

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

(第 1 5 回)

速記録

令和 7 年 2 月 7 日

東京都環境局資源循環推進部

(午後 2時00分 開会)

- 渡辺座長：定刻となりましたので、ただ今から東京都食品ロス削減パートナーシップ会議の第15回目を開催いたします。会場にお集まりの皆様、お忙しい中、ご出席いただきまして、ありがとうございます。また、オンラインで参加の皆様、聞こえますでしょうか。ご出席いただきありがとうございます。今回のパートナーシップ会議は、コロナ後初の対面とオンラインによるハイブリッド形式で開催します。それでは、オンラインで参加の皆様への注意事項と本日の出席状況について事務局から報告をお願いします。
- 事務局：資源循環計画担当課長の荒井でございます。本日は、どうぞよろしくお願いいたします。それでは、本日の出席状況についてご報告いたします。本会議における委員の総数は20名で、会場に6名、オンラインで11名の計17名の方にご出席いただいております。また、本日はオンラインの3名の方が所有により途中で退席する予定となっております。続きまして、6名の委員の交代についてご報告いたします。まず、会場の委員の方を先にご紹介いたします。1人目は、一般社団法人食品産業センターから味の素株式会社の高取様に変更しまして、同社の執行理事サステナビリティ推進部部長、小野郁様が就任となります。小野様、一言ご挨拶をよろしくお願いいたします。
- 小野委員：初めまして、食品産業センター サステナビリティ推進委員会委員でございます、味の素の小野と申します。弊社を含め食品業界でも食品ロスの削減についていろいろ熱心に取り組んできておりますので、よろしくお願いいたします。
- 事務局：どうもありがとうございました。続きまして、日本チェーンストア協会からイオン株式会社鈴木様に代わりまして、株式会社イトーヨーカ堂サステナビリティ推進部総括マネージャー、小山遊子様が就任となります。小山様、一言ご挨拶をお願いいたします。
- 小山委員：ご紹介いただきましてありがとうございます。イトーヨーカ堂の小山と申します。よろしくお願いいたします。東京都内にはヨーカ堂とヨークマート47店舗がお世話になっております。この機会をいただきまして、サプライチェーン全体で食品ロス削減に貢献できるように取り組んでまいります。どうぞ、よろしくお願いいたします。
- 事務局：ありがとうございました。続きまして。ズームからのご挨拶をお願いいたします。一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会から株式会社ローソン有本様に代わりまして、同社理事執行役員SDGs推進室 室長、鈴木一十三様が就任となります。鈴木様、一言ご挨拶をお願いいたします。
- 鈴木委員：日本フランチャイズチェーン協会、JFAですけれども、そちらの方の環境委員会がありまして、環境委員長を務めさせていただいています鈴木と申します。フランチャイズチェーン協会ですので、さまざまなオーナー様と共にこの問題と一緒にチャレンジしていきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。
- 事務局：どうもありがとうございました。それでは続きまして、一般社団法人日本フードサービス協会からワタミ株式会社百瀬様に変更しまして、株式会社アレフ SDGs推進部部長、高田あかね様が就任となります。高田様。一言ご挨拶をお願いいたします。
- 高田委員：ご紹介のほど、ありがとうございます。日本フードサービス協会所属、株式会社アレフ SDGs推進部長をしております高田と申します。よろしくお願いいたします。本日、北海道の方から失礼いたします。

- 事務局：ありがとうございました。続きまして、一般社団法人日本加工食品卸協会から三菱食品株式会社 内海様に変更しまして。同社経営企画本部サステナビリティグループ S D G s 推進ユニットリーダー、西沢仁様が就任となります。西沢様、一言ご挨拶をよろしくお願い致します。
- 西沢委員：三菱食品サステナビリティグループの西沢と申します。よろしくお願いいたします。私もこちらの部署に昨年4月に異動となりまして、サステナビリティという取組は初めてですが、いろいろと今後情報交換させていただきたいと考えておりますのでよろしくお願いいたします。
- 事務局：どうもありがとうございました。最後になりますが、一般社団法人日本加工食品卸協会から、国分グループ本社株式会社山口様に代わりまして、同社経営企画部企画課副課長、廣瀬勇人様が就任となります。広瀬様、一言ご挨拶をお願いいたします。
- 廣瀬委員：お世話になっております。国分グループ本社経営企画部の廣瀬でございます。本日はよろしくお願いいたします。
- 事務局：ありがとうございました。また、東京都の幹部職員にも人事異動ございました。資源循環計画担当部長の木村でございます。
- 木村部長：木村でございます。前任の中島に代わりまして、昨年の4月から、就任しております。どうぞよろしくお願いいたします。
- 事務局：事務局からは、以上でございます。
- 渡辺座長：ありがとうございます。遅れましたが、私は進行役を担当しています座長の専修大学 渡辺と申します。よろしくお願いいたします。今回の会議は、2021年3月に策定した東京都食品ロス削減推進計画に基づき取組を進める上で、引き続き関係する各主体との連携が必要であることから、当会議で情報交換や取組の進行管理などを図るために実施するものです。東京都からは、食品ロスの発生状況や直近の取組を報告するとともに、更なる取組について議論したいと思います。また、一部の委員からも話題を提供していただきます。

まず議題（１）の「食品ロスの発生状況及び東京都の取組」について、事務局よりお願いします。

- 事務局：議題１の「食品ロスの発生状況及び東京都の取組」につきまして、資料２で説明いたします。資料をZOOMに画面共有しますので、お待ちください。

次のスライドをご覧ください。

こちらは東京都の食品ロス発生推計量のスライドとなります。令和４年度の食品ロス発生量は31.7万tで前年より約５万t削減となりました。都内では事業系ロスの割合が全体の約６割と高く、外食産業からの発生量が多いのが特徴となります。また、2030年の半減目標は、2020年度以降から３年間半減を下回る状況が続いています。こちらは、コロナ禍による経済情勢の変化に加え、事業者や消費者の行動変容、意識変化に伴い食品ロスが抑制された効果も考えられます。令和５年５月の５類移行に伴い、国においてもコロナ後のリバウンドが予想されており、引き続き動向を注視しながら、食品ロス対策に取り組んでいるところでございます。

それでは、次のスライドをご覧ください。

こちらは国内における食品ロス発生状況の内訳と推移となります。都と同様に、事業

系については、2022年度に食品ロス半減の目標を達成しています。

次に、4枚目のスライドをご覧ください。

こちらは、東京都食品ロス削減推進計画の施策の全体構成になります。2021年3月に策定しました計画に基づきまして、都は、様々な食品ロス対策に取り組んでいます。赤字箇所は、令和6年度から実施した事業となります。令和6年度から、小売ロス削減総合対策とアフターコロナにおける外食産業の食品ロス削減推進事業を実施しております。小売ロス削減総合対策については、次のスライドでご説明します。また、アフターコロナにおける外食産業の食品ロス削減推進事業は、この説明後に、都の連携事業者であるレコテック株式会社から説明します。

次に、小売ロス削減総合対策のスライドをご覧ください。

こちらは都内における食品ロス削減を推進することを目的として、都内で店舗を運営する中小企業の食品小売事業者を対象に、メニュー選択式の補助事業を実施しています。メニューは8つございまして、例えば、需要予測やダイナミックプライシング、量り売り用機器、ロングライフ化に資する急速冷凍機、コンポスト設備の導入費を補助しています。また、食品廃棄物のリサイクル費用についても補助をしています。その他、フードバンクへの寄贈費用についても補助がありまして、フードバンクへの寄贈についてのみ10/10、それ以外は1/2の補助率となっています。申請受付や相談については、東京都環境公社に委託しています。また、申請受付期間は、令和7年12月までとなっておりまして、採択実績は3件、すべて急速冷凍機の導入となっています。具体的には、鮮魚店で売れ残りそうな食品を急速冷凍して、再販する取組などを採択しました。

次に、6枚目のスライドをご覧ください。

こちらは、都や自治体の防災備蓄食品の積極的な有効活用 未利用食品マッチングシステムのスライドとなります。環境局では令和2年度から、食品ロス削減の取組の一環としてマッチングシステムを運用しています。防災備蓄食品は、定期更新のタイミングで捌ききれず、廃棄される可能性がありますので、本システムを活用して、都や自治体が保有する賞味期限の近い防災備蓄食品を、フードバンク等へ寄贈を進めています。今年度は1月1日現在で、109件、4万6千食を超えるマッチングが成立しています。また、今年に入って寄贈元からの多くの出品があり、年度内まで食数が伸びる見込みです。

次に、7枚目のスライドをご覧ください。

こちらは、東京都がイベント会場でフードドライブを実施した結果となります。既に自治体や小売店、学校等で活発に実施されていますが、都においても、食や環境のイベントの機会をとらえ、各会場の所在自治体やフードバンク様と連携してフードドライブを実施しています。10月の食品ロス削減推進月間には江東区と連携して「東京味わいフェスタ」で、11月のFC東京のホームゲームでは、フードバンク調布様と連携して窓口を設置しました。フードドライブの窓口設置と合わせまして、食品ロス削減に関するパネル展示や冊子配布、動画放映を実施し、普及啓発を行いました。

こちらは、フードドライブの実施状況の写真となります。上段は、「東京味わいフェスタ2024」の写真となりまして、下段は「FC東京ホームゲーム」での実施状況となります。

次に、9枚目のスライド、都の政策連携団体である東京環境公社が運営しています東

京サーキュラーエコノミー推進センター、通称T-CECとの連携した取組となります。T-CECは、令和4年4月に地域密着型サーキュラービジネスの創出・情報発信の拠点として、多様な主体と連携を図りながら、循環型経済の実現に向けた様々な事業を展開しています。例えば、都の補助事業の案内や他事業者の紹介などを行う相談・マッチング事業や、提案公募型の社会実装化事業を補助することなどを進めています。今年度、社会実装化事業に本パートナーシップ会議の土井委員が所属する、NPO法人 **TABLE FOR TWO International**様のキャラベジプロジェクトが採択されております。こちらは規格外野菜にキャラクターシールを貼って、価値を高めることや食育・食品ロス削減を目的として活動したものとなっています。ポータルサイトで日常的にサーキュラーエコノミーに関する情報を発信するほか、オンラインセミナーやシンポジウム、交流の場の創出としてサーキュラーエコノミーサロンを実施しています。第3回のサーキュラーエコノミーサロンでは、食品ロスをテーマに4つの大学で、企業と大学の連携した取組などを発表し、その後に交流を深めることができました。また、この会には、会議のメンバーである専修大学の渡辺先生、日本女子大学の小林先生にもご参加いただきました。

次に、参考としまして、東京サーキュラーエコノミー推進センターのホームページに掲載中の区市町村の食品ロス情報のスライドとなります。こちらの特設ポータルサイトでは、都民が身近で取り組みやすいように、区市町村が実施するフードドライブや食べ切り協力店の情報をまとめたページなどを紹介しています。

最後に、消費者向け普及啓発事業のスライドをご覧ください。

食品ロス削減に向けて、消費者である都民向けの取組が重要となります。都は今年度、環境局内のHPを「見える化サイト」にリニューアルしており、都民にとってアプローチしやすいウェブサイトを更新しているところです。また、子供たちが食品ロスに興味を持つように、子供向けのクイズを設置し、子供から親世代にも食品ロスの重要性が伝わればと思っています。さらに、企業における食品ロス削減の好事例の記事を順次紹介する予定で、委員の所属企業にもご協力をいただいています。この場をお借りして感謝申し上げます。また、リニューアルが終わりましたら、改めて委員の皆様にご案内したいと思います。

資料2の説明については以上となります。

続きまして、資料3をご覧ください。こちらについては。都の連携事業者でレコテック株式会社、坂内様より説明しますので、よろしくお願いいたします。

- レコテック 坂内様：改めまして、レコテックの坂内と申します。本日よろしくお願いいたします。私からは、「アフターコロナにおける外食産業の食品ロスの削減推進事業」の一環として取り組んだ外食産業の食品ロスの推計と調査を基にした削減施策についてご紹介させていただきます。

まず一つ目の食品ロスの発生量の推計です。この推計では、過去の食品廃棄データと外食産業の売上データをもとに、2030年までの食品ロス発生量を推計しています。推計手法としては、3つのステップを踏んでおります。まず、過去の都内外食産業の食品廃棄物データと売上データを分析して、食品廃棄物量に影響を与える要因とその影響度合いを特定しました。次に2030年までの外食産業の売上予測を基に食品廃棄物の発生量を重回帰分析で算出しました。最後に、食品廃棄物の中で可食部、つまり食品ロスの

部分の割合を考慮して最終的な食品ロス量を推計しました。

結果としてはこちらのグラフのような形になります。まずこちらのグラフが全く対策をしなかった、現状維持の場合での推計結果となっておりまして、2023年度以降はわずかな減少にとどまりまして2030年度は13万トン程度になると推計しております。次にこちらが外食産業全体で食品ロス削減の対策を進めた場合の推計です。2030年度までに約十万トンを下回る可能性があるということがわかります。

2つ目の削減施策の提案についてですが、検討のために外食産業の店舗90店舗程度を対象にしたアンケート調査を実施しました。このアンケートでは、食品ロスの排出の実態であったりだとか、新型コロナウイルス感染症の5類移行前後の食品ロスの発生動向、それから食品ロスの削減対策の実施状況であったり、その効果、さらにその実施をしていく上での課題感といったところを実際に店舗に伺っております。アンケートの回答についてはいくつか抜粋して資料には載せていますので、後ほどご確認いただければと思います。

こちらのアンケートの結果や事例をもとに、特に効果的と考えられる削減策を5つご提案いたします。まず一つが、持ち帰り容器の利用促進で、mottecoのロゴがございませうけれども、消費者に余った食事を持ち帰ってもらうことで、食品ロスの削減効果が見込まれるというふうに考えています。

2つ目にノウハウの提供と書かせていただいておりますが、こちらは、先ほどのアンケートでも「ノウハウがない」とか、「従業員の理解が不十分」といった課題が上がっております。各店舗が効果的な削減対策を導入できるように、先行事例や、手法を共有する場を設けることが効果的だというふうに考えております。

3つ目に食べきり協力店の認知向上と消費者啓発と記載しております。こちらアンケートの結果で、認知度がまだまだないということがわかっております。認知度を向上させることで、消費者の意識改革を促すことができるというふうに考えております。

4つ目に、食品廃棄物の見える化ということを書かせていただいております。こちらアンケートの中で効果がありそうだ、もしくは、すでに効果がある施策は何かといった質問に対して、目標数値の設定や定量的に見える化といった回答が多く上がりました。廃棄物のデータを可視化して、具体的な課題を把握することや、食品ロス削減のアクションにつながりやすくなるというふうに考えております。

最後に、需要予測システムの導入促進と書かせていただきました。こちらはAIなどを活用して売れ残りを防ぐためのリスクシステムを導入していくことで、さらに食品廃棄自体を抑制できる、というふうに考えております。これが一つではなくて、これの施策を組み合わせることで、外食産業全体の食品ロス削減を大きく進めることができるというふうに考えております。

外食産業を巻き込むというところですが、食品ロスの削減が、環境負荷の軽減だけではなく、コストの削減や企業価値の向上にもつながるといったことを強く訴求しながら、取り組みを支援することが、重要というふうに考えております。弊社からは以上となります。本日ありがとうございました。

○事務局：坂内様、ありがとうございました。事務局の説明は以上となります。

○渡辺座長：ありがとうございました。では議題1の資料2、資料3について議論の時間

を取りたいと思います。ご意見、ご質問のある方は、会場にいらっしゃる方は挙手で、オンラインで参加の方は何らかの形でリアクションをしていただければと思います。

○渡辺座長：小野委員お願いします。

○小野委員：初めて来たので、最初に口火を切らせていただきます。今サステナビリティの課題って、どれもそうですが、一つの課題に一つのアプローチで、解決していくのってなかなか難しく、一つの課題に対応するときにも、他の別の課題に悪い影響を与えていないかとか、総合的に見た時に何を押すと有効なのか、システミックアプローチみたいなことを重視して取り組むべきだということが語られている、ということを考えながら資料を拝見していました。消費者の教育みたいなことも、どう考えても欠かせないという意味で、都のプランの方でも非常に重視されていることがわかって、素晴らしいなというふうに思いました。そこも外食産業や小売店ともっと一緒にやれることがないのかなというふうには感じましたということと、それからレコテックさんの方でおっしゃっていましたが、どうしてもこういう取り組みというのはコストがかかる方向に向かうと、なかなか事業者さんは取り組みにくいということもあって、コストを削減しながら取り組みを進めることだと加速しやすいと思っています。そういう意味で、発生を抑えるという根っこのところが、一番コスト削減と食品ロス削減の両方をまとめやすいことなのかなと思っています。並べていただいた取り組みはどれも大事だと思いますが、そういう視点で優先順位をつけることができたりすると、いいのかなというふうに感じました。例えば、資料2ですが、小売ロス削減総合対策で、量り売り機器導入をサポートされているということですが、こういったことはもっと進んでくると消費者側も必要なものだけを買うことができる、また、企業側にも事前にプラスチック容器に詰める作業や余った時にそれを開封してコンパクトに詰め直す作業、そういうことをやらないで済むとか、結構複合的な効果があると考えます。そういう視点で、各企業の状況に応じて、優先的に施策というのを選ばれると良いのかなと思いました。ありがとうございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。では他にも皆様のご意見をお伺いします。では、柿野委員お願いいたします。

○柿野委員：法政大学の柿野と申します。本当に久しぶりに数年ぶりに渡辺先生にお会いしましたけれども、その間にも食品ロスは着実に減ってきているというところで、皆様方のご努力の成果だと思って、お話を聞いておりました。今、小野委員がお話された小売ロス削減総合対策のところで質問をしたいと思います。この事業の中で、採択実績が3件。急速冷凍機の導入というところで、これは最大の補助で300万円ということになるので、最大でも900万円を補助したことになります。実際、予算としては、令和6年度に、9700万円の予算を用意されていて、本当はもっとこれを導入してもらおう予定であったと思います。1/10しか、予算が執行されていないところで、この施策の理念は素晴らしいと思いますが、実際にそのアプローチをどのようにされていて、こういう結果だったのか、この辺りの評価について、どのように捉えておられるのか、そこを聞いてみたいというのが一点です。また、外食産業が東京都で外食ロスを出しているということを考えていた時に、外食産業もすごくいろいろな形態というか、小さな店舗もあれば、チェーン店もあればというようなところで、そういったところへきめ細かく対応してい

く必要がある、そんな観点で考えた時に、新年度以降の外食産業に向けた取り組みで工夫していくべきところがあるというふうに感じました。それについて、今後、どのような工夫をしていくのか、そこについてお聞きしたいと思います。

○渡辺座長：ありがとうございます。では東京都からお願いします。

○事務局：事務局の、東京都の荒井から回答いたします。貴重なご意見、ご質問をありがとうございます。まず、東京都としてしっかりと普及啓発に取り組むべきというご意見を賜っております。その点につきましては、資料2の9枚目、現在、東京サーキュラーエコノミー推進センター、通称T-C E Cと連携して食品ロスだけではなく、プラスチックの削減についても情報発信を進めています。そのT-C E Cのサイトでは、先ほど小野委員からもお話がありました量り売りの効果として、プラスチック包装の削減につながることも紹介しています。消費者に量り売りで買ったほうが、使い捨てプラスチックの削減にもなって、また必要な分だけ購入できて食品ロス削減にもつながる、そういったことを啓発しています。委員の皆様にも、様々なチャネルで情報発信にご協力いただければと思っております。また、1／3ルールの影響で期限前に廃棄されているものの実態を把握するために、令和5年度に調査を実施しています。結果としては、小売店の店頭で、ほとんどの食品が期限のギリギリまで売られているという事実があり、売り切ることが食品ロス削減で重要なことを、前回のパートナーシップ会議で報告させていただきました。これらの実態から、今年度、小売ロス削減総合対策について、8つのメニューを作りまして補助事業を開始したところでございます。現在採択が3件との低い評価ではないかという意見につきましては、本事業は今年12月までの申請可能な事業で、現在、始まって約6ヶ月の途中段階です。この補助事業は中小企業の小売事業者が対象となりますが、検討している小売店からは、タイミングが合えばぜひ活用したい、というような声も聞いています。また、小売の業界団体のスーパーマーケット協会様においては、この補助事業を会員の皆様に案内していただいたところでございます。この補助事業を実施していることを、委員の皆さんからも業界団体を通じまして、いろいろと広めていただければ幸いです。現在、何件かお問い合わせをいただいているところで。現時点で3件にとどまっていますが、今後も広がっていくと期待しています。私の方から以上でございます。では外食の方の質問についてはレコテック様からお願いします。

○レコテック 坂内様：外食産業のところのご質問についてですが、弊社のスライドの5ページ目を映していただければと思います。推計の中でも、やはりその業態別にどうなのかといった話は議論に上がりまして、食品ロスの発生の内訳について業態別に出してみようという形でこちらの円グラフが示しているのが、食品ロス発生量の業態別の内訳となっています。ご覧の通りやはり料飲店、ファストフードが多く割合を占めております。その中で、業態ごとへの支援というのは、もちろん考えていかなければいけないかなというふうに考えているものの、具体的なところでなかなか難しいという議論はさせていただきつつ、今回、最終的なご提案としてまとめております。おっしゃっているところは、非常によく理解しておりますし、我々の中でも非常に多く議論をされたところでございますのでご意見ありがたく思います。

○事務局：続きまして、東京都の荒井の方から外食産業の食品ロス対策についてご説明さ

せていただきます。また、後ほど来年度の主な予算要求案の概要について説明しますが、今回の業態別、街中華等の個人店でやられているところや、チェーン展開されて企業規模の大きいところなど、いろいろな業態別に合わせたきめ細かいテキスト作りなどを来年度の予算で要求している段階であります。このテキスト等を活用して、業界団体様や自治体と連携したアプローチを通じて、食品ロスのノウハウを広く共有していきたい、と思っていますところです。以上となります。

○渡辺座長：ありがとうございます。外食産業の場合、取り組むべき課題の業態による違いもありますが、規模による違いもありますね。また外食の場合は調理途中のミスや予測で発注して食品ロスが増えていることもありますし、提供後に食べ残しが出てしまうことも課題となります。それぞれの業界規模にあった、どのような食品ロス対策をするのか、そういうことが大事だと思います。課題感をもって取り組む必要があり、やらないといけないと感じています。他ありますでしょうか？小山委員お願いします。

○小山委員：チェーンストア協会の小山でございます。小売という立場から、小売ロス削減総合対策について気が付いた点を述べさせていただきます。一番手があがっている急速冷凍機というものは我々も採用したいと考えているところでして、やはり消費期限が短い商品は売れ残りやすいという部分があるからです。あとは営利企業なので、できるだけ商売とか販売につなげたいというところで、バックルームというか、リサイクルにする前に売上にしたいという、そういう部分が働くと思っています。あと今年度以降もこの事業でいろいろサポートされると思いますが、もう一つ追加しても良いと思うのが、廃棄物の計量器です。食品ロスに直接的に結びつくものではありませんが、ゴミの重量を測ることで見える化されて、お店の中での意識が高まったりしますので、そういう視点で見ても良いのかなと思いましたので、コメントさせていただきます。あと、量り売りはぜひやりたいと思いますが、納品が生産者さんからだったり農協さんからだったり、既にいろいろパッケージして入って来たりしますので、そこをじゃあ量り売りするために売り場でバラすのか、そういったことも発生するので、そこが解決できれば食品ロスの削減に貢献できると思って聞いておりました。

○渡辺座長：ありがとうございます。では次に高田委員お願いします。

○高田委員：いろいろな方の発言を受けて共感するところと今後どうなるのかなと思っていますところと、大変勉強になっていると感じております。まず、弊社株式会社アレフでは、びっくりドンキーが都内に26店舗ございまして、それ以外の外食事業も運営させていただいております。その中で、国の外食から出てくる食品ロスの割合が25%だったと思いますけれども、この東京都内でも先ほどの資料の中で、結構高い割合で発生しているという集計をされておりました、参考になりました。やはり大都市であるということで、外食企業のインフラとしての役割とともに、環境負荷も生んでしまっているのだろうと、その一部分を私たちも担っていることになるのかなと思って反省をしながら資料を見させていただいておりました。いろいろご紹介いただきました資料の中で、食品ロスの発生、抑制に対して、例えば食品廃棄物のコンポスト設備の導入支援や食品廃棄物のリサイクル支援、こうしたものを補助対象事業としてということで記載がありました。私たちも、1997年から実は生ゴミ処理器を提携業者様に工夫をしていただいてして、全国で、フランチャイズ様も含めて約100店舗に生ゴミ処理機を入れさせていた

だいていの中で、最近どんどんと問題が顕在化しているなと考えているところがあります。それは、生ごみ処理機が設置・導入することができたとしても、その先、コンポスト設備をいれたところから、東京都内から収集運搬会社様が資材を農場まで運ぶ、または都内の中の何店舗から回収するなど、こうしたところでの人材の枯渇とか、収集運搬の車両が足りなくなるとか、メンテナンスが行き届かなくなる、そのような恐れがあります。自社でやっている農場でも資材を持ち込んで堆肥化することがありますが、堆肥化したあと誰がそれを散布するのか、また、大きな農場ですと大きなトラックで何度も行き来しないと結局必要量に足りないことがあります。下の方、下流と申しますか行先のところの運搬スキーム、もしくは利用のスキームを今後詰めていかないと、このようにいろいろな提案が出てきてもうまく活用する先がないから頓挫してしまう、そこでストップしてしまう懸念もあるのかなと資料を拝見して感じた次第です。ロングライフ化に関する急速冷凍機の導入支援も入口側でロングライフ化して食品ロスを低減するというものですが、出る時も生ごみの腐敗問題とか、そこに対する害虫、害獣の誘因にならないかという問題、近隣からの苦情などもございます。そういう実態を踏まえて、さらに手厚い何か仕組みが出てくると、私たち外食企業も助かるのではないかなと感じた次第です。以上になります。

- 事務局：東京都の荒井から回答させていただきます。貴重なご意見や現場での苦労話など、いろいろなお話いただき、ありがとうございます。まず、小売ロス削減総合対策でございますが、対象が中小企業の小売店舗ということになっていますので、外食店舗は対象ではございません。実際、中小企業の小売店舗から出てくる、売れ残り対策については、量り売りが売れ残りだけでなく家庭でのロス削減にも効果的もあると考えています。また、生ごみにつきましては、現在、清掃工場で燃やされているものをリサイクルに切り替える際に、必要になる容器や重量計測する機器に係る費用は、従来清掃工場に持っていったものをリサイクルすると費用が高くなってしまうという場合に、その部分の1/2、高くなった部分の1/2を補助できるようなメニューとなっています。リサイクルに回すことは、この補助事業を始めてから、半年が経過していますが、切り替えるタイミングっていうのが各社で異なることもあり、応募がない状況と思っています。次に高田委員の方から、外食産業ではコンポスト化がうまく運用できていないことを、情報を提供いただきました。外食では、食品廃棄物の多くが食べ残しになっていますが、食べ残しの中には、割り箸とか、紙ナプキンやビニールとか入ってしまうのでしっかりと分別をする必要があります、異物が堆肥に混ざってしまうと、食品リサイクル施設の方から聞いたことがあります。外食だと中々そういった分別が厳しいのではないかというお話を伺っているところです。一方、食品スーパーの食品廃棄物はある程度均一化しているで、パッケージに入っている、施設で中身を取り出せやすいとも聞いています。そういった点も考慮しながら、来年度は外食産業の業態、営業形態でどういった廃棄物が出てくるか。いわゆるお酒を伴う飲食店だと、食べ残しとその他のものが一緒に混ざってしまうような状況で、それを店舗側で、分別してリサイクルする方法や、ビュッフェ形式では、残った食品を冷凍して再販できる方法もあります。生ものは再販は適さずリサイクルはしやすいということも、今年度の調査結果において実態を把握しながら、効果的な対策を打っていきたいと思っています。いろいろな現場の実態等、貴重なご意見

をいただきまして、ありがとうございました。

- 渡辺座長：ありがとうございます。うまくりサイクルが進みにくいところがあるということも大事なご指摘ですが、外食ロス削減という観点からいうと、食べられるものは食べて、どうしても廃棄になる部分はリサイクルに回すという建て付けは確認しておきたいと思います。清水委員お願いします。
- 清水委員：今日はありがとうございます。目標が前倒しで達成されているということのを伺って、とても嬉しく思っております。サーキュラーエコノミーという観点では、私共も色々取り組んでおりますので、興味深く拝見しました。資料2の食品ロス発生量の、2、3ページあたりですが、3ページの国内の方を拝見しますと、家庭系は減ってきてはいるのですが、東京都の方は全然減っていないというような状況が拝見できます。外食産業からの食品ロスは皆様方の努力や、コロナの影響もあって半減してきている。また、食品小売業もだいぶ減ってきている。ところが、家庭系は微増傾向という結果になっています。そうすると、4ページにございますような様々な施策をやっている中で、1の(1)の効果があまりないのではないかと見受けられます。先程のレコテックさんの外食の今後の予想を見ると、コロナの影響のあと、インバウンドの影響もあり、増えるかもしれないが、企業が努力することで、収まるというようなお話もありました。家庭用の施策については、色々調査をして、どこに問題があるのかを検証して、もっと効果があるようなことができないのかということも、検討したらいいのではないかと思います。最後のところで啓発事業をやっている、WEBサイトを作っているというお話もありましたが、これもどのぐらい見られているのかとか、効果などの検証はなさっているのか、そういうことも含めて、ご質問とさせていただきます。以上です。
- 渡辺座長：ありがとうございます。それでは武士俣委員と関口委員が挙手されていますので、そのお2方にご発言いただきます。まず武士俣委員お願いします。
- 武士俣委員：消費生活アドバイザーコンサルタント相談員協会の武士俣と申します。消費者の立場から発言させていただきたいと思います。私どもの協会では、全国に152名の消費者庁認定の食品ロス削減推進サポーターという方たちがおりまして、その方々と共に食品ロス削減に取り組んでおります。皆様のサポーターの方々が、地域の方や広く消費者の方の意見を拾い上げていますが、消費者としては、外食産業における持ち帰りの意欲というのは非常に高いと思っています。大手のチェーン店ですと持ち帰りに非常に協力的ですが、小さなお店だと食中毒が心配だとか、できません、というようなお断りをされることも相当多いそうなので、様々なお店できめ細やかな対応、アプローチを都の方からもしていただきたいと思います。持ち帰りに関しては、最近訪日外国人が増えています。たとえばホテルにお泊りだったりすると、容器を持ち帰っても食べないという方も多いと思います。また、中国の方ですと、中国の文化で一口食べ残すことが「おなかいっぱいです」という意思表示だという文化があるそうなので、そういった方たちには「食べきりをするのが日本の文化のいいところ」ということを伝えていくような、訪日外国人に向けても持ち帰りをしやすくなるような、もしくは食べきりをしてもらえるような環境づくりということも大切だと考えています。特に現在、春節で中国の方が沢山来ていらっしゃると思いますので、その方たちが一人ずつ食べ残しをされたら、それも結構な量になるのではないかと思います。また、持ち帰った後のプラ

スチック容器の廃棄についても、プラスチックごみの環境問題にとって、大きな問題です。そこで、そこまで店舗としては消費者に伝えて、発泡トレイならばリサイクルに回してほしいなどお声がけする、ポップでお知らせするなど、最後の最後まで外食チェーンの方には示していただきたいなと思いました。それから、家庭系のごみが減っていないというお話がありましたが、現在物価高で食品を無駄にしない、食べきろうという意欲が消費者には非常に高まっています。特に私共の会員は意欲の高い方が多いので、無駄にしない料理等を講習会等でお話しされている方も多く居ります。サポーターは東京都にも30名近くいらっしゃるの、そういった方をぜひ都の活動にも加えていただきたいと思います。お声がけいただくと皆様喜んで、家庭の食品ロス削減のためのお手伝いができると思いますので、サポーターの活用もぜひ考えていただきたいと思います。以上です。

○渡辺座長：ありがとうございます。次に関口委員、お願いします。

○関口委員：日本フードサービス協会、吉野家の関口です。本日は色々ご説明ありがとうございます。外食産業の食品ロスということで色々お話がありましたが、やはり陳列方法であったり、調理方法であったり、業種業態によっても廃棄物の出方が大きく変わってくるというのが現状でございます。レストランのバイキングやショーケースに陳列して販売する店舗では、営業時間ギリギリまで陳列しておかなければいけない、そのことが食品ロスに繋がる。我々のようなオーダーされてから調理をする店舗のように、比較的ロスが出にくいというような販売スタイルを取っているところもございます。また、セントラルキッチンを持っているような店舗と、一から仕入れ仕込みまですべてやらなければならないというような店舗でも、食品ロスの発生はかなり変わってくると思います。そのあたりを踏まえて、今後の施策の中で反映させていただきたいということをご理解賜りたいところです。また、別の角度で申し上げますと、現在運輸業のドライバー不足というのが昨年来から言われておりますが、飲食店に限らずリサイクルをしようとしても、収集運搬業のリサイクル業者様がドライバーを確保できず、一般廃棄物の収集を優先せざるを得ないというところで、リサイクルの専用ルートがなくなっているというような現状がございます。我々がどんなにリサイクルを行いたくても、近隣でドライバーの方がいなければどうしようもありません。そのあたりの対策を含めて、ご議論いただければと思います。

○渡辺座長：ありがとうございます。では、ここで事務局から回答をお願いします。

○事務局：事務局の東京都の荒井でございます。数々のご意見と実際の現場実態、またドライバー問題も含めて切実な問題を伺いました。ありがとうございます。

まず、清水委員の方から、家庭系が減っていないご指摘がありました。東京都内では、現在、若干人口が増えている状況です。その影響も考えられ、コロナ禍における巣ごもりやテレワークなどにより、家の中からの食品ロスも増えたと考えられます。委員からのご指摘のように、東京都としても家庭系が減ってこないというのは非常に感じております。今後、家庭系の食品ロス削減に一層力を入れていかなければいけないということ認識しています。

武士俣委員からは、外食店舗の持ち帰りについてお話いただきました。昨年の年末に国の方から食べ残し持ち帰り推進ガイドラインが公表されまして、都においても、後ほ

ど令和7年度の事業において説明しますが、食べ残しの持ち帰り文化を根付かしていけるよう、今後、取り組んでいきたいと考えております。現在のところ、大規模チェーン店で進んでいるところがあり、個人経営されているような飲食店では躊躇してしまうこともあるようなので、そういった点をどう克服していくかというところで、実践的なテキストを作成して、それを広めながら対策を推進していきたいと考えています。具体的には、区市町村と連携して、そういった店舗の方々、家族経営の方々にもアプローチしながら、外食の店舗からの食品ロス削減を進めていきたいと思っています。まだ食べられるものが残って残念だ、という時にはぜひ持ち帰っていただく。加えて、やはり外食店舗で食べ残すという行為自体が食品ロスにつながるので、区市町村の方で「食べきり協力店」という形で、啓発しているところがございますが、食べきりということを第一に、次に食べ残す際には持ち帰る、そうした文化も創っていききたいと考えています。また先ほど、インバウンドの方が増加しておりまして、外国の方が日頃、都内に観光に多くいるという話がありました。今年度の調査でも、インバウンドが外食店舗で食品ロスの発生への影響があると見られているということで、意見が上がっておりますので、来年度はそちらにつきましても、観光業界とも連携を試みながら、施策を検討していきたいと考えています。最後に、食品ロスのサポーター活動をされているということで、非常に心強いお話を伺いました。家庭系の施策を進めていく際に、今後の施策を検討していく中で連携できるところあれば、ぜひご協力いただきたいと思います。

関口委員の方からは、外食のお話をいただきました。調理の方法、提供の方法によってもロスになるところが違うということをお話しでした。今年度は外食産業でどういったものがロスとなっているか、どういったことが効果的にロス削減につながるかということ調査したところがございます。ご指摘の点もロスの発生原因になるってことも分かってきましたので、今年度の調査で終わりではなく、来年度の飲食店に向けたノウハウの提供や、その他、対応できるというところでもやっていきたいと思えます。また、効果的な対策がございましたら、都の方にも情報提供いただけるとありがたいと思えます。ぜひ今後とも連携しながら取り組んでいきたいと思えますので、よろしくお願い致します。

また、食品リサイクルが重要ですが、ドライバー不足の問題で難しいという声があることは承知しています。そういったことも切実な問題として捉えているところがございます。ドライバー不足という中で、効率的に清掃工場に行く車両をリサイクルに回せるように、清掃工場に週に5回と搬入するところを、週に何回かリサイクル施設に搬入する方法や、回収先が1社だけでは難しいと思うので、複数社で車両1台分の生ごみを回収できるような方法等、ドライバーの負担にならないような方法の検討も重要と思えます。都としてもリサイクルに回せないかということ、試行錯誤しながら考えているところがございます。委員の皆様におかれましても何か良いアイデアがあればいただきたいと思います。以上でございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。皆様から非常に活発なご意見、ご質問をいただきました。今後の施策に活かしていただきたいと思います。それではいったん区切りまして、委員からの発表のパートに入りたいと思えます。3名の方からの発表を用意しております。まずは小山委員からご説明をお願いします。

○小山委員：ご紹介ありがとうございます。イトーヨーカ堂小山でございます。よろしくお願いいたします。イトーヨーカ堂の食品ロス削減の取組をご発表させていただきます。5分間ですので、駆け足になるかもしれませんがよろしくお願い致します。

資料は全部で4枚です。あとの部分がお客様と一緒に食品ロス削減をしている活動になりますので、ここで全体像をお話したいと思っています。真ん中にわれわれヨーカ堂のお店がございまして、左側が川上ですね。右側が消費者というところで、相互に関わり合いながら貢献をしていこうという活動をしています。真ん中の部分、イトーヨーカドーのお店の中でも、左側が売り場ですけれども、できるだけ売場の方で、売り切るといのが重要となります。現場でも、こまめに値下げをして売り切るっていうところが、最大の食品ロス削減のポイントになると思っています。AI発注や計画・製造とかもしていますが、そういった形です。バックルームに下がってしまったものは、リサイクルをするということでやっていますが、先程もお話がありましたが、リサイクルに持っていくと、近くにリサイクル施設があったり、東京都ではないですけれども、そういったところは生ごみ処理機を置いて、その方がコストを比較しても安かったりしますので、そういった対応もしています。メタファームでリサイクルすることは、こちら検討事項ということですので、出来てはいません。

ご家庭の部分については、次のページからご紹介したいと思います。取組を3つご紹介させていただきます。こちらはまさに、東京都 環境局 資源循環推進部の皆様にもご支援いただいて実現した取組ですが、家庭用の廃食用油の回収というのを東京都内のイトーヨーカドー全店舗で24年の9月から開始しています。おかげ様で現在は全国65店舗実施しております。今週の火曜日にリリースを出していただいたのですが、計画よりも早く目標を達成してしまして、累計で12,874本集まっております。なぜこれが好調かといいますと、やはりお客様からの支持をいただいているということです。余った揚げ油の処理に困っていた、とかお中元やお歳暮でもらったものの賞味期限が切れてしまったものの処理に困っていた、という声があったからです。この専用ボトルが入れやすくなっていますので、これも非常にリサイクルに参加しやすいということで、好評の声をいただいています。今月からは、東京都内のヨークマートの店舗にも、全店で取組を拡大できる見込みとなっております。

フードドライブですが2020年から開始して、自治体の皆さんやフードバンク団体の皆さんとの合意形成というところが、難しい部分がありますが、今、94店舗で実施し、累計で168トン集まっております。ご家庭でまだ食べられるけれども、食べないというものが身近なお店で回収してもらえていいとか、あとはわざわざ購入して入れてくださる、そのようなお客様もいらっしゃいます。これもいろいろ、地域のニーズを鑑みながら拡大していきたいと考えております。

最後になりますが、こちらが昨年の10月の食品ロス削減月間に実施した企画となります。小学校でいろいろとSDG sの教育が進んでいるということで、子供たちにこんなに「てまえどり」が浸透していると思ったことがきっかけで、子供たちに「てまえどり」のPOPをデザインしてもらって、それを10月のお店で、てまえどりの認知向上を図るために掲示した取組となります。やはり今まで定型のものをやっていましたが、子供の字が書いてあったり、あるいは絵が描いてあったりしますと、効果がある、こうい

ったこともお客様と一緒に協力しながら進めていきたいと思っています。イトーヨーカ堂から以上でございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。それでは続きまして、三菱食品株式会社 西沢様からお願いします。

○西沢委員：三菱食品企画本部サステナビリティグループ 西沢と申します。本日はご紹介のお時間いただきましてありがとうございます。弊社の食品廃棄物削減の取り組みについてご紹介してまいります。

本日は、このような内容をご説明させていただきます。初めに、弊社について簡単にご紹介させていただきます。弊社は文京区小石川に本社を構えておりまして、食品の卸売事業、物流事業、その他サービスの事業活動を行っております。1925年3月13日に設立しまして2024年4月1日時点で従業員数は4101名となっております。昨年の5月に2030年をゴールとする経営計画MSビジョン2030の公表に合わせまして、弊社の目指す在り姿を更新いたしました。食のビジネスを通して持続可能な社会の実現に貢献すると同時に、サステナビリティ重点課題の同時解決をパーパスとして掲げております。これはですね、サステナビリティ課題への取組が今後、ますます重要になってくるという外部環境認識に基づきまして、サステナビリティ重点課題を同時解決することが、弊社の存在意義そのものであるという思いを示しています。

次は、弊社のサステナビリティ重点課題と2030年目標になっております。重点課題として環境、地域・暮らし、健康、価値創造の基盤と、4つの重点課題を掲げておりまして、環境の横に、食品廃棄物削減目標としまして、②の赤枠で囲っているところ、2016年対比で2030年までに食品廃棄物を50%削減するという目標を掲げております。

こちらが、弊社の食品廃棄量の数字ということになっております。2019年度にピークになっていまして、2933 tでその後減少傾向にあります。2021年度の食品廃棄量は1997tとなっております、これは食品卸売業の食品廃棄量の約1.5%に相当しております。当社の食品廃棄物削減の取り組みにおきましては、スライドの下の部分に記載しておりまして、出さない、売り切る、社会貢献・リサイクルと、こちらのキーワードに取り組んでおります。

次のページをお願いします。

こちらが具体的な取り組みになりますが、まずAIを活用して受発注精度を向上させまして、適正在庫化、発注自動化を進めまして、廃棄になるような商品を出さないということを行っています。また、スマリテという無人販売機を活用しまして、社内販売で売り切るということを実施しています。最後にどうしても残ってしまった商品につきましては、フードバンクさんや子供食堂さんの方に寄付を実施して社会貢献・リサイクルというものを行っています。説明は以上になります。ご清聴ありがとうございました。

○渡辺座長：ありがとうございます。最後に私から東京都大学提案事業の進捗についてご報告をさせていただきます。東京都大学提案事業ということで令和5年から3年間の事業を専修大学で受けて、それをサスティナブルフードチェーン協議会と連携をしながら事業を進めています。未来を担う子供たちへの食品寄贈という事業で、前回のパートナーシップ会議で進捗を報告していますが、一年経っているので記憶にないかもしれませんが、事業の柱は、食品寄贈にかかわるガイドラインを策定して、それを実際に運用し

ていく、運用するために食品寄贈の実証実験を行う。寄贈したいという方と、寄贈を受けたいというという方のルートを見える化していく、というものがあります。もともとは、受ける側のフードバンクや子供食堂を認証する機関を作るであるとか、国に寄贈ガイドラインがないから汎用的なガイドラインを作っていこうという考えもありました。この一年の間に、消費者庁を中心として国の動きが活発化しまして、食品寄贈の免責、寄贈する側と受ける側との関係で免責が認められていないことや、中間組織のリスクをどうするか、などの問題がクリアにされませんでした。免責は無理ということだったので、国としてもガイドラインみたいなものを作ってルールを明確にしましょうとなりました。その上でフードバンクや子供食堂、フードバンクの認証であるとか、子供食堂の登録制度を作っていきましょうとなり、動きが急速に進んだので、その動きと連携をして、その議論にむしろ入っているいろんな意見を出しながら、東京都の事業に連動させるということで進めてまいりました。その結果、SFAさんで作っていたガイドラインをベースにして、令和5年度にガイドラインの原案を東京都事業として作りまして、それを踏まえて、令和6年度に国の食品寄付等に関する官民協議会に参加して、議論を重ね、この12月末にその結果がまとめられ、1月に入って周知活動が今始まっているというところです。

それを踏まえながら、その動きと並行しながら食品寄贈の実証を進めているところです。国の、消費者庁を中心にして作ったガイドラインというものが提供する側や受ける側とのトレーサビリティを確保するということで、非常に細かく規定がある。だから食品の衛生管理についても、こういう管理をしなくちゃいけないということが非常に厳しく求められる。フードバンクの認証についても、かなりハードルの高い認証基準が設けられているので、そういったものを実際に運用にあたってどうやって進めていくか、ここまで実際にトレーサビリティが必要なのか、食品衛生管理が必要なのか。特に誕生して間もないようなフードバンクのサポートをどうしたらいいのか、そんなところをこの事業の中で検討してまいりました。

ここにも書いてありますようにそもそも今、寄贈する食品が減少していつている中で、それは食品ロス削減のために、企業の方々が、提供する企業の方々が様々努力をして、ロスを削減している、食べられるのに廃棄される部分を減らしている、これは非常に良いことだと思いますが、そういう環境の中でより有効に食べられるような状況を作っていくっていう、そういうことをやっていかなきゃいけないということで考えています。経済と環境とシステムの両立、並立させていくような方策を目指していきたいというふうに考えて実行してきました。その実際の動きについてはオズマピーアールの国友さんがSFAのサステナビリティ協議会のアドバイザーの立場で様々な現場で進めていただいておりますので、国友さんから。ご発言いただければと思います。

- 国友委員：はい。引き継ぎます。大田区社会福祉協議会を中心に初年度アンケート調査をした結果、いわゆる民間のフードバンク以外で地域のハブとなり、経済とか環境の側面から出てしまう食品ロスのアウトリーチ先として、福祉に役立てていただくところがあるという観点から社会福祉協議会が地域のハブとなり食支援ネットワークを構成しています。まだ食べられる美味しいものを、せっかく作っていただいたものを、美味しく、良心のこもった寄贈に変えていただくということがベターだろうということで、大田区と、それから小平市にフードバンク、地域フードバンクみたいなもの

のを立ち上げていただいて、実証という名で、実際に入り込んでやっております。何をしているかという、基礎自治体と社会福祉協議会様に食品寄贈に際して注意していたかなきゃいけないこととか、各エリアによってインフラが異なりますので地域にある資源をフル活用した上での食支援のネットワークを作っています。先ほどお話がありましたが、物流は難しい状況になっていますし、企業様からの寄贈もどんどん減っていく中で食の調達は、フードドライブ頼みになっています。ちゃんと必要な方に必要な食が届けられるようにという文脈に変えて、お話をさせていただいているのが1個ありまして、そのもう1個は、実際に民間のフードバンクの立ち上げを支援しています。フードバンク大田が立ち上がって、これから事業を開始するところでしたので、私も、一スタッフとして入り込みまして、お米ですとか、いろんなものをお預かりして、運んで、マッチングして、というようなことをやっております。小平市も同様に、こちらも法人化が進みましてフードバンク小平、いわゆる地域のハブになっている大きいフードバンクに、フードバンク多摩がありますが、そこが多摩エリアの食支援をしまして、この先、エリアでハブとなるところができた方がいいというお声がありましたので、小平市へのフードバンクの立ち上げのご支援をしております。

あとは各企業様からの、食品寄贈をしたいというご相談がありましたので、そちらを実際に東京都内の必要とされているところとのマッチングと配送のサポートの方をマッチングしています。ここで話すべきは、最近食品産業企業以外の企業様が食品寄贈したいというお声があり、外食の企業様から、食べ残しではなくて、作っている家庭においてのお惣菜なり食材の余剰に関してのご相談が増えてきています。これは逆に受け取る側も美味しく食べられるから美味しいという声もあるものですから、できたら、そこをしっかりと実証のフェーズに乗せて、やっていきたいと考えています。あとは実際にお子さんたちに食品をリーチする時に、ただ食品を寄贈するのではなく、経験ですとか体験の機会とともに食育も学んでいただくような機会を提供しました。教材として食材を渡すスキームでワタミ様や国分グループ本社さんにご協力いただいて、都内の子供食堂に通っている子どもたちに職業体験型の食育プログラムを提供しています。

あとは認証機関を本来は設立するという話ですが、多分それも国の方で動いているDX化も含めて、いろいろ動かれているので、この事業におきましては各中間支援団体が、システムを入れることで瞬時にマッチング等の煩雑な作業を軽減するようなことにチャレンジしたいなということで今、複数社お話を伺っています。やってきて思ったことですが、やっぱりルールができて、まずご存知ない場合や、ご存知であってもそのルールがかなり厳しいガイドラインとなっています。例えばフードドライブは記録、こういった食品を扱ったかとか記載することが推奨事項に入っていますが、それをやるなら受け取らないみたいなフードバックさんのお声も聞こえてきますし、社協さんなんかは調達が難しいのでフードドライブは受け取るけど、こういうルールがありますよとお話すると、やっぱりその煩雑なところをどうにかしなければいけないと考えています。実際に後付けでできたガイドラインとなってしまう関係で、今までやってきたことをどこまで変えられるか、というところが、すごく各お立場でやっている方々の生の声として受けとめております。私としては、そこをしっかりと懸念していることを解消していくべくして、並走しながらいろいろとお話をして、国の方にも、あとはやってら

っしゃる皆様にもフィードバックさせていただいたりしようかと思います。あとは物流のところ、もうパンクしておりますので、地域循環型で、先ほどコンポストでできた生ごみ回収のお話がありましたが、既存の物流スキームでもなかなか難しいので、地域物流みたいな形で福祉車両を活用するとか、地域インフラを上手く活用した形でのスキームができないか、ということを探索していきたいなと思っています。以上です。ありがとうございます。

○渡辺座長：この事業の内容については、ホームページに特設サイトという形でまとめたので、東京都のホームページからでもご覧になれます。是非その内容をご覧ください。ガイドラインのルールについては、フードバンクや子ども食堂の現場で実態に合わないということがよく聞かれるのですが、実はこの消費者庁のルールで新たに作られたルールというのはあまりありません。今まで別のガイドライン等に定められていたものを掘り起こしてきて束ねた結果、実は現場においては弾力的に運用されていたこと、ルールとして書かれていることと違う形で弾力的に利用されることが、あらためてこういうルールがありますと提示されると、多分法務部門の方が見ると、そういうやり方をしないといけないのかと受け止める。そういったことをフードバンクや子ども食堂などの食品寄贈の現場の方と、寄贈する側のサステナビリティ部門の方、営業部門の方とか、法務の方とか、様々な立場の方々とどう調整するのか。今までこうやって通用してきたのをどうして？というようなところを、しっかり議論していく必要があると思っています。以上です。

では、ここまでのところで、3者からご発表いただきました。皆様からご質問ご意見等ございますか。

○武士俣委員：よろしいでしょうか。

○渡辺座長：お願いします。

○武士俣委員：武士俣です。イトーヨーカドーさんにお伺いしたいのですが、食用油の回収、私もぜひ協力したいなと思って、お伺いさせていただきました。石鹼やインクを航空燃料等の製造にて再利用いたしますとありますが、石鹼やインクなどは、消費者にも身近な存在で日常使うものですが、何かブランドを立ち上げて販売されるということでしょうか。

○小山委員：ご質問ありがとうございます。イトーヨーカドーの小山です。結論から申し上げますと、なかなか現在ぐるっと自分のところに循環させるということができていないところでございます。このスキームは元々、イトーヨーカドーのお店で提供するお惣菜などで使っている油を、業務用が100%リサイクルしているものでした。それを石鹼や他のものでも、リサイクルしていただいている業者さんがいらっしゃって、その業者さんと一緒にお客様の廃食用油も回収しましょうということになりましたので、今はそういったスキームの中で、石鹼を始めとしてリサイクルをしているということでございます。貴重なご意見いただきましたので、社内で確認したいと思います。ありがとうございます。

○渡辺委員：ありがとうございます。それでは、議題7、その他に入らせていただきます。資料7についてです。事務局から説明お願いいたします。

○事務局：東京都の荒井でございます。それでは、資料の7、令和7年度の主な予算案の

概要について説明いたします。こちらにつきましては、1月31日に公表したものととなっております。食品ロス対策につきましては、新規事業1件と継続事業1件を予算案として計上しております。まず、新規事業でございます。外食ロス削減推進事業ですが、こちら先ほど連携事業者であるレコテック様の方から報告いたしました、令和6年度のアフターコロナにおける外食産業の食品ロス削減事業の結果によりまして、効果的な対策を進めていこうというものでございます。本日、委員の皆様からも様々なご意見いただきました。色々な業態がある中で効果的な対策や、調理の方法、提供方法によって異なるなど、様々なノウハウが詰まったものを一つにまとめて、それを上手く外食産業の業界団体の皆さんと連携しながら、会員メンバー様に上手くお伝えするとともに、都内の自治体様と連携して地域の中の店舗、あるいは商工会、そういったところと連携しながらテキストを広めて持ち帰る文化を進めたりする。また、リサイクルの方法についても進めていきたいと思っております、そういった事業を来年度考えているところでございます。こちらはまだ予算案となっておりますので、予算案が確定いたしましたら、まずはそのテキスト作りの方から、講習会の開催、外食産業の広域業界団体の皆様とも連携していきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。次に2点目でございます。これは昨年度と、今年度に引き続きまして、小売ロス削減総合対策として中小小売店向けの補助事業を継続する予定でございます。

続きまして、昨年、12月24日に開催されました、国の方の食品ロス削減推進会議において公表されました資料をもとに、概要を示したものでございます。国では2022年度の食品ロス量は家庭事業系とともに236万トンで、事業系の2030年半減目標が8年前倒して達成され、新たに60%減の目標値の引き上げを検討しているところでございます。また、具体的な施策案についても記述がございます、ICT、DX、AI等の新技術を活用した食品ロス削減や、年末に作成された食べ残し持ち帰り促進ガイドラインや、食品寄附ガイドラインの周知、普及啓発というところを掲げております。

最後にこちら、東京都が今年1月31日に2050東京戦略（案を）公表したのになります。この戦略案には新たな政策目標といたしまして、2030年に60%減に強化するとともに、次のマイルストーンとして、2035年目標を65%減に新たに設定することを検討しております。国の基本方針の見直しや、新たな新戦略の検討なども勘案しながら、今後、東京都の食品ロス削減の施策の強化や、さらなる効果的な対策を進めていきたいと思っておりますので、委員の皆様とより一層連携を深めながら全力で取り組んでいきたいと思っておりますので、今後とも引き続きどうぞよろしくお願いしたいと思います。説明は以上です。

- 渡辺座長：ありがとうございます。東京都としての今後の取り組みということで、ご紹介いただきました、こちらにつきましてご意見、ご質問がございましたらお願いします。
- 小野委員：削減目標を前倒して達成して、さらに削減を目指していくというお話だと思っておりますけれど、新しい目標についてはこういった形で決定されたのか、ご教示いただければと思います。
- 事務局：事務局の荒井でございます。この削減目標につきましては、都の食品ロス削減推進計画の通り、2050年実質ゼロに向けまして、様々な対策を進めています。足元で言いますと、先ほど外食ロスの2030年推計でも、現在の施策を進めても60%減は見込

まれており、施策の強化を行わなくても半減目標の達成できる見込みとなっています。しかし、その先の2050年を見据え、実質ゼロにしていくためには、このままの施策では届かない可能性があり、今後のロードマップ、施策の強化ということも考えながら、この目標に向かうものとして設定したところでございます。今後の施策の効果を見込んで設定したのではなく、実質ゼロという先を見据えた中間マイルストーンの中で示した目標となります。今後、この目標の達成に向けて、新たな施策や対策の強化を検討していくこととなります。

- 小野委員：ご説明ありがとうございました。よく理解しました。これから計画改定されていく中で、繰り返し同じことばかりにはなるのですが、やはりその消費者の方々の協力なしに進めることができないと思っていますし、企業側としては、どうしてもコストとの戦いをしながら、今、これを取り組んでいくということで継続性を考えながら、こういうことを進めていくってところを推進していただきたいと思います。

あとその東京都のすごい強みというのは、私はもともと関西の人間ですが、東京が先進的に取組を行うことで、ある種の「カッコイイ」というか、波及効果が大きいのかなと思います。ある種東京都がやるっていうことが、うまく言えないのですが、そういう文化みたいなものを創っていただけるといいのかなと思っています。

- 渡辺座長：ありがとうございます。国の事業系の60%削減というのも、ここに参加されている委員の方にもその議論に参加している方が何人いらっしゃいますけど、かなり議論を経て決められたものですので、これから東京都の場合は、目標をこういう形で定めた上で、では実際どうするかというのは、これから議論をしていくことになると思っています。

それでは取りまとめの方に移っていきますけれども、私から最後、発言させていただきます。今年度末に国では、食品ロス削減推進法に基づく基本方針の変更が決定されるので、それによって食品ロスの削減目標を含めた様々な国としての方針が打ち出されていくのですが、東京都においても、食品ロス削減目標の強化を進めていく、食品ロス削減の対策を積極的に推進していくという、そういう方向が打ち出されているということだと思います。これに関連して申し上げますと現在、東京都の食品ロス削減推進計画の計画期間というのが、2021年からおおむね5年間となっています。2021年に定めた時には、このパートナーシップ会議でもかなり議論をさせていただいて、こういう方向で行きましょうということで、東京都とパートナーシップ会議と連携しながら進めていくことが行われていました。国の基本方針の変更素案においては、地方公共団体が策定する食品ロス削減推進計画についても、国の基本方針の見直しを踏まえて、定期的に地方公共団体も見直すようにということが明記されていますので、東京都においても、東京都の削減推進計画についても国の見直しに合わせて、日本の地方公共団体の先陣を切る形で、改定していく必要があるのかなというふうに考えています。先ほども委員からのご指摘で、東京が地方をけん引していくべきだというご発言がありましたので、ぜひそのような方向で進めていくべきだと思います。今後の進め方として、都の食品ロス削減推進計画について、どのように改定していくのか。それを事務局から最後の確認の発言をお願いいたします。

- 木村部長：東京都の木村でございます。座長からお話がありました計画改定について、

考えを述べさせていただきたいと思います。座長からもご指摘がございました通り、現在の食品ロス削減推進計画は2021年に策定しまして、来年度をもって5年間の計画期間の終期を迎えるという時期でございます。すなわち、2026年以降の見直しをしないといけない時期に、だいぶ近づいてきたなということでございます。今現在いつ改定するかというのは明確には決めてはいないところでございますけれども、今後もし改定することになった場合には、前回この会議にて計画を策定したときと同様に、パートナーシップ会議の皆様から色々なご意見を賜りながら作り上げていく、ということになるのかなというふうに認識してございます。いずれにしましても、改定の時期や進め方を、都の方で整理がつき次第、また皆様にご相談させていただきたいというふうに考えております。以上でございます。

- 渡辺座長：ありがとうございます。都としても前向きに検討を進めるということですので、パートナーシップ会議におきましても、ぜひその方向で協力をして、議論を重ねていきたいと考えますけれども、委員の皆様いかがでしょうか。

特にご意見ないと思いますので、会場の方は皆様領いています。ということで、異論がないというふうに判断をさせていただき、今後、座長と事務局の間でスケジュールの検討などを進めながら、委員の皆様にも早めにフィードバックをして、議論をしていければと考えております。

以上、本日の議論はここまでです。本日も様々なご意見をいただきましてありがとうございます。最後に木村部長にご挨拶をお願いしたいと思います。

- 木村部長：あらためまして木村でございます。本日は大変お忙しい中、このパートナーシップ会議にご参加いただきまして誠にありがとうございました。

議題1におきましては、アフターコロナにおける外食産業の食品ロス削減推進事業につきまして、レコテックの坂内様から事業の進捗についてご紹介いただきました。

また、議題2におきましては、小山委員、西沢委員、渡辺座長、国友委員に食品ロス対策についての最新のお取り組み、ご知見のご提供をいただきました。また、他の委員の皆様におかれましても活発な質問・質疑、それから実態に即したご意見を賜りました。重ねて御礼を申し上げたいと思います。

本日ご紹介ご報告させていただきました通り、都内の食品ロス発生量は、令和4年においては、前年よりは大幅に減少しているということでございますが、令和5年度以降になりますと、特に外食などを中心にリバウンドが発生する可能性も示唆されてございますので、我々としても引き続き、動向には注意していかねばならないというふうに考えてございます。合わせまして最後にご紹介させていただきました、新しい東京都の戦略、現在「案」という段階でございますけれども、目標をさらに一段上げて一層、食品ロス削減について取り組んでいくという考えでございます。その関連でもあったと思うのですが、渡辺座長の方から計画についてのご指摘、ご意見を頂戴したところでございます。

我々としましては、実際に食品ロス対策を進めるにあたりまして、この削減計画というのは非常に重要な位置づけを占めていますので、いずれにしましても都として整理をさせていただきまして、これから皆様にもご相談させていただければというふうに存じております。それでは改めまして、渡辺座長、そして委員の皆様、オンラインでご出席、

ご参加の皆様、本日、有意義な会議が開催できましたことを厚く御礼申し上げまして、私の挨拶とさせていただきます。本日はどうもありがとうございました。

○渡辺座長：ありがとうございます。それではこれで第15回の東京都食品ロス削減パートナーシップ会議を閉会とさせていただきます。本日はどうもありがとうございました。

(午後 4時05分 閉会)