来る事から、個人から努力していこう、削減していく努力をしていこう。

・食品ロスの削減が環境問題や経済問題にもメリットがありと再認識したので、今後意識したムダのない購買活動をしていきたいと思います。

・食べ残しを減らすこと出てしまったときはコンポストなどを利用して肥料として再利用したいと考えます。

・可能な限り残さない。捨てない。腹八分目を適量とする。

・賞味期限は自分の舌で決める。

・スーパーの商品を手前から取る。冷蔵庫のストックを使い切る。

・普段家を出るゴミを少なくする為冷蔵庫の中身を整理しようと思った。

・飲食店で食べ残してしまったりすることが多いので気をつけようと思います。

・手前のものを買う!お好み焼き!!

・身近なところから单身生活しているので野菜類は半分近く捨てています。まずはこれを何とかしたい。

・食べられる分を食べる。

・保存技術を利用して消費期限、賞味期限延長によるロス削減。ドギーバッグ活用時の保存対策(ドギーバッグの活用を広める)

・お好み焼き運動

・スーパーでアルバイトをしているので食品ロスのことを考えないといけない。このようなことを今後、問題にしていかなければならない。

・商売で生じる食品ロスをねるべく削減できるよう取組みたい。(フードバンク活用等)欠品があっても怒らない、商品は手前から取る。

・家庭で廃棄を計量。

・食品メーカーとして製法工程にまで踏む込むことにより根本的に発生抑制を図る必要がある。消費者としては定期的に冷蔵庫の棚卸をして腐る前に食べるように心がける。

・自給率を高めると同時に自給力を高める人材とブレイクの研究開発。CO2、フードマイレージ、環境保全への深い理解を広める。

・家庭での食べ残しを減らす。

・具体的に冷蔵庫内の管理。献立を考えて無駄な食品は買わないことにする。食品を使い切る。色々努力して取組んでみたい。

・ロスを削減する事はロスを作らないことからスタートする。「もったいない」から始めようと思う。

・私は宅配チェーン店で働いていますが、FC が多く食品ロスについてわからない人が多いので、FC にも渡せるような内容で手頃な値段のものがあれば配布できるのでそう言うものを作って欲しい。配布して内容を説明し、一人でも多くの FC さんが気をつけていただければ少しは食品ロスに貢献出来ると思います。

・食材の有効利用。

・必要最小限の食事で済ますように努力したい。欠品の場合代替商品を選択する姿勢が必要だと思います。

・"①自分の身近な所から捨てるものを減らしていきたい。又、子供へも教えて行きたい。(戦後の物の無い貧乏の時代を体験しているので教えて行きたい)

②仕事では客観的データ、科学的データに基づいて期限設定を長く出来ないか研究検討を更に進めていきたい。"

・"①余分な食材は買わない。

②調理工夫をして食べ切る使い切るようにする。

③マスコミはセンセーショナルな報道はしないようにして欲しい。ちょっとしたことで自主回収が行われる現実をどうにかして欲しい。"

・"売れ残った惣菜を買ったりおつとめ品(見切り品)に目を向けて買うようにしたいです。

また、自分の身近な人々に「消費期限」「賞味期限」の違いなど知識を教えみんなの意識を変えるようにしたいです。"

・一般家庭からの食品廃棄物さらに食品ロスの多さには信じられない思いと共に大きな驚きであった。今まで実家の冷蔵庫で母親が賞味期限を切らしているものをバンバン捨てていたが、「賞味期限がわかる本」に書いてあるように正しい保存方法を心がけて実施していきたい。

## 【名古屋】

・発生抑制の為に①分別の徹底②生産パック数のより正確な把握③売り切りの徹底

・定年なので地域とのかかわりの中で削減に取り組んでいきたい。

・ロスの発生を抑える為のシステム作り。発注システムの精度を高める。家庭内の生ゴミ削減の為法規制。

・なるべく余計な物は買わず、賞味期限などを考慮しながら購入するよう努めている。今後もそのようにしていきたい。

・必要な物を必要な量だけ買い物する。

・とりあえず、冷蔵庫、食品庫の管理をこまめに。

・個人としては食べ残しを本当に減らしていこうと思いました。

・企業としてフードバンクへの協力をしている。

・理解はしています。消費者の中にはまだ賞味消費各期限の誤解が多く見られます。どうにか啓発をしなければならない。

・家庭では食べ残しを減らす。買いすぎない作り過ぎない。食べ残さない。

- ・買い物をする際の意義、話題にする。
- ・買いすぎない、作り過ぎない。
- ・冷蔵庫内の整理
- ・必要以上のストックを持たないことを心がける。
- ・余分な食品を買わない。
- ・作り過ぎないこと。買いすぎないこと。
- ・すぐにできることから地道に取り組みたい。
- ・量的な顧客ニーズに答えられるメニュー開発。
- ・仕入れ抑制に更なる努力をしたい。
- ・家庭での廃棄油等の循環が出来る様になると良い。
- ・見込み生産のさらなる精緻管理。
- ・料理教室で残り物をリサイクル使いまわしの出来るレシピを取り入れる。おからクッキー、パンの耳のかりんとう、残りジュでグラタン、かつおだしがらでふりかけなどすでにやっています。
- ・最後のパネーの皆様が、事業者と消費者が一体になればと言うお話がありました。そこをどう近づけていけば良いか。具体的に話し合い出来る機会を作り発展させていきたい。
- ・外食でも食べれる量の注文をする残さないようにしたい。
- ・業種柄特になにもしていない。(できない。)
- ・賞味、消費期限の考え方をもう少し厳しさをなくすようにしたい。
- ・冷蔵庫を整理したいと思います。(エネルギー効率も良くなると思う)そして買いすぎを減らし食べずに捨てることのないようにしたいです。
- ・発生段階での抑制が第一
- ・"①野菜、米、大豆等の生産
- ②①を消費者とともに体験プログラムとして実施
- ③①の生産物の直販(生産流通ロス削減)"
- ・まず自分で食事を作ることが大切。(これまで殆ど料理してない)
- ・消費者として限られた胃袋なので買いすぎないように。1週間に1度冷蔵庫の掃除を兼ねてお好み焼き(米粉プラス)を作ろうと思いました。
- ・家庭内で取組むことの出来ることから初めてみます。余分に購入しない。冷蔵庫内のチェック。
- ・いらないものは断る勇気、「もったいない」をしっかり身につける努力を若い人達にも教えたい。
- ・市民1人1人の努力が必要で勿体無い感覚で調理することが大切でエコお好み焼き、エコチャーハンなど推進させたい。
- ・作りすぎ、賞味期限切れを見直す。
- ・調理実習の授業における食品ロスの取り組み
- ・必要な物を買う、余分には作らない。1回の食事で完食出来る様に心がける。買い置きしな



い月日はすぐ来てしまうから。

- ・大根は皮をむくようにする。
- ・フードバンクの活動に参加しています。まだまだ知られていない活動なのでまずは多くの人に活動そのものを広めていきたい。
- ・生ゴミ、紙ゴミの減量(家庭)
- ・飲食関連のロスが大きい、ロスを承知の上で多量で高価な価格体系を維持している。ロス率を把握するシステムとロス率の低い企業への税制優遇等を考えてもらいたい。

## 【大阪】

- ・まずは自分の身の回りで出来る事から始めたいと思います。(食べ残さない、賞味期限切れで捨てるものを減らすなど。)
- ・企業としてももちろんロス削減に取り組むが、それ以前に自分(=個人)自身に取り組むことが大切だと思います。例えば、冷蔵後の中になる食材のチェックや食べ物への感謝の気持ちを持つなど出来ると事から一步一步取組みたいと思います。
- ・計画的な食生活(購入段階)を心がけたいと思います。
- ・もったいないの意識付けを行っていきたいと思います。
- ・食べ残しのない量と料理パトリーを考えようと思う。
- ・食べ残しを減らす。
- ・食べきれ的分だけ作ったり、買ったり外食したりしようと思う。
- ・周囲への活動普及、研究
- ・発生抑制
- ・使いきれの量だけの食材を購入する。冷蔵庫のチェック、賞味期限の確認をしつつ五感を働かせる。
- ・昭和8年生まれは戦争食糧難を経験しており現在の現状を恐れおののきを感じている。冊子の企業理念、経営概念、環境憲章、グループブランドの約束等の理念を本当に実践すれば削減達成となるでしょう。
- ・家庭では食べ残りが無い様に子供に対する教育として行う。常に感謝の気持ちを持って食事に接することが大切だと思いました。
- ・現状の把握をしたい。
- ・消費者の立場では毎日必要なものを必要なだけ買い、食べる分だけ調理し食べ残しをしないと言う現在実践していることの継続です。(ただ、特売でない時に買うと高くて非経済的ですが)
- ・スーパーでの購入の時、あらかじめ頭の中で決めておいて以上には買わない。
- ・冷蔵庫の管理をしっかりするように努力する。
- ・まずは家庭で買いすぎ作りすぎをなくすようにしたいです。まわりの人にも伝えたいです。

- ・科学的根拠に基づいて賞味期限を見直したい。参考にする資料が欲しい。
- ・個人的な話になりますが、食品の購入と消費のバランスをとる事かと思います。
- ・食育の充実で各自が「もったいない」精神を発揮すべき。
- ・自分自身でも実践していく事ですが、生協の活動に生かしていきたいと思います。広く知らせる事が大事でしょうか。生協の店舗にも情報を提供定期的にしたいと思いました。
- ・取扱い商品の消費期限、賞味期限の適正化。消費者への啓蒙、販売の工夫、提供単位の見直し。
- ・賞味期限が過ぎてまだ食べられる食品を有効に消費出来る様に取り組みたいです。
- ・1回1回の食事は必要以上に作らない。お店では"ごはん"のボリュームは加減してもらう。
- ・自分では出来ませんが、消費者が「自己責任や五感」について考え直す時期にあると思います。その為にも消費者への研修、啓発機会の創設や実施が大事ではないでしょうか?消費者庁はそういった役目も担うべきですね。
- ・賞味期限が過ぎれば若い人達はダメと思う人が多い。(子供もお母さんから聞いているのでダメだと思う)生活学校でも若い方に賞味期限について話していきます。
- ・余計なものは買わない。冷蔵庫の手適正在庫。残すことの罪悪の躰。
- ・製造、流通、小売、外食等食に関する業界全体で意識付けが必要ですね。家庭では今日聞いた内容を頭に置いて生活したいです。
- ・常備品、冷蔵庫の中の在庫表を作ります。
- ・川上のロス削減に対して現状を認識し取り組みの強化をしていきたい。会社の取り組みを従業員やお客様に対して見える化が大切で正しい数を発注する取り組み意識が高まるようにしていきたい。
- ・家庭で適量の買い物、在庫管理する、会社では保存料等への誤解を解消する取り組みを進める。
- ・作り過ぎない買いすぎない様気をつけたいと思います。
- ・発注精度を従業員へ指導→コミュニケーション(食品ロスを減らす意味)
- ・まずは家庭のたな卸しを行う。
- ・残菜ロスの目標設定、実施、再生利用への取り組み。
- ・食育を推進する事によって将来の日本が食品ロスの少ない社会となるようにしていきます。食に対する五感を育てる必要があります。
- ・常に意識して生活していきたいと思いました。また、家族、特に子供に普段から伝えているつもりでしたが改めて思うとしっかりした教育が出来ていないと感じました。食育していきたいと思います。
- ・食品材料の使い切り(皮もすべて使う)、冷蔵庫の中をよく確認する。
- ・今、必要としないものを買わない。安くても買わない事を心がける。
- ・フードバンクのシステムに対する支援の仕組みが重要。

- ・ベーカリーカフェで日々サトイチョを加工しているが、気候、客層、店の周囲のイベント状況などをつかみ、残品ロスのないように加工数を調整している。原材料でも出来るだけ廃棄のないよう共有できる材料は使いまわすように工夫したりしている。
- ・社内でロス削減の取り組みを行っており、これをさらに強化する。
- ・事業としてはロス低減の従業員意識付けが重要なことを認識し、実施していく消費者として食品ロスの問題を家族への意識付けをしていく。
- ・行政、企業、消費者の三者が高い意識で取組まないと前進しないと感じました。
- ・フードバンク的活動の実践。
- ・買い物に行く前には必ず冷蔵庫の中を見ていくようにしたい。
- ・食品ロスは自分自身はしないと思います。市田先生の京のおぼんざいのようにもったいない精神で。
- ・ムダなく必要以上に買わない。
- ・同じ食材でも料理を変えて何回でも使うようにしたいと思います。
- ・牛久保教授の買い物のシートを冷蔵庫に貼るとのお話、一度やってみようと思いました。
- ・なるべく食品を買いすぎないこと。生ゴミは畑の肥料にしていますので生ゴミはありません。(食品ロスはあります)家庭菜園で出来た野菜なども食べきれないので人にももっとたくさんあげる。また、作り過ぎないこと。
- ・家庭での残り物を集めて利用し、新しく食料を購入しなくても1食分をまかなえるようにしたい。
- ・食品ロスがたいへん多いというところから知ってもらい自給率 up やもったいない精神を話していきたい。私の友人のように古い日付のものから買っていきこうと思う。ロスをなくすことは地球にも環境にも業者にも消費者にも大切だし、意味のある事だと思う。
- ・調理の工夫より食材のほぼ全てを使う。たくさん作りすぎてあまらないようにする。(食べる分だけ調理する)生産地での廃棄はなくすべきと思います。
- ・ホテルにおいては生ゴミのリサイクル化の施策を推進する。家庭においては小食廃棄物を減らす調理くずを減らす買いすぎをしない。
- ・買い物前に冷蔵庫の中をチェックする、調理は多く作り過ぎない、不要不急なものは買わない、外食では出来るだけ食べ残さないようにしようと思います。売場で2個買うと安くなるといわれても要らないものは買わないようにする。
- ・農産物を使い切る。フードバンクの大切を伝えたい。

## 【福岡】

- ・企業の売上等を考えると食品ロス削減は売上が悪くとも利益増をうまく出来ると思います。その為に色々と考え取り組みたい。
- ・食品ロスについて社内の共有認識を持たせる。

- ・鮮度管理への取り組み徹底
  - ・食品を買うときは手前から!お好み焼き運動もしたいと思います。
  - ・事業者、消費者、行政の連携
  - ・社会では賞味期限切れの商品については、社内配布(自己責任のもの)を行っています。
- (一部)消費者としては今日は教えていただいたことを参考に出来る事から始めたいと思います。
- ・ドギーバッグはぜひ進めて欲しい。
  - ・食べ切る、余分な物は買わない、そのようにしたいと思います。
  - ・毎日の食事において、食べ残しを極力しないように努めることが大切。
  - ・出来るだけ生ゴミを減らし、作り過ぎず兵器を少なく。→コンボ<sup>o</sup>ストへ
  - ・ご飯を残さず食べる。過剰を購入しない。消費出来る範囲で古いもの(陳列の前)を購入する。
  - ・食品工場残さを飼料に活用。家庭でも買いすぎて劣化するものがあり、買いすぎない様に気をつけます。
  - ・冷蔵庫の中身管理の徹底。
  - ・買い物行く前にチェックして行く、多く買わないようにしたい、くさらせないようにしたい。
  - ・ムダのない生活に取組みたい、少ない資源の活用の為にも。
  - ・事業所の食品リサイクル率は95%となっているので、これを維持することと、家庭内の食品ロスの削減に努める様取組んで行きたい。
  - ・食は人に良いと書きます。私たちは食べないと生きていけません。捨てることを良く考えれば作り過ぎない、買い過ぎない。世界には食べられない人もいます。考えること、わかっているつもりでしたが、考えさせられました。これからまじめにがんばります。
  - ・我が家の冷蔵庫の中から確認、ドギーバッグを持ち歩こうと思います。
  - ・家庭ゴミを減らそうと思います。ストック品を確かめてから買い物に行くこと、旅行に行った際つい人につられて買ってしまっただけで結局捨ててしまうことが多いのでやめようと思います。
  - ・買い過ぎない作り過ぎない。食材を使う優先順位として期限切れになりそうなものを常に心に留めておき生活する。
  - ・冷蔵庫内の消費期限の近いものや切れたものは冷蔵庫下段手前に置き手が取りやす場所で早く消費する。
  - ・食品残渣を排出している事業所に対し、今回の吐露組事例や情報を伝えたい。
  - ・食べ残しをしない、食べられるだけ買う、注文する等。
  - ・今、廃棄している物を食品リサイクルとして堆肥を作れる仕組み作りを行っていきたい。
  - ・冷蔵庫の生理整頓、バイキング等でのムダ取りをなくす、とにかく不必要なものを購入しないようにしていく!
  - ・(株)松屋フーズさんは日付を食品に付けてあるのを参考にしようと思った。
- 今までは冷蔵庫の中に入れるものは日付品名付けていたが、冷蔵部分にも活用して行こうと思う。

- ・無駄な買い物をしないよう、冷蔵庫の中身を確認して必要な食材を買い調理する。
- ・地域住民に対する PR 活動を行う。
- ・当社は鶏卵を割ってパン屋さんやお菓子屋さんなどに供給しています。その過程で殻が出ますが、今までは廃棄してましたが、現在は運動場などのフィールドラインとして活用されています。
- ・過剰除去、在庫管理、正確な製造予測。
- ・行政として食リ法の取り組みを事業者と情報共有しながら進めたい。
- ・賞味期限、消費期限をチェックし、ロスの出ないように気をつけていこうと思う。
- ・消費期限や賞味期限の近くなった商品は早めに見切り販売を行い廃棄ロスの無い様に進めていく。
- ・1週間に1度はお好み焼きと言うのは面白いと思った。野菜が残ることが多いので捨てないようスープを積極的に作り捨てないようにしたい。
- ・料理を作り過ぎるので考えます。家から出る草や台所のゴミは堆肥にしていく。
- ・自治体の広報活動を通じ啓発に努めたい。また、一消費者として出来ると所から行動を変えていきたい。

－ 設問 3. その他 食品ロスや本フォーラムに関するご意見等があればご記入ください。－

【東京】

- ・流通、特に量販スーパーの考え方を転換させる努力が必要である。
- ・今回の出席者（社）方々には食品ロスは少ないと思われる。特に日本の場合、水産関係のロスに注目してはどうか。
- ・これから食品ロス削減について社会的に情報発信してそれが地球規模での飢餓や日本における貧困問題にまでつながっていることを日本が自覚できることが大切ではないと思います。
- ・食品廃棄をなくすだけで、自給率は 20～30% 上るという文献を読んだことがあります。（田中優著「世界から貧しさをなくす方法」）過剰に輸入しないということ、国産のものを選んでいくことが大切だと感じております。
- ・まさにみんなで努力するが大切。企業に対しては、行政などの指導でロス削減を進められると思うが、一般消費者に対してもっとわかりやすく（やさしく）情報を発信すべきだと思う。自給率向上の運動を大々的にやっているが、同じように食品ロスについても国民的運動にしても良いのでは。
- ・管轄外かもしれませんが、やはり消費者教育が欠けていると思います。消費者庁、文科省、農水省、総務省が連携して、本気になれば子供を持つ親世代を中心に教育を実施できるはずで。残しても叱らない親、平気で食べ残す家族、外食でよく見かける風景です。
- ・とても興味のある内容でした。が、少々時間が少なかったように思います。ドギーバッグと食中毒の話、もう少し伺いたかったです。
- ・消費者自身も考えて商品（本当に必要なこと）を選んで欲しいと思います。
- ・一部保存料について使用していると不安であるとの発言がありましたが、法で認められた添加物を上手く利用して食品ロスを削減可能だと思います。正しい情報発信をお願いしたい。
- ・食品として食べても問題がないが、企業の責任として「回収」になる食品がとても多いと思う。国が回収の必要性があるかないか、判断を示す制度が必要。企業は今の日本では回収せざるを得ない状況。
- ・食品は多くのメーカーが繋がっています。小売が明日くれといった食品を作っているメーカーには、その原料となるメーカーが多くついています。本当なら 1week 前に発注されなければものは作れません。
- ・食事の 80～90% 摂取により大幅に減らせるのではないかな。
- ・廃棄によるロスは製造者販売側の都合で消費者が求めているかという責任付けされている情報の伝わらなさにがっかりしています。牛久保先生、皮を厚く剥いての安全性。農業の正しい情報が知りたいです。
- ・山ほどの陳列じゃないと手をつけない、食べきれないほどの料理でないと宴会が盛り上がらない、このような価値観の転換が必要であると思う。

- ・若い男性が一番食品廃棄が多いとありました。食べ切る事は環境にやさしい生き方でかっこいい生き方なのだというようなフードキャンペーンをマスコミも大々的に取り上げて欲しい。
- ・食品ロス削減をテーマにしているのに、お弁当の値引きは企業イメージや値下げ競争になる。メーカーみずからの責任にして良いか。
- ・メーカー、小売業の企業努力に対して農水省はどのようなサポートを考えているのか？
- ・消費者、食品関連企業が努力する事ももちろん大切だが、国としても事業者のサポートとなるシステム作りをして欲しい。(賞味の延長など)
- ・現在、卒業論文で食品ロスについて調べています。少しでも私の行動が貢献できればと思っています。とても参考になりました。ありがとうございました。
- ・中央でシンポジウムを開催する事も大切だが、この問題はライフスタイル及び経済の問題なので学校教育に位置づけるべきであると考えます。
- ・学校給食では個人の食べられる量を決めて食べ切ることを前提に実施し、残さないことを"食"への行動として教育して欲しいと思います。
- ・消費者と商品のギャップの追求と商品提供のあり方を根本的に変えてゆく必要を感じている。
- ・ロスのない社会へ食をどう提供し、何を買うかをしっかり考えていきたい。
- ・食品添加物から無添加への展開が進みつつあるが、その将来的方向性について聞きたい。
- ・もっと多くの場所で開くことをお願いします。TV等でこの現実を知らせる。
- ・とてもわかりやすく、問題点も解決のヒントをいただいた良いフォーラムだったと思います。
- ・消費者団体の一つですので、この様な講演会を持ちたいと思いますが、その際にはご相談して教えていただきたいと思います。
- ・在庫管理について、欠品=取引停止ペナルティの要求を恐れ余分に作っているとしたらこの度を越したペナルティ制度を取っている取引を管理規制できないか?ロスは食品だけでなく包装資材にも発生します。
- ・松屋フーズさんの自動管理素晴らしい。スーパーでは我が家が消費出来るものは食品ロスをなくするために手前のものから取っています。「みんなで取組む」・・・一番考えて欲しい対象の人は関心を持っていないので今日のような話は届かないんですね!「ださない」「でたものを使う」・・・確かに理想は多少高くても残さを使った肉など買った方がいいと思いますが、今の経済状況では難しいですね。外食の食べ残しに紙やようじが入っているとリサイクルできないということが気がつきませんでした。もっとお客さんにも伝えて欲しい。
- ・賞味、消費期限=絶対的な基準と思われるということは、そういった基準が求められてるということでは?この日を過ぎたら食べてはいけないという日を書けばいい。
- ・第一部の時間が短すぎた様に思われる。食品ロスとは直接関係ありませんが、「賞味期限」「消費期限」等についてはメーカー側の問題が取り上げられているが、消費者側の問題はあまり取り上げられないと思われます。(家庭での保管、取扱いの原因で問題も多くある) もっと公的機関等がPRすべき。



・現状がどうなっているのか知るためにチェックリストを作成してロスや廃棄を明らかにして全員が関心をもつようにしては？

・イスのみの会場でなくメモやノートが取りやすいテーブル付きの会場にして欲しい。このアンケートが書きづらい。

・まとめ買いと冷凍活用術、メニュー展開の仕方など具体的例も大事かも。ちなみに私が実践しているのは、1週間で冷蔵庫を出来るだけ空っぽにして買い物に行くことです。お好み焼きは作りませんが。

・消費者のモラル低下とマスコミの利用方法を工夫して消費期限、賞味期限を十分に理解させることが必要。

・ロスの多いホテルや結婚式場の関係者がパネルに入れば良かったと思う。

・言い伝える手が大切かと思いますが、もっとメディアを活用してはいかがなものかと思います。

CO2削減 25%を目指す中冷房が冷えすぎです。

・食品ロスは自給率を上げるばかりでなく大きな循環の中で考えられてとても良かったです。

・メディアを利用した啓蒙活動をすれば良いかと。消費期限、賞味期限を止めて製造年月日表記に戻した方が良いのでは？

・パネルディスカッションでありましたが、「欠品を怒る」のは消費者ではなく、流通です。（ペナルティもある）製造メーカーから出た商品のトレーサビリティが出来れば（保証出来れば）返品が出来る。食品ロス削減とフードセーフティ、フードディフェンスとは相反することでは？自己責任のラインが難しいのでは？

・企業の製造物責任との関係は？

・また開催してほしい。もっと多くの人に聞いて欲しい。国民運動になるように！

・食品ロスを削減する事が（←この計算は？）食料自給率を高めることに繋がるのがわかりにくかった。

・本日は大変わかりやすくこれからも参加したいと思います。ありがとうございました。

・情報が受け入れられる環境が大切。

・食品だけでなく食材、特にキャベツ等のとれすぎ廃棄をなくす冷蔵システムを農業活用促進中。

・消費者、事業者との交流会

・このような企画をたくさん開催し企業、消費者を含めて食品ロスの問題の重要さをお互いに話し合い共有し合うことでロスを解決していきたいと思う。食品ロスを含めてCO2の削減へつなげるフォーラムを開催していきたいと思います。

・消費期限と賞味期限の名称が似すぎている後者は「おいしい期限」とか「推奨期限」という表現に変えれば、より正しく理解されるのではないかと？

・食品ロスの中の過剰除去に肉類の油脂除去があげられていますが、買うときに出来るだけ脂分の少ない物を選ぶが、売るほうも出来るだけ見えないようにしているのでどうしても買わざるを得ない。油脂分はとりたくないで調理の時、又は食べる時は出すようにしている。これがマフィスととられる書き方だが賛成できない。食品リサイクル法が出来てかなり企業・店舗が努力し成果

をあげているのがわかりました。

・第一部にて食品ロスの問題として自給率と関連させたお話がありましたが、問題としての関連性について疑問が残りました。総括としての現状は理解できましたが、どれも商習性に根付いた問題と感じました。現状は障害が多い（大きい）ように思います。

・一、二部とも判り易いディスカッションで良かった。これからも開催して欲しい。

・食品ロスに関する思わぬことがわかり大変参考になりました。

・農家でパッケージされダンボール詰めされた状態で流通業者へ引き渡し@がほうれん草 200g で 20 円、生産マスト（損益分岐点）約 70 円であること。それに対して茨城の田舎町でのスーパー@が 120 円流通業者、小売業者がいかに価格を設定しているか知れない。このことも食品ロスに多く関わると考える。何とかすべきである。

・食品製造業者向けのフォーラムの開催があれば参加したい。（業者分野ごと）

・①一言でいうなれば買いすぎ、作りすぎでしょう。食品を買う前に必要性を考える習慣を身に着ける教育が大切。

②60%輸入して 60%廃棄している何事でしょうか?"

・法律を決めているのは省庁の人間であるので企業に対して直接法律の説明するように参加して欲しい。

・農水省で 6 回程度開催された食品ロス削減検討会にはほとんど出席した。検討会メンバーの中にはスーパーの「ライフ」さんの広報の方がおられた。ライフさんはこのメンバーだったのにも関わらず最近 1/3 ルールより更に厳しい 1/4 ルールを打ち出され、厳しい納入期限を設定してきた。逆行するやり方でこのような問題は何かならないのか?

・1/3 ルールの不合理性は総論では誰しもが正解出来るが、年々助長される傾向になってるのはなぜか?消費者と流通の教育が必須。誰がやるか?また、食品の価格が安価にすぎるのではないでしょう。

・マイバッグと同様に"マイトギーパーバッグ"の普及を携帯しては?

・農水、受身的

・食品ロスの問題を勉強中です。継続的なフォーラム開催を希望します。よろしくお願いします。

・規格外農産物、ロス食品のバイオマス利用、CO2 削減との関係等について取り上げてほしい。

・スーパー等での「見切り品」の表示が販売側からの表現で良くない。消費に充分耐えうる、お買い得な品で様な消費者側に立った「表現」の工夫が必要ではないか?

・食品チェーン（食品製造～加工～消費者が食べる）の過程で"返品"が"ロス"の温床になっている一面を知りました。決定的な欠陥がない限りは返品はおかしい。余ったから返品などと言うシステムがあるのではおかしい。発注者の責任であります。受注者の責任（返品受け入れ）にすると...

・納入期限、販売期限は初めて知った、食品ロス統計を消費者向けにわかりやすいものに、〇%との数字のみで実感は薄い。

- ・こういう取組は一人でも多くの人に実行してもらう必要がある。このフォーラムを一人でも多くの人に知ってもらえるようにして欲しい。とても楽しく実りのあるフォーラムでした。
- ・消費者をきたえることをテーマにする。
- ・行政も企業も PR をもっと消費者へわかりやすく。
- ・各業界の食品ロス削減の取り組みなど知らないところを聞けて良かった。パネルディスカッションで話題に上ったことも理解は出来るがごく一部の人が意識するだけではダメだしそれをどう広めるかが問題だと思うが、その部分がもの足りなかった。こういうフォーラムに来ない多数の人へどう実践してもらえるか考えて欲しい。
- ・製造者、流通業者、行政、消費者、それぞれの立場で連携して取組んでいくことが必要だと思う。
- ・私は、卒業論文の題材として食品ロスを取り上げ、現在研究中なのですが、食品ロス削減を効果的に展開するためには「国民の意識改革」が必要だという結論に至ろうとしています。そして、「国民の意識改革」には、このようなフォーラムの実施がかなり大きな成果があると思います。これから、日本中を回られると思いますが、食品ロス削減のためにがんばってください。私も微力ながら努力したいと思います。
- ・大変わかりやすいお話でありありがとうございました。
- ・もっと啓発を。国、都、区市町村を巻き込むこと。インターネットの活用も必要だが、まだまだ活字や TV での普及を。
- ・1/3ルールは本当におかしい。さらに「日付の逆転」＝出荷できる→「ロス」と言う恐ろしい連鎖を考え直す。時期が来ていると思ひこみ。
- ・今年度より廃棄物のリサイクルについての報告が決められた。数値の低い企業は是非マスコミを通じて消費者に知らせてはどうかと思う。
- ・スーパーやコンビニに行っても、ものがあふれている。一方で、経済事情で食べられない人が世界中にいる。普段、食べられて当たり前と思っていたが、この機会を通して食べられることに感謝、自らが情報の発信源の力に少しでもなればいいと思う。
- ・もっとメディアを使う。大きな取組へ。
- ・基礎的なところを第一部「トーク&トーク」で行ったのは良いと思う。第二部でも全体良かった。
- ・司会がスムーズ。会場は少し暑かった。
- ・今後もこのようなわかり易いセミナーを希望いたします。
- ・食品事業者として流通の 1/3ルールが大きなネックとなっている。表示不良を提供した場合法律違反になってしまう。行政の取り組みに期待したい。
- ・参考になりました。環境のフリーペーパー「らくエコ」で取り上げる参考にしたいと思います。ありがとうございました。
- ・地球温暖化と食品ロスの関係について（フードマイル等）解説もあればと思います。
- ・生産～消費のどの場においても廃棄ロスを出さないことが理想ですが、出してしまった食品ロ

スについてはリサイクルに回しエコフードとして再利用が進むことは良いことです。しかし飼料としての安全性は大丈夫なのでしょうか?農薬混入、異物混入など心配です。指導の強化を望みます。企業の努力は評価出来ると思いました。

- ・CO2削減と食の関連でさらにもう一歩深く勉強させてもらいたい。
- ・消費・賞味の違い等をもっとTV等で知らせる。食に対し生産の現場等、生産者の苦労等もっと知らせるべき。そして自給率upされる様に。このままだと日本がなくなる。
- ・自給率と食品ロスの関係?供給ベースで算出しているので。
- ・輸入国の食料をどうにしている観点から議論してほしい。食品リサイクル法の対象事業者ホテル、旅館についての取組みについても紹介してほしい。
- ・「納入期限」・「販売期限」の設定についてがわかりにくかった。
- ・続けてほしい。
- ・崎田氏の司会進行がすっきりしていて良かった。食品ロス削減→自給率向上と言うと発想は問題ありと思う。ドギーバッグ普及は食中毒にどんな責任感をもっているのだろうか。ドギーバッグに持ち帰った月日時を刻印して事後責任が大事。
- ・ドギーバッグの普及なども広めて欲しい。
- ・消費者としてやることがいっぱいあることを教えていただきありがとうございます。
- ・消費者団体はメーカーやマスコミに対しての要求だけでなく自らがバックボーンとするところに対して行動すべき。人に要求ばかりしないで存在意義がない。
- ・今日参加してとても良かったです。行政の方が出席してくれたことも良かったです。
- ・メディアが正しく伝える仕組みが必要だと思います。
- ・パンフレットの使用した資料を配布して欲しかった。
- ・法律で定められている部分の期限表示を考えなければ食品ロスその量は減らないのではないのか?あと、消費者の考え方その根底を今後検討する必要があると思う。
- ・数値資料等に〇〇〇〇年現在等の表示が欲しい。食品ロスを経営とは相反する内容と思われる。この様なフォーラムを活性化させ、社会での認識を深めていく必要性を感じています。著名人の方に自ら取り組みをメディア等でPRしてゆくのも認識改革につながるのでは。
- ・家庭での食品ロスが生じる背景には、小売店などのセット販売(3つ買うと値引き)やメーカーの大容量で安価な商品の展開により消費者にバリュー感を与えて販売を促進していることが挙げられると思う。安心と安全の保証と廃棄物削減の取り組み(消費期限の延長や持ち帰り)の問題はとても難しいと思う。
- ・「期限」という言葉を使わない表示があっても良いのではないのでしょうか。
- ・内容はとてもわかりやすかったので、タイトルをもう少しやわらかくしてもらえると生活者、消費者の参加が増えるのではないかな?
- ・食品ロスの削減とこれからのCO2削減の関係についてもっとアピールしてほしい。
- ・食育にもっと感謝の念。もったいないと言う基本的な観念を盛り込むべき。基本のあいさつ

「いただきます」「ごちそうさま」を徹底する。正しい「箸」の使い方を教える。

- ・企業を流通双方向性の立場での具体的例を活かしていただき理解しやすかった。
- ・食品ロスやフードバンクへの消費者の認識をもっと広げてもらえると企業としては取り組みやすい。
- ・食意識の発想転換をどのように周知徹底させるか(規格品、規格外品)
- ・今後も拡大してほしい。
- ・すごく興味深かったです!!
- ・一度販売した製品を小売店から返品できるように法律で規制してほしい。
- ・一部の話が少しわかりづらかった。廃棄物とロスの違いを説明して欲しい。2部は各事業所の説明をもう少し聞かかった。パワーポイントがあった方がわかりやすい。
- ・科学的データを根拠に正しい知識を消費者に広めていただきたい。
- ・賞味期限延長、持ち帰りの安全性担保には保存料を含む食品添加物有効利用が考えられます。これらの点についても消費者への情報開示、教育が必要と感じました。
- ・パネルディスカッションに参加している方たちは専門家の皆様で、日々食品ロスの削減に向けて努力なさっていると感じました。消費者の立場でも小さなことからできることは沢山あると感じました。これから意識しながら生活していきたいと思いました。
- ・生活、習慣を変えていくことで食品ロスを減らすことが出来る。(お中元、お歳暮、旅行のお土産等いただきもの(いらないもの)を断れるようになると思いますが)一人ひとりが実践することの積み重ねで減らせる。
- ・消費者への意識啓発を目的として情報提供の方法については十分な検討が必要が必要だと思います。効果的なやり方をしなければ逆効果になるリスクもあるかと思っています。
- ・ゴミ、食品安全、環境、食の思想、食品ロスなどのコラム番組をもっと増やす。みんなで考え伝えつなぐ。
- ・1/3ルール撤廃に向けて食品業界をリードしていただきたい。コーディネーターや消費者代表パネラーは環境の専門家より商品関係者の方がこのフォーラムの意義により適していると思う。
- ・国民運動として成功させるためにもっと情報を色々なところで提供してください。
- ・大手企業の努力はわかりましたが、国内を見渡すと中小企業や飲食店をどう取り込むかについて話が聞けると良かった。
- ・企業にもよるかもしれませんが、社員は食品ロスに取組みたい人間は多くいるが、上級役職や役員が理解していないので(理解する気もない)、上の立場の人が参加してもらえるような講演会等をやって欲しい。
- ・豊食の時代などと言われ、インスタント食品、レトルト食品が多量に出回る中で、一方では利便性高まったとは思いますが、一方で本日のテーマである食品ロスを何の抵抗もなく出してしまう社会現象が作られてきたと思う。こうした意味において食品ロス削減しましょうではなく、商業ベースに乗った利便性や利益追求を根本から見直す必要があるのではないかと?更に社会現象的状況を作らないことが重要ではないかと?

・関係者のロス削減活動に期待します。更に国民運動として全国的に展開されることを期待しております。

・もっとマスコミを通じて一般家庭に浸透するような活動を繰り返しお願いしたい。又、昨今問題の大手 CVS(7&11)は、ロスによる経費を製造メーカーに更に負担締め付けようとしている。補填によりメーカーへの保証は改善されても食品ロスは何も改善されないと思うので、もっとトップから姿勢を正すようにアプローチして欲しい。製造メーカーの痛みがわからない。山の上からトップは立派なことを言っておられるが、下は現実的には表面上動いているが、実態は違っていると思う。納品期限なども含めて単なるメーカーへの保証だけでなく抜本的な対策が必要である。もっとマスコミ(真面目な)で取り上げ国民に啓蒙する事が必要と思います。又、昨年の汚染米の問題にしても役所は襟を正して反省しないとならないと思う。

・大手コンビニのセブンイレブンは廃棄ロス(食品ロス)削減のため消費期限を最大 6 日間延ばすようにすると報道があった。添加物のてんこ盛りのコンビニ弁当(食品)がこのうえさらに添加物(保存料など)を増やすことに言い知れぬ不安を抱く。右に習えで今後このようなことをされては大変だ。農水省が出す資料について(統計など)を鵜呑み(丸呑み)しないように…平成 15~19 年まで食料廃棄料等(1130 万 t 前後)再生量、ほとんど数字が変わっていない。統計はどのようにとっているのか詳しく聞きたい。ドギーバッグの普及が望ましいが日本では定着が難しい。「自己責任」と言っても消費者の責任回避が必ずあるだろう。それに持ち帰ってもきちんと食べる人は少ない。結局捨てるだろう。

・今回このフォーラムに友人の誘いを受けて参加したのですが、とても興味深く食への関心がさらに高まりました。私は現在、東京農大の 3 年生でありさらにスーパーでアルバイトをしています。農大の食料経済学科では食料問題のことについて学び、夜はスーパーでアルバイトで実際の食料ロスなどの問題を毎回目の当たりにしています。売れ残った惣菜やお造りは全てアルバイトが廃棄していて、その度に「もったいない」と口にはしています。今回コンビニや牛丼屋などの対策を効いて大変すばらしいと思いました。もちろんリスクはあると思いますがもう少しスーパーマーケットもそのような食品ロスに対する対策を考えて欲しいと思いました。

・以前テレビで見て面白いなと思ったのが販売期限は過ぎたお弁当などを低価格でレストランで出していた。リサイクルに比べ加える手間もコストもかなり少なく済む。やはりスーパーなどで店頭でいかにロスを減らすかだと思うがそれに関してできるのではないかと考えるのが「午後 5 時以降がお買い得」という宣伝。チラシやテレビ CM など。安いからと言って買いすぎて結局食べきれなければ意味がないが、賢く買い物すれば消費者にとってもプラスになるはず。それから「商品は手前から」というショートビデオを小さい画面で流す。ごはんは残さないのが当たり前「食べたらずんば」より「残したら罰金」と言う方が私個人的には良いと思います。お持ち帰りは海外では一般的。日本の場合は食中毒など法律も関わってくるが、もう少し消費者に責任をもたせるようにしたらどうなのでしょう?良い事をするのが仲人はいない、売場で呼びかけていけば不思議と人は動くと思う。

## 【名古屋】

- ・消費者への正しい食育を報道行政等の努力をして欲しい。安全安心の考え方が変な方向にいつてしまっている。食品の問題はいきすぎた安全安心報道にありそう。
- ・声が小さくて聞き取りにくい。
- ・専門的だったと思います。一般の市民には…。でも、市民がどんどん参加出来る場面が多く作れるといいと思います。区、グループなどにもっと告知して欲しい。
- ・日常から専門的な話まであり、楽しく、また初めて知ったこともあり大変勉強になりました。
- ・食べられるものを捨てるのは本当にもったいないことです。その割りに入荷基準が年々厳しくなりを卸す負担する割合が増加しています。中には1日だけ日付が前後しただけで一切受け取らない外食産業さんもいらっしゃいます。そのようなことを修正し、ひどい企業は名前を出して是正をお願いいただければと思います。あとは、消費者に対し過剰な反応をしないようPRをお願いしたいと思います。
- ・小売への納入期限がきつい→メーカー返品、廃棄に繋がっている。買う側の力関係。メーカーは賞味期限を長く出来るものがあるはず。特にインスタント麺。言うこととやっていることにまだギャップ有。
- ・消費者は見極めることが出来る様、学ばなくてはならないと思うと事が多くある。持ち帰ると言う話は多く出ましたが、過去のO-157の件が出たときのことを思い出します。その前に小盛りのものの提供が企業として行って欲しいと思う。
- ・わかりやすかったです。
- ・業者さんの具体的なお話が聞けるのがよいです。
- ・司会進行、タイムキープを含めもう少し展開をコンパ外にまとめられると良いのでは。もしくはもともと時間を延長してフリーディスカッションの時間を多く設けるとかされた方がよいのでは？
- ・実践を交えたワークショップ的なもの
- ・もう少し時間が必要。
- ・もっともっと食品の問題を国民に知らせるべきです。我々食に関わっている者でさえ知っていない。メディアを通じてもっとアピールし、を少なくさええたいですね。
- ・ドギーバッグの話が出たが「消費者の自己責任」の社会的認知がされれば広がると思う。リサイクルについて、各企業毎の取り組みも大事だが中小の企業では取り組みの経費がかかるので地域団体事業組合等の取り組みが必要であると思います。
- ・第一部、構成については良かったと思います。ただあまりにも一般論で消費者向けには良いかもしれないが、シビアな現状の中で仕事をしている者にとってはキレイごとでしかなく、全く実務に活かせるようなものではなかった。あと、1/3ルールのところは微妙に違うような、誤解を招くような説だったように思うが…。第二部、パネラー同士でディスカッションをテーマなしでおネで話し合うものが見たかった。全体的には全く物足りないものであった。
- ・食生活のあり方の変化への対応の仕方が難しくなっている。如何に認識を高めていくのか。



・ドギーバッグとかフードバンクなど新しい用語が普及されるようにしていきたい。市民の協力も情報の共有で得られると思います。発生抑制に努力したいと思います。よい企画をありがとうございました。

・CFP という方法があるが、生産過程で発生する食品ロスでの CO2 ではどうなんだろうか? 「もったいない」と言う言葉は大切な言葉だが使い間違えると大変、しっかり多面的にとらえないと…。

・食品リサイクル法上での食品ロスよりむしろ市場流通の現状に伴う諸問題の方が量的にも質的にも大きい。(規格外、未利用)→この部分にもスポットを当てるべき。

・第1部トーク&トークの資料(説明)で賞味期限表示食品の例に牛乳があげられていたが、牛乳は消費期限食品ではないか。また、常温保存のロングランミルクは別として消費者は「冷蔵食品は日持ちしない」との認識から消費期限より製造年月日のより新しいものを選ぶ傾向が強いと思う。

・大変興味深いフォーラムであったと思います。期待通りで心に残りました。ありがとうございました。

・一部は特におもしろくわかりやすかった。昨年のフォーラムより数段おもしろく聞きやすかった。

・市民、企業が食品ロスに対していろんなやり方で出来る様意識改革が急がれます。フォーラムのコーディネーターの崎田さんはわかりやすく本当に上手に会を進行していただけてさすがだと関心いたしました。感謝しています。

・業界から出るパンの耳とか又料理のつけ合わせなど食べないまま残渣となる物の量が多いと思う。

・1部の中西さん、2部のパネラーの中にもことばがはっきりしなく聞き取りにくいところがあった。ゆっくりはっきり口を開けて発言してください。

・今日はとても勉強になりました。

・一方的に聞くのではなく、小グループ毎に事業者、消費者と分かれ意見交換があるといい。ドギーバッグの実物を見たかった。

・輸入果物や化学肥料で作られた野菜や果物の皮に残る農薬が気になり、いわゆるエコクッキングの皮の利用に積極的に取り組めていません。食物(品)に残る農薬をどのように考えればよいのでしょうか。

・時間は守って欲しいです。

・エー(株)様に対し、お得意様で唯一当社の出荷限度基準を認めていただけておりません。引き続きご理解頂き努力をして参りたいと思います。

・企業だけでなくゴミは減らせないことがよくわかった。

・食品ロス削減のために自分が思っていた以上に市や企業が努力していることがわかり、私ももっと意識しないといけないと思った。

・パネリストの方々の顔が見えない、難しいかもしれないが工夫してほしい。

【大阪】

- ・企業の取り組みをもっと知りたい。
- ・消費者運動の展開へと繋げる施策が必要かと。
- ・いかに情報を伝えるかがとても重要と思いました。パネリストの1人5分の紹介が各々方10分以上かかっています。その辺り考えて欲しいです。
- ・お好み焼き作戦はいいですね。規格外品の活用アイデアが出せればと思います。消費者としては見た目にキレイなものを買う傾向があるのは改めないといけませんね。
- ・どなたの話も楽しく聞かせていただきました。食品ロス、家庭で心して生活していきたいと思っています。
- ・料理等によりすぐ使うもの、何日かもたしたいものにより買い入れ時考える。
- ・食品を開封したら自己責任になるから、消費者の中に賞味期限が少しでも先のものを購入しようとするかと思っています。開封後の変化について詳細な検討と広報が必要かと思う。安全係数や販売期限の話をもっと消費者に知らせるのは必要ではないでしょうか？
- ・市田さんは本フォーラムに必要な方でしたか？牛久保先生の話を中心に聞いた方が良かったと思う。お好み焼きでなくてもお鍋で十分だと思います。
- ・残さない、捨てない、冷蔵庫の管理をしっかりする。
- ・それぞれの(一部、二部)時間がやや短く感じます。もう少しゆとりを持ってもいい。全体で3時間～3時間半が望ましい。
- ・終了時間は守っていただきたい。30分オーバーはちょっとひどいです。
- ・食べられないで捨てられる食品の多さに驚いています。その一つに農産物が一度に収穫され流通にも乗らず廃棄されているのを私の住む地で見ることがよくあります。これらを加工品にしてという工夫はごく一部でしか行われていないのでしょうか？農家の人達の収入ということも考えて農林水産省での取り組みも必要ではないでしょうか？
- ・各部署の取り組みがわかり大変良かったです。
- ・最後に学生の方がおっしゃったことは素晴らしいと思います。今後も取り組みを進めてください。
- ・行政からの強い指導、規制が最も必要だと思います。
- ・今後もやってください。
- ・発生抑制を取組んでおりますが、なかなか大きな効果が得られない。(出来る事は以前から行っている)食品リサイクルの削減目標の達成は細やかな活動の積み重ねに限界がある。
- ・本日は事業者の立場としてきましたが、消費者として今から取組めることがありました。まず、自宅から取組もうと思いました。
- ・第二部のパネラーの方々のご意見は良いことが多くあったと思う。その中でテーマを絞り込んで何度もフォーラムを開催して欲しい。ありがとうございました。
- ・第1部の時間をもっと取ってほしい。各事業者の持ち時間も5分は少し短いと感じた。

- ・消費者(自分)の意識付けが大事だと思います。
- ・産地ロスを少なくする考え方は色々理解できますが、消費者に伝える(情報)をしっかりしていただけると助かります。
- ・今回のフォーラムの機会は良い事。学生の言っていた消費者との接点で対応する人が意識的な情報提供発信が重要。
- ・パネルディスカッション、外食産業、スーパーの方のお話はとても参考になりました。
- ・残留農薬等で食品がすぐ廃棄される。基準値を超えて即廃棄と言うのはもったいない。安全で体に害がなければ一律に廃棄する必要はないかと思う。その辺りも国主導で考えるべきではないか。
- ・食品関係向けに賞味期限や消費期限の話をしてあまり意味がない。一般消費者向けにアピールして若い人達の教育も含めロス低減のキャンペーンをはらないと家庭からの食品廃棄物を減らすことは出来ないのでは？
- ・大変、有意義なフォーラムでした。
- ・時間が短すぎた。はしより過ぎになったのではないかな？
- ・食品ロスを自分の事と考えて日々送りたい。また、食品だけでなく生活全てを見直したい。勉強になりました。機会があれば参加したい。
- ・消費期限の意味を知ることができました。  
「消費期限」を目安に使えるかどうか判断するので「消費期限」と言うのが正確であるかどうか重要なのでそれを重要視していきたいと思いますと共に食べ物は大事にしたいです。
- ・主婦として毎日の生活の中で一番気を使い時間をとることですが、食品ロスのことも念頭に入れて生活したいと思います。
- ・一部の方が良かったです。一般のスーパーマーケット等での食品ロスについては、惣菜弁当等の作りすぎや多すぎる食料品の販売などがあるのではないのでしょうか。
- ・企業の努力としてロスが減っていることは理解出来るが、ロスが減ったぶん原材料コストの削減や流通コストの削減ができています。これが価格に反映されていくと消費者の意識も向上すると考える。廃油から石鹸、生ゴミの飼料化など、再資源化している業者の話を知りたいと感じた。
- ・牛久保先生のお話されたように消費者(国民)に正しい情報を発信し、環境や食糧について意識を変えていくようになるように農水省もTVなど活用して欲しいと思う。
- ・メーカー、外食産業、行政からのメッセージを伺い、その立場によっていろいろあると感じた。国内でのロスの推進にはやはり1人1人の意識を作っていくことが大切。食育では子供のときから・・・ということで前世代へ、ここかしこでメッセージしていくことが大切だと思います。情報提供の大切さが感じられた。
- ・メーカーや流通の段階でのロスはなくすことは難しい。昨今、事件化している、食の安全に対する問題の土壌は納入期限や販売期限、返品などの構造にある。品切れがあってもいいのでは？と思いますが企業の立場では難しい部分もある。

・地球環境を考えるとプラスチックを無くする様各分野で考え渡したり消費者は買いすぎ作りすぎをしないように実行していきたいと思います。食品ロスに偏り過ぎて腐敗を恐れて保存料や防腐剤の使用した食品を販売しないようにお願いします。

時間配分を計画を立てて欲しかったです。私は最後まで聞かせていただきましたが、途中退場者もあって惜しいことをしたと思いました。(良い勉強会であるのにと。)

・当社は食品廃棄物を(バクテリアにて生ゴミ)処理機を使用して投入量の 91%を減量する機器を販売している。食品リサイクル法にも導入をお進めします。

## 【福岡】

・農作物等で生産過多になった時、価格を安定させるため廃棄処分する事があると思うが大変疑問に思う、何とかならないか?

・本日で消費期限(残飯など)の処理等の考え方は判りましたが、流通段階での賞味期限前の返品(販売期限)の部分も沢山あると思います。この処理を減らす策が沢山見えたら良かったと思いました。企業側の努力はよく勉強しています。また、消費者自体の勉強をしていかないといけないと強く感じます。

・第二部も資料が欲しかった。後部席からスクリーンが見えなかった。消費者向けのフォーラムをひらいてもっと食品ロスのことを広めていくべきでは?知らない人が多いと思う。

・ディスカッションの時間が少ないように感じました。

・本フォーラムで多くの情報入手することが出来て感謝しています。

・企業努力をされていると思い、よい話が聞けて勉強になりました。参加して良かったです。

・このような取り組みが広がればいいと思った。

・食品ロスを削減する為に食品業界全体で取組むことが必要と思われる。各業界が個別に実施するものと生産から消費まで一体化して実施すべきことがあると思われる。

・行政の方の説明が一番わかりやすく理解しにくく、何が言いたいのかハッキリ伝えて欲しいです。周りががんばってても行政は何をやっているのでしょうか。

・それぞれの企業、市民団体の取り組み等知らなかった事が多くて大変参考になった。

・食品ロスの取り組みは様々な分野に波及していくことだと思いました。環境から食育まで、事業者消費者行政が一緒になって、取組む事が大切で、それぞれのところから情報が発信されみんな考えていくことが必要だと思いました。ドギーバッグは昔は当たり前だったのに、責任問題で難しくなっている。

・第一部：とても判りやすい説明とお二人のやりとりで、理解を深めることが出来た。

第二部：興味深いお話ばかりだった。崎田さんが主婦の視点からするどポイントを押さえていただいたので、素晴らしい時間になったと思う。

「フードバンク」が分からずお聞きしてしまいましたが、解説が入りありがたかったです。私は外食時にご飯を「少なめ」とか「半分に」とか言って注文しています。ほとんどの店が対応して

くれますが、「残せばいいじゃないですか」と言う店員もいます。食べ物に感謝する心がない店は2度と利用する気にはなれません。製造小売メーカーの皆さんも思いのあるところは支持していきたいと思います。

・食品ロス対策を積極的に推進しておられる事業所の情報は大変貴重です。今回の様なフォーラムが最も情報伝達手段として効果的ですが、行政側からの文字ベースの情報発信も大事だと思います。

・ドギーバッグについてもっと説明を。

・食品ロスを削減するには消費者の消費期限と賞味期限の認識を強くもってもらうことが必要だと感じました。これから告知をして消費者に伝わる仕組みを作りをもっと大きくしてほしいと思いました。

・ミストプの見切り販売を推奨しないと言う話は賛成しかねる。バーコード云々と言うのは言い訳に過ぎないのではないかと。食品ロスの観点からやる気になれば出来ると思うが何ででしょう？

開始時間が14時は遅い、13時にしてほしい。終わりは終了予定時刻は守ってほしい。

・食品ロスをなくす為の一つドギーバッグの利用が出来る様になれば良い。家庭での食品の食べ残しを少なくする為に変化させて使いまわしをする、これは脳の活性化に役立つと聞いたことがある、医学的な面でもトークの中に加えていただければと思いました。多くの人がこのフォーラムの内容を知ったら良いなと思います。

・外食産業→お客さんが料理を残さずに食べえるようにどのような取り組みをしているのか知りたい。結婚式場、宴会場の食品ロスが最も高いのでその分野の改革が効果が高いと思われる。何かアイデアがないだろうか？

・このような運動が全国に広がればと思います。メディアを使って広げて欲しい、学校でこのようなことを教えるようにしていただきたい。

・仕入れた食材が賞味期限切れとなることがある。品質に問題がないことはわかっているが、弁当業者として商品にすることはできない。消費者が賞味期限について認識を深めることが大切だと思う。

・コンビニの弁当のみならずもと具体的にどんなものがどれくらい、どこから食品ロスが出ているか情報発信があれば良いと思う。

・一般消費者にも目に見えるようなわかりやすい取り組み方をし、製造者と一枚岩になって、この問題を解決していくことが大事だと感じました。地産地消をもっと進めばと思います。

・あるコンビニの業者は賞味期限の近い商品は見切り販売をしなくて堆肥等にすると言っているが大切な食べ物であり感心はしない。レストラン、ホテルなどで残らない様子がリウム等も検討。

・流通業者に「納入期限」「販売期限」を現在のものから変更させることで食品ロスを減らせるだけでなく、返品にかかる運輸も減らしCO2削減。(賞味期限近くまで販売期限を設定)にも繋がる。また、メーカーにとってもコスト削減や販売納入価格減へと繋がるのではないかと。フォーラムでは是非、流通業者へ変更を促すような働きかけをして欲しい。

- ・昔みたいに、量り売りがあつたりいだけ買える様に店の方もして欲しい。
- ・各事業者の取り組みについては参考になった。こういった取り組みを促進するための啓発、費用面での支援を国にやってもらいたい、食品の低下は国家的な問題でありさらに多くの人に関心を持ってもらうことが大切である。



参考資料 4 食品ロス削減推進セミナー アンケート記述内容

ー 設問(3) 今後、貴方は食品ロスの削減にどのような取り組みをしようと考えますか。ー

【札幌】

- ・仕入原料の見直し、製造ラインの合理化等検討・啓蒙していきたい。
  - ・分どまりを向上させる。
- 分別化をすすめる。
- 食品ロスを有価物化する。
- ・計画的購入、賞味期限に注意する。
  - ・必要な分だけ商品購入=製造メーカーが安定供給出来る範囲内(過当競争、ムリ、ムダを作り出す)
  - ・ロスを発生させないための仕込み量等を徹底。
  - ・一家庭として賞味、消費期限の認識を持ちムダのない活用の実施。

【仙台】

- ・買い過ぎない
- ・80%リサイクルを目標に仕分け作業などの改善を進めている状況です。
- ・機会をとらえ広く「食品ロス」の削減に向けた取り組みを紹介していきたい。自分自身も出来るところから(調理残を出さない努力、食材の使い切りなど)に取り組みたい。
- ・在庫率の削減、賞味期限の延長
- ・賞味期限に異常にまどわされない。1/3ルールに対する検討。
- ・食品の残りはコンポスト等を使い、畑の肥料等にしていきたいと思いました。
- ・不要なものは買わないようにする、(買いすぎ)最後まで使い切る(捨てない)
- ・プラスチックと産業廃棄物を分けて処分する。
- ・再生使用率の見直し
- ・不要なものは使わない、買わない。常に要・不要の選択を心がける。小分け冷凍保存等の活用。
- ・家庭内の食品をこまめにチェックする。買い過ぎない。
- ・現活動を継続
- ・カマボコロスの再利用
- ・行政として啓蒙に努めたい
- ・調理残をなくする事を検討研究したい。



## 【金沢】

- ・まずはもったいないの心を持って活動を行う。
- ・食材料の計画的購入。冷蔵庫の管理。
- ・食品ロスという風に考えないでセーにもありました食品循環資源と言うものに利用出来れば良いかと思います。
- ・県民への啓発(出来る範囲で)
- ・もったいない主義者と思っておりましたが、野菜くずは生ゴミに出さずに堆肥に回していましたが、お話をお聞きして、まだ食べられる野菜を堆肥にしていたかなと反省致しました。
- ・消費者として買い物する時は冷蔵庫の中を一見して献立をたてて買い物して余計な物を買わない様に心がける。(一人一人が心がけるようにする)
- ・余分なものは絶対買わない、冷蔵庫の中をしっかりと確認すること。
- ・精算時ロス低減と有効利用によるリサイクル(鶏、豚、牛などの加工品として)
- ・一世帯あたり的人数減少、単身者の増加等に対応した食べ切りサイズの食品トレイ、パッケージの提案を推進していきたい。
- ・食べ残しをしない。
- ・消費者への食品ロスの啓発、教育をもっとすすめて欲しい。まだまだ消費者の理解が足りないのではないか。
- ・規定の調理法を守り必要以上の材料を使わない。
- ・職場でも家庭でも食品のロスという事に意識を持っていきたい。
- ・個人的には無駄な買い物はしない。

賞味期限、消費期限いろいろ考えて料理する。

- ・家庭でレベルですが、野菜の皮など食べようと思います。
- ・販売数予測のレベルアップによる仕入量の調整。
- ・削減に努力したいと思っています。
- ・食品ロスをすることが地球にいかに関与しているのか、正しい情報を提供していきたい。
- ・残さず食べる事を意識つける。

説明のあった消費者が取り組むべきこと。

週1回冷蔵庫を一掃する。

- ・食べ残しの料理の作り変えをする。

生ゴミの肥料化をコンポストで。

常に冷蔵庫の整理に心がける。

- ・生ゴミの堆肥化に取り組みたい。

3Rの推進。

ドギーバッグの推進(試供)

- ・買い物する時はしっかりプランを立てて無駄のないようにしたいと思った。(当節は何と平和な日本だと思う)

- ・加盟各社様への意識付けを図るとともに対策等を提案していくこと。
- ・食べ切り運動はとても良い企画です。

行政として取組むと消費者としても持ち帰りやすい。

しかし反面持ち帰り容器は増えることもマイナス要因。

水分と温度で食中毒になりにくいように吸湿性の容器を使用(開発)することも良いと思います。

- ・生活保護世帯などへの食料援助として活動(貢献)できるか行政に働きかけてみたいと思いました。

NPO などが活発化したらボランティア活動に参加してみたいです。

- ・賞味期限が切れても加熱処理して食べるなり工夫する。

冷蔵庫のチェックをしっかりと行う。

見切り品を購入する。

## 【山口】

- ・排出ロス削減に向けた販売計画精度向上及び生産調整の強化
- ・規格外品の発生、原料廃棄、余剰在庫の削減を環境目標に掲げて行動している。
- ・食品、食材の買入れ方法、買いすぎない。食べ残し削減。
- ・発生抑制に引き続き取組む。
- ・消費者の理解(食べ残し)、食育の推進、調理技術の向上開発。
- ・消費者として必要以上の食品を買わない努力をする、食べ残しをしない。
- ・消費者の一人として我が家の食品ロスの現状を確認し事業所内で話し合ってみたい。
- ・食べ残しを少なくする。冷蔵庫の中身の管理、食品を使い切る心がけ。
- ・食育指導者に食品ロスの実態を啓蒙する。学校での「もったいない」精神を教育する学校の栄養担当の先生にエフォート<sup>※</sup>の説明を行ったところ理解されていなかった。
- ・適正な材料発注、商品製造を心がけ、売れ残り消費期限切れによる食品ロスの抑制を行いたいと思います。
- ・必要な量を購入するよう心がける。
- ・食育
- ・仕入量の調整を行うなど
- ・廃棄物の計量によって啓発を行う。
- ・賞味期限の適正管理、製造に於ける製造歩留の向上に取り組む。

加工工程における、前処理で発する野菜の皮<sup>※</sup>のリサイクル化。

- ・発生の抑制
- ・個々の食品に対する意識付けが一番。食品ロスを出来るだけ出ない管理を強化。従来食品ロスになっていた物がロスなく商品化出来ないかと検討する。"
- ・在庫管理の徹底
- ・製造工程を見直しロスをなくすようにする。

－ 設問 4. その他 －

【札幌】

- ・食品リサイクル法で排出削減、有価物への転用等の具体的事例を紹介してほしい。

【仙台】

- ・食品ロスはわかりやすかったが、包装リサイクル法はこちらの勉強不足で難しかった。
- ・CVSにおける食べられる食品廃棄に関する法規制の設置等に関わるテーマ。こうでもしない限り日本の異常な食品ロスは減少しないと思う。
- ・エコ容器の紹介など具体的なものを見ることが出来るセミナー。
- ・食品ロスは食堂レストラン等の外食産業でメニューの量までオーダー出来る様に啓発していけば減るのでは?(残したら罰金を取る等)。消費者にはゴミの有料化を求める等。
- ・本筋の説明の他に具体例(優良例)の話、または問題のポイントもあればいいのではないのでしょうか?
- ・食品ロスの削減の方法事例などを紹介してもらえると分かりやすいのでは。
- ・魚類排材の利用推進
- ・内容に重複がみられた。分かりやすかったが、むしろもっと具体的な成功例を多く知りたかった。
- ・ドギーバッグを利用するにあたり、事故の危険が伴うが、消費者の責任において実施される事の周知を国に願いたい。
- ・当社ではバイキングレストラン含みレストランを多く運営するホテルですので、特にバイキングレストラン等で何らかの表示をして食べ残しや多く取りすぎの料理をふせぐ案内をしたい。表示方法等何かいいものがあればわかるようにホームページで掲載やセミナーを開催して欲しい。  
(岩手、盛岡)

【金沢】

- ・食品ロス削減の取り組み事例(民間レベルで)、具体的に“食品リサイクル”に行政からの補助金支給などで事業所にもっと取り組みを推進してもらいたいよう動いて欲しい。
- ・実際の具体例があると興味深い。
- ・食品ロスの削減に効果を出している企業の話を知りたい。
- ・国内自給率の高い料理や食品ロスの少ない料理を紹介する教室。
- ・今日の内容は主に消費者側の目線であった。企業側の内容にスポットを当てたセミナーを期待したい。
- ・努力しましょう。
- ・飢餓人口と食品ロスについて。日本の食を取り巻く環境について。
- ・今回のようなセミナーを希望する。
- ・他県、国外等の事例、情報がほしい。

- ・食品ロス削減についてもっと勉強しアピールしていきたい。
- ・ドギーバッグ是非協力したいです。
- ・食品リサイクル再生事業の北陸周辺対応業者に関する紹介など。
- ・容器包装リサイクルについてお願いいます。
- ・食品ロス削減、環境(エコ)関連の法律上の消費者問題。
- ・産学共同の環境問題の取り組みについて。

#### 【山口】

- ・中国地区セミナーを県レベルに出来ないのか?広島県下でないのが残念です。塩分のある廃棄原料のリサイクル化技術を持った業者が広島にはなく近くで業者うい紹介して欲しい。
- ・食品リサイクル法の今後の展望や事例の紹介。リサイクルループの紹介。
- ・食品等他の法律もあり、担当部署との連携したセミナーを企画して欲しい。
- ・食品リサイクル法の多量発注事業者の報告実績について知りたい。
- ・事例紹介
- ・「生ゴミリサイクル」についての話は知っている人を前提にしていたようですが、初めて聞く人には資料が小さい(6シート/枚)、話が早口羊等により解りにくいものでした。初めて聞く人を前提として話をしていただきたかったと思います。(資料も含む)
- ・バイオマスの利活用について
- ・リサイクルに対する対策費の減税、免税、法律を作っていただきたい。
- ・一般消費者への啓蒙活動も必要です。



平成 21 年度食品廃棄物発生抑制推進事業  
普及啓発検討委員会報告書

発 行 平成 22 年 3 月  
発行者 財団法人食品産業センター

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル  
TEL:03-3224-2380 / FAX:03-3224-2398  
<http://www.shokusan.or.jp>

(禁無断転載)