

## 宮崎県食品ロス削減対策協議会

### 第1回議事録

宮崎県環境森林部循環社会推進課

#### 議題1 食品ロスの現状について

##### ○議長

昨年度までは家庭向け食品ロス削減啓発の趣旨だったが、先ほどの説明にもあったとおり、食品ロスは生産から加工流通販売、そして消費までの一連の流れを含めて考えなければなりません。

なかなか現状というのは私達も把握できていないところですが、加工流通販売という段階において、「食品ロス」という言葉を聞いた時に、コンビニ関係においてこの話題は時々とりあげられますが、実際問題として、ファミリーマートさんはどういった状況なのか教えてください。

##### ○(株)南九州ファミリーマート 峯元委員

流通の面からということで、今御質問いただいたわけですが、まずコンビニエンスでできることとして、納品期限の延長をここ数年やってきています。納品期限を延長して、取引先に対してはそういうロスを軽減し、また消費者に関しては販売期限の延長を行うなど、ここ2～3年ほど改善してきている。

現在、コンビニでは、納品されてそのまま消費者の手に渡っている商品もあれば、店内調理してお客様に提供する商品もあるが、なかなかお客様の需要に対して、しっかりロスが全く出ないように提供できれば一番良いが、商売の面から考えてやはりその加減をしなげらなるべくロスが出ないように努力しているところです。

##### ○議長

コンビニ業界もいろいろな形態が変わってきていると思います。またそういった状況を教えていただきたいと思います。さらに今回ミヤチクさんが来られています。ミヤチクさんの場合、生産から加工、販売、そういったところで広く携わっていらっしゃるというイメージがあるんですけども、そういった中で、何か現状として今考えておられることがございましたら、教えていただけないでしょうか。

##### ○(株)ミヤチク 田村委員

私どもの会社では、ここ何年かチルド商品の製造段階で、もともとす巻きの状態で出荷していたものを真空の状態にして豚なんかは出荷させていただいています。これにより、約10日間賞味期限も延びています。

衛生管理についても、工場の中における衛生管理を徹底した中で、牛の原体の賞味期限が以前は45日でしたが、今現在は50日というところで、今のところこのような取組を行っています。その中で、今年度から肉片等（不可食もあります）極力骨に肉を付けないようにしており、実際骨についてもラーメン屋等で消費はありますが、やはり肉片がついたことにより収支に直結してくる部分もありますので、年間の合理化対策の中で目標を定めて取り組んでいるところです。

#### ○議長

ありがとうございました。お話を聞くと、そういう取組もあるんだなと思う部分があります。そういった意味では、今回小売り販売ということで呼びかけていた委員さんご都合がつかず、例えば飲食業やホテル・旅館業界等においても食品ロスの問題発生しているのではないかと思うのですが、まずは飲食業関連の方から現在の状況何かありましたら教えていただきたいと思います。

#### ○宮崎県飲食業生活衛生同業組合 代口委員

飲食業としては、できるだけロスをなくすということが、事業者、自分のところの商売に直結しますので、できるだけロスをなくそうと努力はしていますが、やはりメニューにありますとそれを準備しておかないといけない、はければいいんですがはけないとロスが出てくる場合もあります。また飲食業で直接包丁を握ってやっている料理人というのは結構プライドを持っていますので、食材に関しては皮の厚きりしないとかはあまりやっておりません。

といいますのは、良いものを作ろうとすると形を作っていく時に、厚くむいてしまったり、よくあることです。また、いろいろな野菜を仕入れた場合、収穫して自分のところに行くまでに結構冷蔵で保存しているところが多いですので、自分のところでいざ使ってみようとする日持ちしないというのは結構あります。

今野菜がすごく高いです。値段が高い時というのは、はっきり言ってもちません。地元の食材が多く出ている時は値段も安いし、良いし、日持ちもします。

できるだけロスを無くすことが、自分のところの商売に直結しますが、メニューを多くしますとどうしてもロスが出て、ちょっとどうかというものをお客様に出すわけにはいきませんので、すぐ廃棄しています。そういった点でロスが出るのかなと思っております。

#### ○議長

同じくホテル旅館業関係で、有田さんご自身もホテルを運営されていますが、現状として気がついた点がございましたら、教えていただきたいです。

### ○宮崎県ホテル旅館生活衛生同業組合 有田委員

私自身もホテルを経営しており、食事を提供しておりますが、大手のホテル旅館は、パーティやビュッフェ形式等で相当ロスが出ていると思います。おそらく大手ホテルはほとんどテイクアウト、持って帰らせません。持って帰って良いか聞くと店によってはパックに入れてくださるでしょうが、ホテルでは宴会や宿泊して食堂で残したから自分の部屋で持って帰って食べようかというのもおそらくだめと言いますね。それはやはりリスクを考えるわけですね。

昔は結婚式などに行くと、いろいろと入れてもらって持って帰っていたんですが、今は食中毒などがありますので、持って帰ってお腹が痛くなったりすると困るので絶対持って帰らせないはずですよ。やはりリスクを考えると怖いんです。ロスを考えると持って帰るのが良いんですが、各種スポーツ大会などで出るお弁当なんかも、集中管理というか保冷車で持ってきて渡す、とそこまですごく気を遣う。

### ○議長

いろいろと御意見等いただいておりますが、有田さんの方からも衛生上の問題があるというお話がありましたが、食品衛生の観点でどうなのかなというところはあるんですが、現状として、持ち帰りは大変厳しいと思うんですが、そのことについて、食品衛生協会いかがでしょうか。

### ○公益社団法人 宮崎県食品衛生協会 黒木委員

持ち帰りですが、これはホテルがもし持ち帰りをさせて、持ち帰って食中毒になった場合、それはお店の責任になるんですね。ですから絶対に持ち帰らせないというのが実情です。

それと、消費期限について、ファミリーマートさんも言われておりますけれども、それを延ばす努力を今されていると言われていましたが、そういうかたちにできるといいなと思うのですが、一般の弁当屋さんでは毎日検査をしてどれぐらい期限を延ばすことができるかというのは普通の飲食店ではできないですね。大手の企業でないとなかなか難しいというところがあります。

その日に作ってその日に出すと意外ともつんですけれども、そのあたりはお店の方の考えで賞味期限を切っておられます。その日になるべく短時間につくって提供すれば長くもたせられるというのがあります。

今特に難しいのは、先ほど有田さんが言っておられたとおり、弁当を競技場などに持って行くのは保冷車を用意しなければならない。日向でジュニアサーフィンの世界大会が9月末からありますが、その時も保冷車をちゃんと用意して出すという形に今指導をしているところです。

今、食品ロスに対しては、3010運動を極力言っております。これをどんどん発信しますと、開始後10分間だけでも食べることによってロスが少なくなってくる、そういうかた

ちを徹底していくとだいたい下がってくるのではないかなと思っております。

食品衛生協会については、衛生面についてはなかなか皆さんにこれまでは良いですよという線はなかなか出しにくいのもありまして、自分の所のお店は自分で守ってくださいというのが実情ですね。

#### ○議長

なかなか言いづらい部分もあったかと思いますが、ありがとうございます。

まだいろいろとお話聞きたいんですけども、まず現状についていろいろお話を伺いましたが、今後またさらに確認させていただきながら、取組を進めて行きたいと思います。

### 議題2 食品ロス削減に向けた取組について

次の議題に入りたいと思います。食品ロス削減に向けた取組についてですが、県庁の中でも各分野それぞれ取組を進めておりますので、今回循環社会推進課、そして農業連携推進から説明してもらいたいと思います。

#### (事務局説明)

#### ○議長

それでは様々な取組について行政から説明させていただきましたが、ただいまの説明につきまして何か御質問等ございませんでしょうか。初めて聞かれるようなこともあると思います。行政ではこのような取組を行ってきたわけですが、皆様にはいろいろ御協力いただいています。婦人会でも、昨年度は私達の啓発事業にいろいろと御協力いただいておりますが、何か取組などありましたら教えてください。

#### ○宮崎県地域婦人連絡協議会 谷口委員

県の皆さんと一緒に福井県地域婦人連合会の活動を見にいきましたが、さすが先進地であって活発に取り組んでいました。

自分たちの生活だけでなく子ども達の啓発活動もずいぶんされていて、私達もしなきゃいけないという感想を持ち帰りまして、今年の6月には県の方からも食品ロスについて講座を受けたところではありますが、まず主婦、家庭の食事を扱う、母親、女性が家庭の食べきり運動、上手に冷蔵庫の中の物を使う、余計な買い物をしないですむように、まずできることからやるということで今始めております。

3ヶ月ぐらいごとにアンケートをとってみようかと。どの程度捨てているかというのをしないと意識がどんどん薄れていくと思いますので。今日の説明を聞きまして県がこれだけ力を入れて取り組んでいるということに本当に心強いと思います。

もうひとつ私達が努力しているのが3010運動、女性の幹事は割と食べきりに応じた

りするんですが、男性の幹事はなかなか3010運動が難しいというのがありますが、女性が食べきりを呼びかけるようなことをしております。

#### ○議長

ありがとうございました。また今日説明があった中で、お知りになりたいこと等ありましたらいつでも聞いていただければと思います。

それぞれ3010運動など実施されていますが、そういった取組を進めていきたいと思えますけれども、取組の中で、先ほど資料にも出ましたが、学校給食における食品ロスに関する現状や取組がありましたら教えてください。

#### ○公益財団法人 宮崎県学校給食会 井戸川委員

私たちは、取引メーカーからいろいろな学校給食の食材を取り寄せるのですが、それに対して、注文いただいている学校や給食センター等に供給を行っています。取引先、メーカー等に賞味期限などの延長の協力要請を行うことは、個々ではなかなか難しいが、全体的にはそういう動きになっておまして、少しずつ賞味期限の延長等もできてきています。そこも含めて食品ロスの動きというか、うちの方でできることをやっています。

ただ、どうしても現場の方でも、いろいろな一般の飲食業の方でも同じ事が言えるんですが、ロスになってしまうこともあります。そういうものについては、できるだけ賞味期限内に使っていただけるように、その分だけ仕入れるということでメーカーさんにもお願いして取り組んでいる状況であります。

#### ○議長

ありがとうございました。まだまだ取組はいっぱいあると思えますけれども、先ほど資料ずっと説明がある中で、フードバンク、子ども食堂、これは最近よく聞かれるのではないかと思います。

今日社会福祉協議会の方来られていますけれども、実際市町村の一部の社協で実施されているところもあると思えます。フードバンクについては、またいろいろとお話を聞かせていただきたいと思えますけれども、子ども食堂、直接施策に直結しているものではないんですが、本日来られていますみやぎママパパ happy 二見さん、これについてどうでしょうか。

#### ○NPO 法人 みやぎママパパ happy 二見委員

まず、みやぎママパパ happy はフリーペーパーみやママを去年4回発行しております、その中で様々な子育て情報を子育て中の方とか企業さん等様々な方にお伝えしているんですが、その活動の中に私ども食育活動もしております、先ほど御説明のあった宮崎の食と農を考える県民会議の食育ティーチャーもしております。

子どもの貧困という言葉も聞かれるようになりましたけれども、私どもの活動はそういったものの防止もありますことから全国でも広がっている子ども食堂について取材など重ねてフリーペーパーで紹介をしています。

話を聞いていると子ども食堂＝貧困対策みたいなとらえ方をされている方が多いのですが、子ども食堂はそうじゃないんですね。子どもが一人で生きる、子どもも行っていいよ、安価だったり無料だったり、というのが子ども食堂。例えば敬老会みたいな高齢者がたくさんいる中で子どもさんも入っていいですよというのが子ども食堂。

本当に子ども食堂って切り口がいっぱいあるんですね。ちょっと受け入れにくいんだなというの少し感じていて、今年の1月に子ども食堂を正しく多くの方に知っていただくために子ども食堂のシンポジウムを開催させていただきました。

私ども民間団体がネットワークを作りまして、県とともに行ったんですけども、その時まだまだ10ヶ所程度の子どもの食堂だったんですが、それが今年度に入りましてずいぶん増えてまして今県内に20ヶ所ぐらいに増えております。

宮崎日日新聞さんなどメディアの方に取り上げていただいてまして、宮崎市内だけでもかなり広がりが出てきているところですよ。

ただ、フードバンクの取組があまり活発でないところもありまして、他県では企業と上手にタッグを組んで、フードバンクを運営しているところもありますので、そこはちょっと私達も他県の取組を見学に行ったりして宮崎県内でも上手に動かせるようにしていきたいなと思っています。

子ども食堂シンポジウムのネットワークは、今年度貧困対策のネットワークということで、もちろん子ども食堂もなんですけれども学習支援だったり地域の職員だったりさまざまな人を巻き込んで定期的に活動はしておりますので、もし皆様のご興味がありましたらぜひ情報を共有させていただきたいなと思います。

#### ○議長

ありがとうございます。なかなか私どもも聞きする部分とこのぐらい違う、分かっていないところ非常にあると思います。こういったことをまたいろいろ教えていただいて、それをまた広く皆さんにお話していただければと思います。

#### 議題3 協議会の役割と今後の活動について

まだまだお話を聞きたいところですが、時間が迫っておりますので、協議会の役割と今後の活動について事務局から説明をお願いします。

#### (事務局説明)

#### ○議長

我々の方から、協議会の役割と今後の活動について説明いたしましたが、この件につきまして何か御質問などございませんでしょうか。

それでは、本日各分野の方々からご出席いただいておりますが、今回学識経験者ということでみやぎきフードビジネスステーションの藤藪さん、実際企業とフード関係の仕事をされておりますし、フードバンクにも実際関わっていらっしゃるということも聞いたのですが、何かこれを伝えておきたいということありましたら、お願いします。

#### ○みやぎきフードビジネス相談ステーション 藤藪委員

フードビジネス相談ステーションは、宮崎駅前のKITENビル3階にございます。県内の事業者様からの相談に対応しております。

主なものとしては食品開発になってくるのですが、試作品ができましたというお話をいただくんですが、なかなかその時点で販売していけるものはなくて、衛生面ですとかいろいろな課題をクリアしながら世の中に送り出していくお手伝いをさせていただいております。

今日ミヤチクさんのお話にもありましたけれども、例えば衛生管理を徹底することで賞味期限が10日延びたとかそういうことがありますので、フードビジネス相談ステーション業務の中でもこういった部分対応させていただいております。

フードバンクについては、私が東京で働いていたときに個人的な部分ではあるんですが携わらせていただいております、いまからちょうど10年ほど前にまだ日本で始まって数年ぐらいの時だったと思いますが参加をしておりました。

今回この協議会のお話をいただいた時も、県内の子ども食堂の取組ですとか広がりが見られて注目もされていると思いますので、なかなかフードバンク宮崎県内では広がっていないんですけれども、そういった連携などがこの場を通して進んでいくといいのかなというふうに思いまして参加させていただきました。

#### ○議長

ありがとうございました。まだお話を聞いていない、聞かせていただきたい方いらっしゃいますが、1時間半経ちまして皆様のご都合もございますので、ここで議事終了させていただきますと思います。

2回目協議会に向けてまたいろいろと御案内しますが、せっかくこうしてお集まりいただきましたので、今回の会議の内容や要望について後日改めてアンケート、お話を聞かせていただきたいと思います。例えばこういうことをやってほしい、こういう情報がほしいというのがありましたらお聞かせ願いたいと思います。

食品ロス削減一つについてもそれぞれの分野でやられていること、これからやること、協議会を活用していただいて連携して取り組むことも多いかと思っております。食品ロスになる前の食品の活用も全てひっくるめて連携し、各分野に広く広めていただいて啓発していきたい、協議会を活用していきたいと思っておりますので、御協力お願い致します。