

三鷹市 食品ロス削減研究会



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

(ろすのん)



報告書

令和4年2月17日



I 実施概要

II 実施結果

- 1 有識者との議論・検討
 - (1) 近代産業社会の誕生と食品ロス問題との関係の検討
 - (2) 食品ロス削減を巡る最近の動向と課題の検討
 - (3) 食品ロス削減に向けた取組の検討
- 2 三鷹市の家庭における食品ロス発生の実状
- 3 食品事業者の食品ロス対策の実状
- 4 ディスカッション結果
- 5 今後の方向

I 実施概要

趣旨・目的

- 食べられる食品が廃棄される「食品ロス」は社会的・世界的課題であり、現在、国連を中心に取組が進む「SDGs」においても解決すべき課題として取り上げられている。
- 我が国では食品ロス削減推進法の施行により、家庭系食品ロス半減という政府目標に合致した食品ロス削減計画策定が自治体の努力義務となった。合わせて、フードバンク活動等未利用食品を有効活用する取組を行政が支援することが明文化された。そうした中、食品ロスの発生については、コロナ禍の生活様式変化に伴う自宅での食事機会の増加により、家庭系食品ロス増加への目配りが重要となっている。
- また、三鷹市では令和2年度に実施した「家庭内の食品ロスの発生実態」および「市民の食品ロス削減に関する意識・行動」等についてのアンケートも行ったところである。
- そこで、本研究会では、有識者・担当官庁からの各主体の行動変容に結びつくような情報の提供、および昨年度の調査結果をふまえ、食品ロス削減のための各主体の役割、削減の方法、行動変容を促すための手法等を検討し、提案をまとめる。

研究会の構成

- 座長：公益財団法人 流通経済研究所 特別顧問 河本 博隆
- 検討会委員
 - 三鷹市：三鷹市生活環境部ごみ対策課
 - 三鷹市民：多摩南生活クラブ生活協同組合まち三鷹の会員など
 - フードバンクみたか
- 外部講師
 - 有識者：松野 弘 先生 現代社会総合研究所所長・大学未来総合研究所所長
 - 官庁：環境省、消費者庁
- 事務局（コーディネーター）：公益財団法人 流通経済研究所 上席研究員 石川 友博

開催場所：三鷹市役所及びWebミーティング参加

開催日：令和3年8月19日、10月19日、11月22日、令和4年2月17日

実施結果

回・日時	内容
第1回 令和3年 8月19日 10:00～12:00	<p>○研究会趣旨説明、および委員紹介</p> <p>○講演：「近代産業社会の誕生と食品ロス問題との関係」 現在社会における食品ロスの諸問題を提起いただき、解決に向けた示唆を提示いただいた。</p> <p><講師> 松野 弘 (まつの・ひろし) 先生、博士（人間科学） デンマーク・オーフス大学客員教授 現代社会総合研究所所長・大学未来総合研究所所長 一般社団法人 ソーシャルプロダクツ普及推進協会理事・副会長 早稲田大学スポーツビジネス研究所・スポーツCSR研究会会長 岡山県津山市みらい戦略ディレクター等。 千葉大学大学院教授/千葉大学CSR研究センター長、日本大学大学院教授、千葉商科大学教授、早稲田大学大学院・東京農業大学大学院の客員教授等を歴任。日本学術会議第20期・第21期連携会員。 アメリカ社会学会会員、国際社会学会終身会員等。</p> <p>○質疑応答・ディスカッション</p>

回・日時	内容
<p>第2回 令和3年 10月19日 10:00～12:00</p>	<p>○講演：「食品ロス削減を巡る最近の動向と課題」 10:00～10:25（25分） 食品ロス削減をめぐる最近の状況、消費者庁における取組、今後の課題と対応の方向性についてお話しいただいた。 ＜講師＞ 消費者庁消費者教育推進課食品ロス削減推進室 課長補佐 堀部 敦子 氏</p> <p>○講演：「食品ロス削減に向けた取組」 10:25～10:50（25分） 環境省の食品ロス削減政策、自治体の取組、今後の政策の方向性についてお話しいただいた。 ＜講師＞ 環境省 環境再生・資源循環局 総務課 リサイクル推進室 課長補佐 小早川 鮎子 氏</p> <p>○質疑応答・ディスカッション</p>
<p>第3回 令和3年 11月22日 10:00～12:00</p>	<p>○情報提供：令和2年度のアンケート結果について ○情報提供：食品事業者の食品ロス対策の現状</p> <p>○質疑応答・ディスカッション</p>
<p>第4回 令和4年 2月17日 10:00～12:00</p>	<p>○報告書（案）の説明 ○報告書（案）についてのディスカッション</p>

II 実施結果

1 有識者との議論・検討

(1) 近代産業社会の誕生と食品ロス問題との関係の検討

松野 弘 先生より、現在社会における食品ロスの諸問題を提起いただき、解決に向けた示唆を提示いただくとともに議論を行った。

<議論のポイント>

- 近代産業社会の誕生は、効率主義、大量生産・大量消費・大量廃棄といった価値観や行動様式におけるパラダイムシフトをもたらした。食品ロスも近代産業社会誕生以来もたらされたパラダイムシフトの一つであり、それゆえ根深い問題であるとの認識を我々は持つべきである。
- 日本でも、食品ロス削減への関心は高まりつつあり、企業も対策の強化を打ち出しているが、一方では、例えばテレビ局では大食いをテーマとする番組が放送するなど、建前（CSR推進の方針の標榜）と本音（利益の追求行動）の乖離も見られる。
- 消費者段階で発生する食品ロス削減へのカギは、食の大量消費からのパラダイムシフトであり、ファスト社会（フード）からスロー社会（フード）への転換が重要である。一方、企業段階では、効率主義、大量生産至上主義からの企業行動の転換を促していくために、SDGsを始めとする社会環境貢献活動が企業の利益につながるとの実感を企業が持てる仕組みづくりが必要である。

1 有識者との議論・検討

(2) 食品ロス削減を巡る最近の動向と課題の検討

消費者庁・堀部敦子氏より食品ロス削減をめぐる最近の状況、消費者庁における取組、今後の課題と対応の方向性についてお話しいただくとともに議論を行った。

<議論のポイント>

- 国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量（約420万トン）の1.4倍に相当しており、これは毎日大型（10トン）トラック約1,640台分を廃棄していることになる。
- 年間1人当たりの食品ロス量は47kgで、年間1人当たりの米の消費量（約54kg）に近い値となっている。⇒1人1日約130g=おにぎり約1個に相当
- 消費者庁の食品ロス削減推進の法的根拠となる「食品ロスの削減の推進に関する法律」（食品ロス削減推進法）の基本的施策は以下のとおりである。
 - ①消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等
 - ②食品関連事業者等の取組に対する支援
 - ③食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰
 - ④食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究
 - ⑤食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供
 - ⑥フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討
- 消費者庁の取組事例
 - 「めざせ！食品ロス・ゼロ」川柳コンテスト
 - 「おいしいめやす」普及啓発キャンペーン
 - 期限表示方法の見直し など
- 食品ロス削減に向けたキーワードは「協働」。事業者、消費者、行政が一緒に取り組みことが重要と考えている。

1 有識者との議論・検討

(3) 食品ロス削減に向けた取組の検討

環境省・小早川鮎子氏より、環境省の食品ロス削減に向けた取組についてお話しいただき、議論を行った。

<議論のポイント>

循環型社会形成推進基本法に基づき「第四次循環型社会形成推進基本計画」を平成30年6月に閣議決定した。新たな計画ではSDGsを踏まえた家庭系の食品ロス削減目標家庭から発生する食品ロスを2030年度までに半減をすることとした。⇒2000年度(433万トン)比で、2030年度までに半減(216万トン)させる。

環境省の取組事例

- 食品ロスに関する情報を一元的に集約したHPの設置
- 「mottECO」ロゴマーク及び普及啓発資材公表（ドギーバッグ関連）
- 食品ロスダイアリーアプリの開発
- フードドライブ推進のための実証（食品の回収拠点からフードバンク等への運搬に物流会社が参画）
- 環境大臣表彰の実施（mottECO賞、フードドライブ賞、食ロス削減の取組賞）

令和3年6月9日に「地域脱炭素ロードマップ」を決定し、「食品廃棄ゼロエリア」の創出（飲食店における食べ残しの持ち帰りやフードドライブ、事業者による商習慣の見直しなどによる食品ロス削減及び食品循環資源のリサイクル）を重点対策の1つとして位置づけた。

自治体による食品ロス発生量の調査を支援するとともに、これによって得られたデータ等を基に、食品ロス発生量に係る推計値の精緻化を行う。

2 三鷹市の家庭における食品ロス発生の実況

三鷹市が令和2年度に実施した「家庭内の食品ロスの発生実態」および「市民の食品ロス削減に関する意識・行動」等についてのアンケート結果を情報共有した。

<議論のポイント>

- 市民は、買い物の計画、家庭での食材の保存、調理、余剰発生などの状況において、食品ロス削減のための行動を概ね行っていると認識している。
- 一方で、「野菜・果物類」、「調味料」、「豆腐・納豆・練物」、「菓子類」などの品目を中心に食品ロスが発生している。
- そうしたなか、市民はこれまで以上に食品ロスを削減していくためのポイントは、「買い物の計画」、「食品の保存の仕方」、「家庭での食品の管理」、「余った食品の活用」だと考えている。
- とくに「家庭の在庫食材に合わせたレシピの考案」や「冷蔵庫の整理・在庫管理」といった作業については、実施はしているものの、負担感を感じているものと見られる。
- また、食品ロス削減行動を促すには「多くの家庭も取り組んでいるということ」、「食品ロスの多さを視覚的に訴える情報」、「食品ロス削減につながる買い物のヒント」、「各家庭の食品ロスの金額換算値情報」についてのコミュニケーションが効果的と考えられる。多忙な市民に対して、こうした情報を効果的に伝達することで行動の変容を促すナッジなどの手法の研究も有効と考えられる。

食品ロス削減に取り組む事業者事例に関する富山県の調査結果を情報共有した。

<主な事例>

米菓製造業

- 米菓の需要は季節性があり、季節替わりで売れなくなるものが少なくない。季節替わりが迫ったら、販売部門と製造部門が社内SNSを使って連絡を密にし、在庫が残りそうな商品は重点的な商談や販促提案により売り切りをかける。

漬物製造業

- 賞味期限が短い浅漬を、製法の改良により賞味期限を伸ばす。また、切り落とし部分が減るように見直した。これにより、製造・販売過程の食品ロスを削減した。賞味期限が伸びたことで取引先小売業もロスを気にせず販売できるようになり、取引先が拡大した。

飲料製造業

- 飲料の賞味期限表示を年月日表示から年月表示に変更した。日単位から月単位管理となり、生産や在庫の適正化を図りやすくなった。庫内での商品管理・保管も月単位となり、物流作業・スペース活用が効率化した。

3 食品事業者の食品ロス対策の現状（つづき）

食品卸売業

- 取引先の売り場の商品が十分回転するように、売り場づくりや品揃え提案の体制を強化。店舗特性に応じた売れ残りの生じにくい納品を展開している。それに合わせて、取引先に店舗への納品期限の緩和を提案し、了解を得て、自社のロス削減につなげている。

ドラッグストア

- 店舗への納品期限を賞味期限の1/2に緩和して、店舗までの流通過程で生じる納品期限切れによる食品ロス削減に貢献している。店舗には「日本で茶碗1杯分のご飯を国民が毎日捨てるのと同量の食品ロスが出ており、納品期限緩和はその食品ロスの削減につながるもの」と説明して、協力を引き出した。

食品スーパー

- 値引きシールやPOPで単に価格面を訴求するだけでなく、「地球と家計への思いやり」というメッセージを加えた。これにより値引販売や値引品の購入は「食品ロス削減への貢献」という新しい意味づけを行った。値引品の購入を躊躇するお客様がいたことを踏まえての対応。購入率も向上した。

4 ディスカッション結果

議論のポイント（委員発言）

今後の活動の方向性に関わるもの

- 行政が啓発や取り組みを促すことも大事だが、市民は同じ立場の市民から提案されたほうが、「自分たちと同じ立場の人でもできる／やっている」と思い、やる気になる。何か自分たちでグループを作って市と連携ができれば、より良い形になっていくのではないか。
- 普通の市民に広く食品ロス削減に取り組んでもらうには、垣根が低いこと、楽しめること、活動を通じて何か気づきがあること、が大事である。そうした参加の場を、食品ロスをはじめとする既存のさまざまなエコについての活動・ネットワーク同士が連携して提供していくことが重要ではないか。

今後の食品ロス削減の具体的なアクションに関わるもの

- コミュニティ・センターなど小さい単位で連続して講座を開催して、小さいグループを作るなど、身近なところから取り組んでいく講座を開催してはどうか。ごみの問題として施設見学を開催したり、フードマイレージの勉強などをして良いと思う。
- 取り組みの提案としては、毎週決めた曜日の冷蔵庫クリーニング、余りものを使って短時間でできるレシピの冷蔵庫マグネットシートの配布、食品保存方法についての啓発、家庭備蓄品の賞味期限切れ防止のための回転備蓄実施の呼びかけ、賞味期限が迫っても十分おいしく食べられる食品についての意見交換などを提案したい。
- フィンランドには年2回自分の家の不用品を家の前に出すというクリーニングデイがある。三鷹市でも、例えば1週間に1回フードロスについて考える日を作って、冷蔵庫の残り物で料理を作る日などを設けてはどうか。
- ごみが最終的にどのように処理されているのか見える化してほしい。
- ムーブメントを作っていくことが大切。以前、みたか市民活動・NPOフォーラムで発表された食品ロスを考えるオリジナル作品「台詞劇 真夜中の冷蔵庫」をまたやってはどうか。
- イベントでサルベージクッキング（食べごろギリギリ、買い過ぎた食材等を活用した料理）を行うのはどうか。それを使って有名シェフが料理を作り、配るというのもよい。

4 ディスカッション結果

議論のポイント（委員発言）

今後の相互啓発の方向性や企業・大学との連携に関する意見

- 食品ロスに関する様々なアプリがある。賞味期限通知、環境負荷（CO2、ごみ処理コストなど）の自動計算、余剰食品を使ったレシピ紹介などのアプリなどだ。アプリなら利用を促すことができる。先日のエコマルシェの時に自分たちでお金をかけずに簡単なアプリを作ることができた。皆でアプリについて勉強する、制作するというのも今後の活動案の一つだ。
- フードマイレージ、認証ラベルなど、環境問題のあたらしい物事に関する研究を行うのも1つだ。
- 三鷹市でもすぐに取り組めるものがあるのではないかと。消費者や事業者と一緒に取り組むためにも、消費者と企業が一緒のテーブルについてアイデアを出したりする機会があってもよいと思う。（第3回高橋氏）
- 生産者の顔が見えるとフードロスも起きにくいのではないかと。
- 生産者の顔が見えるのは、子供への教育にもつながる。
- フードマイレージなどを提示しながら、地産地消を盛り上げていけないだろうか。また、物に溢れないような、在庫が出ないような生産を事業者にも考えてもらいたい。
- 明星学園の総合探求という授業でSDGsをテーマにしている。教育現場では知識から実践に移す部分が難しい。生徒参加でなにができるか模索している。
- 企業は消費者に良い取り組みはもっともっと宣伝するべき。（※事務局補足：消費者も企業のよい取り組みのPRの支援ができるのでは）

5 今後の方向

今後は、食品ロス削減問題に取り組む姿勢を有するメンバーが中心となって、既存のさまざまな活動・ネットワークと連携して、より多くの市民が気軽に楽しく参加できる食品ロス削減の活動の場の提供を図り、そこに市民が加わり、市職員らが支援する構図が望まれる。

令和3年度の研究会では、食品ロスをめぐる動向、問題の本質、政策・企業の動向について、認識を共有した。食品ロス削減には市民一人ひとりの主体的活動が不可欠である。研究会での議論では、家庭系食品ロスは、市民が市民に行動を促すことで、行政が行う以上に効果が期待できることも確認された。同時に市民の取り組みの持続的拡大には、誰でも気軽に参加でき、楽しく、新たな出会いや気づきがある場の提供が有効であると確認した。

そこで、三鷹市民と三鷹市は、令和3年度の研究会で構築された共有認識や関係性をベースとして、引き続き食品ロス削減問題に取り組んでいくことが望まれる。

具体的には、問題解決に前向きな姿勢を有するメンバーが中心となって、既存のさまざまな活動・ネットワーク同士が連携して、より多くの市民が気軽に楽しく参加できる食品ロス削減の活動の場の提供拡大を図り、三鷹市もこの活動を側面から支援していくことが期待される。

◆取り組みの具体案

- ① 食品ロス削減アプリ、認証、フードマイレージの勉強会
- ② スーパー等との連携による「てまえどり」のPR
- ③ 冷蔵庫クリーンアップデーの周知・実施
- ④ 日常生活での取り組み例やインパクトのある食品ロス削減の冊子・リーフレットの作成・配布（廃棄された食品や食品ロスの多さを示す写真の掲載、メリット・行動の明確化）
- ⑤ ごみ減量キャンペーンとして啓発冊子（日曜日は冷蔵庫をお片付けなど）を配布
- ⑥ 飲食店組合、スーパー・小売店と協力してキャンペーンを実施
- ⑦ サルページパーティの開催、エコレシピコンクールの実施
- ⑧ 大学との連携、アイデアを採用プロジェクト化、ステッカー・ポスターを学生の発想を活かしてデザイン
- ⑨ 動画配信（冷蔵庫の片付け、食ロス削減を訴求）
- ⑩ フードバンクみたかと連携したフードドライブの推進

活動のポイント

楽しめる・気づきがある・出会いがある

垣根が低く・関心のあるものに参加できる・出入り自由

活動の方向性

気軽に楽しく食品ロス削減に参加できる場の提供

食品ロス削減を中心とする既存のさまざまな環境についての活動やネットワークとの連携



イメージ

