

# 東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

(第 16 回)

速記録

令和 7 年 5 月 30 日

東京都環境局資源循環推進部

(午前 10時00分 開会)

- 事務局（木村）：皆様方、本日は大変お忙しい中ご出席くださりまして、誠にありがとうございます。私は本日、事務局を務めます、東京都環境局資源循環計画担当部長の木村でございます。どうぞよろしくお願いいたします。まず、本日の出席の状況についてご報告いたします。本会議における委員総数は20名で、会場に6名、オンラインで12名の計18名の方にご出席いただいております。続きまして、2名の委員の交代についてご報告いたします。まず、会場の委員の方からご紹介させていただきます。一般社団法人全国清涼飲料連合会の大江様に代わりまして、当会企画部主任の田中健太様が就任されました。田中様、一言ご挨拶をお願いいたします。
- 田中健太委員：ご紹介いただきました全国清涼飲料連合会の田中と申します。引き続き、こちらの会にご協力させていただきますので、よろしくお願いいたします。
- 事務局（木村）：ありがとうございます。続きまして、オンラインからご挨拶を頂戴したいと思います。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 廣瀬様に代わりまして、当社サステナビリティ推進部副部長の中山有様が就任されました。中山様、一言ご挨拶をお願いいたします。
- 中山委員：お世話になっております。国分グループ本社の中山と申します。本日はこちらにお伺いすることができず、申し訳ございません。今後、食品ロスに関しまして積極的に取り組んで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。以上でございます。
- 事務局（木村）：ありがとうございます。続きまして、本日出席しております東京都の幹部職員を紹介させていただきます。環境局長の須藤でございます。
- 須藤局長：須藤でございます。よろしくお願いいたします。
- 事務局（木村）：環境局次長の緑川でございます。
- 緑川次長：緑川でございます。どうぞよろしくお願いいたします。
- 事務局（木村）：資源循環推進部長の宗野でございます。
- 宗野部長：宗野です。よろしくお願いいたします。
- 事務局（木村）：事務局を務めます資源循環計画担当課長の荒井でございます。
- 事務局（荒井）：荒井でございます。どうぞよろしくお願いいたします。
- 事務局（木村）：それでは議事に先立ちまして、須藤局長からご挨拶を申し上げます。
- 須藤局長：皆様、おはようございます。本日はご多忙の中、また、大変お足元の悪い中、東京都食品ロス削減パートナーシップ会議にご出席いただきまして、誠にありがとうございます。本会議においては、これまで東京都の食品ロス削減推進計画における2030年食品ロス2000年度比半減という目標達成に向けて、様々な議論や協働を重ねてまいりました。こうした取組の成果もありまして、この目標をなんと10年前倒しで達成することができました。これも皆様方のおかげと大変ありがたく思っているところでございます。この度東京都では、2050年ゼロエミッション東京の実現に向けた取組を一層加速するため、昨年度末にゼロエミッション東京戦略 Beyond カーボンハーフを策定いたしました。その中で、2035年温室効果ガス排出量60%以上削減を新たな目標として、実行性のある10の政策を推進することとし、その中の重要な施策の1つとして食品ロスの削減を位置付けています。削減に当たりましては、コロナ後の外食産業の回復などに起因する事業系ロスのリバウンドや横ばいが続く家庭系のロスなど、まだまだ課題があると考えております。こうした課題を今後乗り越えて、最終目標である2050年食品ロス実質ゼロを実現するために、取組を強化していかなければいけないと考えています。食品ロスは家庭系、事業系など関係者も非常に多く、また食品ロスという非常に身近なテーマで、誰もが取り組めるはずの課題であるだけに、削減強化に向けては多角的な視点で検討を進める必要があると考えております。この食品ロスの削減に向けて、多方面で取り組まれている皆様のご意見やご助言をいただきながら、秋頃までに集中的に議論させていただきたいと考えています。ぜひ活発なご意見をいただきますよう、よ

ろしくお願いいたします。

○事務局（木村）：ありがとうございます。局長は公務の都合上、ここで退席をさせていただきます。

○須藤局長：どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（木村）：最後にいくつか注意事項をお伝えさせていただきます。まず、委員の皆様にご発言いただく際の手順をご説明いたします。ご発言の際は、まず、お名前をおっしゃっていただいてから、ご発言くださいますようお願いいたします。また、会場内でご発言される場合は、挙手をお願いいたします。その際、事務局からマイクをお渡しいたします。マイクを通さない場合、オンラインの方に音声が届きにくくなる恐れがありますので、マイクのご利用をお願いいたします。また、オンラインでご参加の方におかれましては、Zoomのリアクション機能をクリックしていただくか、もしくはチャット機能を使ってお知らせいただければと存じます。ご発言をいただく際には、ミュートを解除し、ビデオの開始をクリックしてからご発言いただき、また、発言終了後にはオフにさせていただくことをお願いいたします。また、会議の様子について、画面の写真を数枚撮影させていただき都合上、ビデオのオンをお願いすることがございます。この他、事務局宛に連絡事項等がございましたら、チャット機能をご活用いただければと思います。なお、本日傍聴される方におかれましては、チャット機能ですとか、ご発言機能はございませんので、ご了承いただきたいと思っております。事務局からは以上でございます。ここからの進行は、本会議の座長であります渡辺委員にお願いしたいと思います。渡辺座長、よろしくお願いいたします。

○渡辺座長：座長の渡辺です。よろしくお願いいたします。

このパートナーシップ会議が立ち上がってから8年が経過して、2回目の計画の練り直しの時期にきています。今回基本計画の骨子を取りまとめて、都庁環境局へご提案するという、そういう重要な役割を担っている会であります。先ほどの局長からのご挨拶にもありましたけれども、目標達成に向けて、施策を強化するということでビヨンドカーボンハーフということをお先ほど言われてましたけど、この食品ロスについてもビヨンド食品ロスハーフというんですか、60%削減目標というのを掲げられているわけですが、その2030年60%、2035年65%、それに向けて、これから4回会議を重ねて、集中的に議論をして、具体的にどんなことをやるべきなのかということをお議論をしていくという予定になっております。今回は初回の会議ということで、これまで取り組んできた内容の振り返りを行っていくとともに、これからどういったことを強化していくのか、その強化していくべき課題であるとか、論点であるとか、そういったものについて皆様からご指摘をいただいたり、ご提案をいただくという場になっています。ぜひとも忌憚のない議論をしていただければと思います。それでは最初に、事前に資料が配布されているかと思っておりますけれども、配布された資料のうち、まずは都の目標やこれまでの取組、それから個別のヒアリングの結果についてまとめられている資料につきまして事務局より説明をお願いいたします。

○事務局（荒井）：それでは事務局の荒井より説明いたします。資料の2をご覧ください。資料をZoomで共有いたしますので、少々お待ちください。

それでは、事務局の方から資料についてご説明させていただきます。まず、本日の会議の流れでございますが、資料の2項目目の「新たな目標」、「これまでの取組」、「個別ヒアリングの結果」まで、まず説明させていただきたいと思っております。スライド2ページお願いします。

東京都といたしましては、2030年までに食品ロス2000年度比半減を掲げておりましたが、こちらを10年前倒しの2020年度から2022年度までは達成しているところでございます。一方、コロナ5類移行後は徐々に外食産業は回復傾向にあり、インバウンドも急増しているということもあって、これまで順調に減少を続けていました事業系のリバウンドが懸念されているところでございます。家庭系につきましては横ばい傾向が続い

ているなど、まだまだ課題が山積しているような状況です。また、令和3年3月の都の計画策定後の動きといたしまして、AI等新たな技術や取組が出てきております。国の方では、昨年度末に食品ロスにかかる基本方針を変更し、自治体に対しても更なる取組を求めているところでございます。こうした動きを踏まえまして、東京都は昨年度公表いたしました2050東京戦略におきまして、食品ロス削減の新たな目標として2030年度60%減、2035年65%減を掲げており、一層の施策強化の必要性が高まっているところでございます。スライド3ページお願いいたします。

次に目標に関する基本的な考え方でございます。食材の多くを輸入している日本にとっては、食品ロスは真摯に取り組むべき重要な課題でございます。課題は、それだけではなく、生産、加工、流通等の過程で温室効果ガスを大量に排出することに加えまして、処理処分等においてもCO<sub>2</sub>が発生することから、気候変動への影響も大きいと言えます。こうした観点からも、ゼロエミッション東京を実現するに当たって、食品ロス対策を強化していくことが不可欠だと考えております。また、食品ロス削減における3Rの考え方でございますが、こちらは現行計画と同様、発生抑制を最優先に、有効活用、再生利用の順に取組を推進することとしております。それぞれの方向性は記載の通りでございますが、特に再生利用については、食品ロス実質ゼロに向けて、食品廃棄物イコール焼却からの脱却が不可欠ですので、施策の強化の1つの軸にしていきたいと考えております。スライド4ページお願いいたします。

こちらは国の食品ロス削減の基本方針になります。国においては、昨年度末に方針を変更し、事業系の目標値を新たに設定したほか、持ち帰りガイドラインや食品寄附ガイドライン、新技術の活用などにより、さらなる削減の取組を進めていくこととしております。東京都の施策強化におきましても、こちらと整合を取った形で進めていくこととしております。スライド5ページ、お願いします。

こちらは食品リサイクルに関する国の状況でございます。食品リサイクル法に基づく再生利用等実施率の目標につきましては、小売業で2024年目標60%を達成したため、2029年目標が65%に引き上げられたところでございます。他の産業に関しては、製造業は95%目標をすでに達成済みで、卸売業と外食産業は目標未達成のために据え置きとなっております。取組を一層推進することが必要になっております。

また、都特有の事情といたしましては、家庭系の食品廃棄物が占める割合が全国に比べて多く、約7割を占めているため、家庭系の再生利用の促進策も重要でございます。スライド6ページお願いします。

続きまして、現行の食品ロス削減推進計画を簡単に説明させていただきます。令和3年3月に策定された本計画は、計画期間が5年、また目標として2030年食品ロス半減、2050年実質ゼロを掲げ、発生抑制を最優先として有効活用、再生利用の取組をそれぞれ整理した計画となっております。本計画に基づく具体的な取組につきましては、次以降でご紹介させていただきます。スライド7ページお願いします。

こちらのページは、ここ5年間で東京都が主に取り組んできた食品ロス対策を一覧化したものでございます。事業系、特に外食産業、小売業の発生抑制の対策を中心に展開してきたところでございます。主な取組については、これまでの過年度のパートナーシップ会議の資料を用いましてご説明したいと思います。スライド8ページお願いします。まず、消費者向けの普及啓発事業でございます。手軽に実践できる食品ロス削減アクションをまとめた冊子、動画の作成や、ジェイコム東京と締結しております包括連携協定を活用した特別番組の制作、放映、また都のホームページで見える化サイトによる情報発信などに取り組んできたところでございます。スライド9ページお願いします。

次にフードテックの活用についてでございます。ICTを活用した需要予測やロングライフ化など、フードテックに関する連携事業の成果を取りまとめました技術紹介集を作成し、都庁舎で展示するなど普及啓発を図っております。スライド10ページお願いします。

また、食品関連事業者や消費者等の「賞味期限前食品の廃棄ゼロ」に向けては、令和5年2月の第13回のパートナーシップ会議におきまして、取組の強化を宣言いたしました。本宣言を受けまして、令和5年度には、食品スーパーをはじめとした大手小売事業者様を中心に実態調査を実施したところでございます。スライド11ページお願いします。

こちらは第14回パートナーシップ会議で報告したスライドです。大手小売店等を対象とした調査で把握いたしました食品スーパーでの食品廃棄状況といたしまして、都内の食品スーパー企業数の約5割で納品期限が緩和されていること、顧客ニーズの多様化等の事情により売れ残りが発生してしまうこと、また加工食品は賞味期限間近まで売り切ることが多く寄贈に適したものが少ないこと、リサイクルについてはコストやルート開拓が足かせになっていることなどが分かりました。スライド12ページお願いします。こういった状況を踏まえまして、令和6年度より都内の中小小売事業者の食品ロスに資する取組にかかる経費への補助を開始いたしました。こちらの補助事業では、需要予測システムや急速冷凍機の導入支援、リサイクル費用への補助を含む8つのメニューにより、総合的に事業者の取組を支援しております。なお、令和6年度の採択実績といたしましては、食品のロングライフ化に資する急速冷凍機の導入支援が11件、コンポストの導入支援が2件となっております。スライド13ページお願いします。

次に食品の有効利用といたしまして、東京都や区市町村の未利用の防災備蓄食品とフードバンク等のマッチングに令和2年度から取り組んでおります。現在はマッチングシステムには15団体のフードバンク等が登録しており、昨年度は約8万食がマッチングできました。スライド14ページお願いします。

東京フードドライブと称しまして、環境やスポーツイベント等でフードドライブにも取り組んでおります。昨年度は、産業労働局主催の東京味わいフェスタと、サッカーチームであるFC東京の試合で、計2回の寄付窓口を開設しました。フードドライブ窓口への来訪者に対しましては、食品の回収、寄贈を受けるだけでなく、冊子や動画などの広報ツールを用いまして食品ロスに関する行動についても併せて情報発信しております。スライド15ページお願いします。

続きまして、東京都の大学提案制度により、パートナーシップ会議の座長でいらっしゃいます専修大学の渡辺先生よりご提案いただきました「未来を担う子供たちへの食品寄贈」でございます。こちらは、食品寄贈するに当たりまして、寄贈する側、寄贈される側双方にとって安心安全な仕組みづくりを目的とした事業となっております。内容といたしましては、食品寄贈に関するガイドラインの策定や食育プログラムの実施、子ども食堂等へのヒアリング調査などに取り組んでおり、最終年度である今年度は事業の成果の見える化など、情報発信にも積極的に取り組むこととなっております。こちらの事業につきましては、後ほど渡辺座長と連携して取り組まれておりますサステナブルフードチェーン協議会の国友委員より、今年度の取組についてご紹介させていただきます。スライド16ページお願いします。

続きまして、東京サーキュラーエコノミー推進センター、通称T-CECとの連携でございます。T-CECは東京都の政策連携団体でございます公益財団法人東京都環境公社内に設置され、これまで都民や事業者からの相談対応やマッチング、ポータルサイト、SNSを通じた情報発信、異業種間でのネットワークの場で交流を深めるサーキュラーエコノミーサロンの開催など、サーキュラーエコノミーの実現に向けた様々な活動に取り組んでおります。

また、サーキュラーエコノミーの実現に向けた社会実装化事業として、民間の事業者様、団体様、自治体等と連携した食品ロス削減対策等の補助事業におきましては、昨年度、本会議の土井委員が所属されておりますtable for two internationalが取り組んでおります規格外野菜の活用促進に向けたキャラベジプロジェクトが採択されております。スライド17ページお願いします。

また、T-CECのポータルサイトでは、区市町村の寄付窓口の情報など、区市町村の食品ロスに関する情報も発信しているところがございます。東京都のこれまでの取組につきましては、以上でございます。

では、次に今年4月に委員の皆様に対しまして実施いただきました個別ヒアリングの結果について御説明させていただきます。今回のヒアリングにおきましては、やはり家庭系のロス削減、事業系、特に外食への対策、日配品等を中心とした食品寄贈の促進、そして再生利用の促進に重点的に取り組むべきとの多くのご意見を委員の皆様からいただいたところがございます。主なご意見を掲載させていただきましたが、いくつかピックアップしてご紹介させていただきます。まず発生抑制のうち、家庭系についてでございます。1つ目に記載しているように、普及啓発に当たっては、まずロスを多く出している年代や属性、またそういった年代属性がどのようなチャネルで情報へアクセスするのかを意識すべきという意見が多くございました。2つ目、食品ロス削減により、消費者自身にもメリットがあることをしっかり発信すべきとの意見も多く寄せられました。加えて、AIスマート冷蔵庫等の先進技術の活用も削減効果が期待できるといった意見もございました。続きまして、事業系についてでございます。まず、全ての産業にまたがる意見といたしまして、近年、活用が進んでいるAI需要予測等については、人の確認はまだ必要であるものの、食品ロス削減や人的なコスト低減にもつながっているというご意見がございました。スライド19ページお願いします。

続いて製造卸売業につきましては、1つ目、商慣習である1/3ルールの見直しが大手を中心に進んできているものの、まだ事業者によって取組の程度にばらつきがあるという意見をいただいております。次に小売業につきましては、「てまえどり」を実践している消費者が少ないという意見や、家庭系との共通の課題で、大容量パック、バンドル販売等の店側の販売方法にもロスの要因があると考えられ、販売方法の工夫や消費者への適切な量の購入を促していくことが必要というご指摘も多くございました。続いて外食産業につきましては、まず食べきりを促進することが最優先で、どうしても残ってしまった場合には持ち帰りをしてもらうべきという意見もございました。2つ目の外国人観光客への対応といたしましては、日本の文化として食べきりを発信することや、味、食感、量のイメージが想像できるメニュー表示等の工夫が必要との意見もございました。スライド20ページお願いします。

続きまして、有効活用に関する意見でございます。まず、家庭系事業系の共通の意見といたしましては、フードドライブやフードパントリーと横文字の用語が多いことが認知度向上を妨げている要因ではないかという意見がいくつかございました。次に、家庭系についてでございますが、スーパー等の身近な場所に寄付窓口を設置することが有効との意見をいただいております。また、事業系については1つ目、温度管理が必要な食材や小売店舗で売れ残った日配品等が今後の大きな課題の1つとして挙げられていました。その他、寄付ガイドラインを活用した事例や、信頼できる寄贈先の情報を共有してもらえるとありがたいという意見も多くございました。スライド21ページお願いします。

次に、再生利用に関する意見でございます。家庭系については、リサイクル効果の見える化が有効というご意見をいただいております。また、事業系についてはコスト面がやはりネックになる場合があり、リサイクル施設が近くにないため収集運搬コストが割高になってしまうといったご意見も多くありました。小売店での売れ残りなどの食品廃棄物は容器のままの弁当等が捨てられたりとか、外食では食べ残しに爪楊枝などの異物が混ざっていたりとか、様々なものが混入してしまうため、再生利用の促進に向けては、それらも一体的にリサイクルできるようなことが必要ではないかというご意見もいただいたところがございます。その他のご意見といたしまして、環境局にとどまらず、局横断的に取り組むべきじゃないか、食品ロス削減に取り組む事業者を評価する制度があった方がよいのではないかとといったご意見も寄せられたところがございます。主な個別ヒ

アリング結果は以上でございます。

それでは次に大学提案事業につきまして、令和5年度から連携して取り組んでおります、サステナブルフードチェーン協議会の国友委員より、今年度の取組などについてご説明をお願いしたいと思います。資料をZoomで共有いたしますので少々お待ちください。国友委員、準備ができましたので、よろしく願いいたします。

- 国友委員：現在、大学提案事業で事務局を務めさせていただいております関係で、現状のご報告と課題の共有、それから今後の目指すべき方向性について少しお話をさせていただければと思います。次のページをお願いします。

現在行っている未来を担う子どもたちへの食品寄贈というところで、ルール策定のところから、実際に企業様、寄贈者から、中間支援団体、そして、受贈者にあたります子ども食堂他、困っていらっしゃる方へお渡しする団体全てのタッチポイントに関わらせていただきまして、事業を進めさせていただいております。食品寄贈のルール形成から実行に関しましては、食品寄附ガイドラインが消費者庁の方からご発表がありまして、実際に私どもも事業を推進する上でガイドラインを参照しながら、各団体様と協働させていただいているんですけれども、ガイドラインと実際の寄贈の現場というところではかなり乖離がございます。やはり労力の問題、時間の問題、コストの問題で、それぞれの立場から、ルールは分かるんだけど、なかなかルール通りの運用ができないというお声を、いろんなタッチポイントの方からお話を伺う機会がとて多いです。例えば、寄贈側である企業様からすると、やはり労力ですとか時間、コストバランスを考えると本当は寄付寄贈したいんですけども廃棄に回さざるを得ないケースもあるんだというふうなお声がございます。中間支援団体の方からは、中間支援団体とはフードバンクですとか、フードバンクがないところだと社会福祉協議会が担っているエリアが東京都内は多いんですけれども、やはり、民意で立ち上げているフードバンクなどはやっぱり寄付とか助成金頼みの運営状況になっている関係で、倉庫の確保それから食品の保管をするための冷蔵冷凍庫の確保、それから実際に受贈者への配送サポートというところもすべてにおいてインフラが整っているところというのは数か所しかありません。小さい規模でやっていらっしゃる方が多い中では、なかなかあのガイドラインを実際に運用するのは困難というところが多いようにお見受けしています。実態に即した安心安全な寄贈ルールを、レベル感そのまま皆さんが本当に運用できるルールに変えていかなければなかなか浸透はしないかなというのを感じております。同時に国のガイドラインに則った安心安全な寄贈を実現するためのインフラというのは、やはり必要なとも思っておりまして、ここで言うインフラとは、まず合意形成の部分に関しましてはいわゆる法的な合意書をしっかり共通のものでやっていく運用に変えていく、とか、あとはガイドラインの中で大きく謳われておりますトレーサビリティの確保の点に関しましては、今、かなりアナログな方法でのトレーサビリティを寄贈者、中間支援団体、受贈者それぞれのやり方でやっているかと思うんですけれども、そこはやっぱり一貫通貫した形の運用を検討していくべきではないかなと考えます。それから、やはり寄贈を下支えしているのは中間支援団体の役割が大きいと感じておりますが、今、そこでは場所の確保、設備の支援というところも求められておりますが、かなりご高齢の方がやっというふうなフードバンクも多数ある中では、経済的、それから労力的にも負担を軽減できるような、継続的なご支援を検討していくべきではないかなというふうにも考えます。また、本当に困っていらっしゃる方々への寄贈を実現したいという企業様からのお声を多くお受けするんですけれども、誰が困窮しているのかというところがわかる基礎自治体ですとか、社協と連携していけるような仕組みづくりというのがやっぱり必要ではないかなと考えてます。で、2つ目の問題は、物流問題ですけれども、廃棄コストと、寄贈コストどっちが？というふうなお話を聞く機会があるんですけれども、やはり廃棄の方がコストが安い。それから、転売されるとかそういったリスクなどもないので低リスク。それから、労力も、廃棄業者をお願いをして廃棄をしていただく形になりますので、実

際に運用もかなり簡略化するというところで、ただ単に寄贈をしたくないわけじゃなくて、したいんだけども廃棄の方がいろんな面から見てまだメリットが大きいというところで廃棄されてしまうというところもあるみたいです。なので、やはり食べられるものはご寄付いただいて、食べられないものはリサイクルしていただくというところをしっかりとできるような仕組み作りが必要かなと思っています。その一方で、一部の廃棄物回収会社などは低料金のために事業継続が難しい状況にもあるというふうなお声もよく伺いをしますので、そうすると、リサイクルの方も回っていかなくなるみたいなことになると、本当に本末転倒だと思えますので、そのあたり検討事項かなと思っております。あと損金参入ですとか税制措置に関しましてもご要望をよく伺いをいたします。損金扱い、損金参入をされる場合、やはり合意書の締結ですとか、トレーサビリティ管理、いつ誰に何をどこまで寄贈したかっていうところをしっかりと提出報告をしなければ、損金参入、それから税制措置が受けられないという状況かと思うんですけれども、もう少しそこを緩和していただくと、もしかすると寄贈が進んでいくんじゃないかなと思っています。最後に食品の調達問題ですけれども、先ほど東京都の方からもご報告があったかと思いますが、在庫管理が企業様のご努力でかなりされていて、いわゆる常温で扱える加工食品の寄贈に関しましては減少傾向かと思えます。子ども食堂ほか、困窮されていらっしゃる方に食を直接ご提供する方たちに関しましては、とにかく食の調達が結構喫緊の課題となっております。最近ですと、やっぱりお米問題がかなり大きくなっています。今の主要な調達方法としてフードドライブで集まった加工食品、それから非常食の寄付、そういったところがメインになってきていますけれども、例えば、お子さんたちへ栄養価の高い食事を提供したいという思いを持った子ども食堂さんなどからは、やはりお米、生鮮食品、総菜等の日配品の寄贈ニーズが高まっているように感じしております。じゃあそれを実現しようと思うと、もう少し温度帯管理ができるとか、倉庫の確保とか、そういったことのご支援が必要になってくるんじゃないかなってということと、先ほども、東京都の方からのご報告にもありましたが、日配品ですとか、生鮮食品の寄贈をもし実現しようと思しますと、今までは加工食品が中心だったので困窮されてる方をご支援する団体に一旦お渡ししてからでも困窮されている方に行き渡るまでの時間が足りたんですけれども、多分、日配品、生鮮食品になりますと足りません。なので、直接、受贈者にお渡しする仕組みを作らなければならないと考えた場合には、困窮されている方に、その地域で得られるものをお渡しするというスキームが必要になってくるのではないかなと思っています。次のページをお願いします。

皆様は私が申し上げるまでもなくご存じでいらっしゃるかと思いますが、消費者庁の方では、寄付のガイドライン第1版を発行したり、中間支援組織にあたりますフードバンクの認証制度を大手のセカンドハーベストジャパン様、全国フードバンク推進協議会様などのご協力を得て進めていると伺っています。同時に先ほど申し上げました寄付する人、中間の人、もらう人の、一貫したトレーサビリティも可能なDX化についても着手をされていると伺っています。一方、農水省の方は食品アクセスの、総合対策事業といたしまして積極的にフードバンクのご支援、子ども食堂のご支援をされているほか、持続可能な食品流通総合対策にも着手をされていると伺っています。なので、今、私が前段で申し上げました東京都の大学提案事業で感じている課題は、これらの国の動きで解決できる部分も多分にあるなという期待を持っている中、もう少し踏み込んで、東京都の中についてご報告したいと思えます。次のページをお願いします。東京都内の中間支援団体に関しまして視覚化してみました。上の方の地図はフードバンクがある区市、下の方の地図は、フードバンクではなくて社会福祉協議会がフードバンク機能を果たしている区市になります。

ご覧いただきました通り、そういった中間支援組織が有る区市と無い区市がまだ存在するということが、社会福祉協議会がフードバンク機能を担っている区市があるということが分かっております。今、国が進めようとしているフードバンクの認証制度で認証され

ているフードバンクというのは、都内では、現在、多分、二、三箇所に留まっているのではないかなというところですよ。フードバンクや社会福祉協議会が、中間支援としてやられている内容としては、マッチングのみをされているところもあれば、マッチングから食品の保管、寄贈のサポートまでされているところ、かなりバラツキがございます。中間支援団体の食品調達面で言いますと、やはり常温管理の加工食品の寄贈はかなり落ち着きが見えてきてしまっています。有用な調達方法であるフードドライブもコロナ、アフターコロナ直後と比べますと、だいぶ落ち着いてきているなというのを実感されているようです。ニーズとしては従来の備蓄品ですとか余剰食品にとどまらず、もう少し栄養価を考えた食品も提供していきたいという団体のニーズがあるということで、生鮮食品、野菜、肉、魚や、日配品がありますが、一人親世帯が今一番困窮されているので、すぐ食べられる安心安全な食をご提供したいということで、宅食ですとか、いわゆるお弁当のニーズが増えてきているというふうになっております。そういった食品の寄贈を可能にするには企業とのパイプ作りが必要になりますが、寄贈する企業様からすると多分一括で全部ドカンと受けてくださる大きなフードバンクを探していらっしゃる傾向が強いと思いますが、そのニーズを満たすフードバンクなり中間支援団体が東京都は実は少ないというところがございます。大きな中間支援団体を増やしていく、そしてそこがハブになって小さいフードバンクとネットワーク化していくことが必要なんじゃないかなと考えています。あとはインフラの整備ですね。冷凍冷蔵庫のストックインフラ、それからデータ管理、トレーサビリティ管理ができるような統合システム。それから、何よりやっぱり運営資金。中間支援団体自ら何とか捻出してやっていますので、しっかりとした寄贈を実現するにはある程度の資金援助が必要なんじゃないかなと考えています。次、お願いします。

これは、SFAが卸売業様それから小売業様を対象に実施した食品寄贈の促進に関わる要望アンケートになります。ガイドラインが出来てから寄贈が増えましたか？どうですか？と言ったら、あんまり増えてないとか、どちらとも言えないっていう回答が多かったり、フードドライブは実施をされているというふうなお声がすごく多かったりですとか、寄贈コスト、廃棄コストの考え、損金算入への考えなどの、既に申し上げた内容のサマリー的な背景がこちらにございます。こちらは後でご確認いただければと思います。次、お願いします。

今日は、素晴らしいお取組をされているいらっしゃる2つの自治体、神奈川県と埼玉県の事例をご紹介します。神奈川県におきましては、公益社団法人のフードバンク神奈川様のおかげで、かなり多くの寄付ができていますというお声を企業様からよく伺います。資料を見ていただくとフードバンク神奈川が合意書を締結している寄贈事業者は275社、受け取りは行政と社協様が62、団体が281ということで、かなり大規模に寄贈を進めるエンジンとなって活躍をされているいらっしゃるフードバンクかと存じます。このフードバンク神奈川が主体となって、ミニフードバンクと連携をして、そして県も支援をして、冷凍食品を子ども食堂の皆様方につなぐ仕組みを運営していらっしゃいます。これはすごくいい事例だなと思って、今日皆様にご紹介させていただきました。次のページをお願いします。

埼玉県の方はNPO法人の埼玉フードパントリーネットワークという団体が、ひとり親家庭など子育て中の困窮されているいらっしゃるご家庭に直接食品を無料でパントリーするネットワークを形成されているいらっしゃいます。今後東京都の方でも、日配品ですとか、自然食品の寄贈をチャレンジされるということになった場合には、これはすごく参考になるのではないかなと思って紹介します。このフードパントリーネットワークは、29の市町、それから74団体が加盟をされているいらっしゃいます。こちらにご寄付をいただくと、本体から10個の中間拠点まで運ばれて、その中間拠点から74団体に食品が渡せるネットワーク、仕組みができています。倉庫も、埼玉県内の企業ですとか、基礎自治体、社協の持っている施設を無償開放いただいて、こういった仕組みが可能になってい

ます。次をお願いします。

東京都の方も、実は企業様が寄付したいとなった時に一括でお受けになられるところがとても少ないというふうには伺ってしまして、そこを打破していくのが一番、食品ロスを削減する一歩ではないかなと思った時に、今やらせていただいている大学提案事業3年目におきましては、そういったお声の中で出てきている寄贈先の明確化、どこに寄贈すれば、大丈夫なのかっていうところを明確化していきたい。それから食を必要とする人へのアクセスを確保したいということで、こちらは基礎自治体、社協、フードバンクのタスクフォースチームを編成して、地域共生型の寄贈スキームを作っていきたいと思っています。そして3つ目、寄贈食品の多様化です。今までの加工食品に加え、温度帯管理が必要な食品の寄贈のところまで着手していきたいと思っております。特に小売業、外食企業が店舗で寄付ができる仕組みづくりですとか、お惣菜なども寄付できる仕組みづくりというのもチャレンジしたいと考えています。次をお願いします。

未来的に、これ勝手に考えているものですがけれども、実行委員会形式で、東京都はいわゆる寄付の相談窓口から実際にこういった寄付だったらここに持って行っていただければ全部できますよとか、そういったご相談の窓口、それからネットワークを構築すること、食品の実際の受付、マッチング、普及啓発などを関わっていらっしゃる皆様方と実行委員会形式で進めていくのがいいんじゃないかと。その中で出てくる素晴らしい施策を1個ずつ積み重ねていくことが食品ゼロ削減に寄与するのではないかと考えていますし、東京都で困っていらっしゃる方々に食が届けられるのではないかと考えています。最後に次のページをお願いします。

今申し上げたような課題感を持って大学提案事業の最終年、しっかり対応をさせていただきたいと思っております。こういったことを積み重ねていって、できれば来年度以降もこういった取組を継続できるような仕組みづくりというのを、ぜひ、こちらの会議で委員の皆様方からもご意見をいただきながら協議させていただきたいなということで、この資料を作りました。以上になります。

- 渡辺座長：国友委員ありがとうございます。大学提案事業の説明につきまして、私も関係者として簡単にポイントを追加させていただきます。3年目の活動方向性ということで、3つの柱を考えています。拠点の明確化、必要とする人へのアクセスの確保、多様化への対応、順応の3本柱です。拠点をまず多摩エリアで1つ、23区エリアで1つずつ作り、それを順次拡大して行って、都内エリアをカバーできるような仕組みをモデル事業として推進していきたいと考えています。それによって、日配品とか生鮮品とか受贈者側のニーズが高い栄養バランスの取れたものを少しでも提供していく。日配品、生鮮品は廃棄の多いところでもありますので、有効活用する仕組みによって2030年60%削減目標にも寄与していくということになります。私からの追加コメントは以上です。

それでは、座長の立場に戻らせていただきます。ここで一度、皆様からのコメント、ご意見をいただきたいと思っております。先ほど事務局から説明がありましたように、委員の皆様、あるいは業界の関係者、消費者団体の方々、その他の方々からヒアリングをさせていただいたものをまとめた資料を前半で提示させていただきました。また、国友委員からも1つのご提案がありました。これらのご説明を踏まえて皆さんから率直なご意見をいただく場にしたいと思います。もしありましたら、オンラインの方は挙手ボタン等でご反応いただき、会場の方は挙手をお願いいたします。

では、武士侯委員をお願いします。

- 武士侯委員：日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会の武士侯と申します。私どもの団体では、全国152名の食品ロス削減推進サポーターをまとめて、全国、北海道から九州までみんなで食品ロスの活動に向かって日々啓発啓蒙活動を行っております。申し上げたいことが3点あります。まず1点。今、フードバンク・フードドライブの活動について国友委員と渡辺座長からお話を伺いまして、素晴らしい活動で、どんどん進めていただきたいと思います。私どものサポーターの方たち、食

品ロス削減推進サポーターの方にもフードバンク活動やフードドライブ活動をボランティアとしてされている方がいますが、やはり一般の消費者、生活者から受け取った寄付というものはありがたいんですけども、賞味期限が間近なものであったりとか、日配品や要冷蔵のものとか、未だ食べられるものですが封が開いているものとか、とにかく受け取れないものを善意で持って来てくださっている消費者の方がいて、お断りするのも申し訳ない、もしくは善意は受け取りたいけれどもお断りせざるを得ない、そういうお話を聞いております。今のお話みたいに中間団体のシステムによって、要冷凍のものが受け取れたり、いろんな日配品が受け取れたりできることが実現すれば素晴らしいなと思いました。あともう一つ。私、数ヶ月前にアメリカに1ヶ月ほど滞在していて、その時フードバンク活動、最終段階の一般の方に寄贈する場面を見てきたんですけども、そこは、スーパーから出た野菜を段ボールに入れて、それをトラックに積んで、そのトラックが地区の公園に来て、欲しい方、困ってる方が公園に集まってきて受け取る。中間団体がなくてもすぐ寄贈商品が最終段階の困っている人たちに配られる、前日のものが翌日には配られるような配り方をしているの、日本でそれが参考になるかどうかは分かりませんが、スピーディーさっていうのも非常に必要だと思いました。あと2点目ですけども、家庭系の食品ロスがまだまだ減っていないということについてです。家庭の生ゴミ処理機の補助金が東京都は有る自治体と無い自治体があるようです。東京は集合住宅が多いんですけども、夏場は匂いが出て集合住宅の方でも、生ゴミを収集日まで取っておくことをとても嫌がるというか、取っておきたくないっていう方が多いそうです。そういった時に補助金があれば、今野菜とかも高騰していますので、我が家でも生ゴミ処理機を買ってベランダ菜園に活用したいという人が増えるのではないのでしょうか。このあいだ、私どもの委員20名で会議を行ったんですけども、その時にその生ゴミ処理機の補助金が私の自治体にはあるとかないとか、私は使っているとか使っていないとか、結構話し合いが盛り上がりまして。東京都も全市区町村が生ゴミ処理機に対する補助金を出して生ゴミが減れば、堆肥にもできるし、ゴミとして集めるのも簡単になりますので、ぜひその生ゴミ処理機を助成する自治体を増やして欲しいなと思いました。3点目ですけども、私ども食品ロス削減の啓発活動をしておりますが、そうした活動の中で一番有効に感じるのが子供へのアプローチです。子供にアプローチすると、家庭でおじいちゃん、おばあちゃん、お父さん、お母さん、いろんな方たちが一生懸命、食品ロスにご協力してくださいます。サポーターの方からお声をいただいたんですけども、あるスーパーではたまえどりシールを子供向けに可愛いデザインにしていまして、賞味期限の近い商品にシールを貼りますと子供がその商品を「買って買って」って言うので「たまえどり」が進むと。値引きシールで期限の近い商品のたまえどりを勧めていると思うんですけども、シールを可愛いものにすることでそれを子供が欲しい欲しいと言って、随分たまえどりが進むという話を聞きました。シールを10個、20個と集めると、子供のお菓子やおもちゃをプレゼントしてくれるっていうスーパーもあるそうです。そういう話を聞きますと、たまえどりがなかなか進まないということであれば、そういった子供を味方にするような取組を、スーパーさんはしてみるのも1つのアイデアじゃないかなと思います。あと、昨日の読売新聞ですけども、タイのアユタヤ、お読みになった方もいらっしゃると思いますが、アユタヤの小学校では、ごみ銀行というのを小学校でやっているそうです。ごみと言ってもペットボトルだったり、空き瓶だったり、発泡トレイだったりとかだと思うんですが、そういったリサイクルできるものを子供が学校に持っていくと、ごみ貯金通帳っていうのがあるそうで、リサイクル貯金通帳と言った方が良いと思うんですけども、それにシールを貼ってもらって、子供はそのシールを集めて、月1回訪れる業者に貯金ならず、貯ごみ通帳を見せると、それを換金してくれて子供は家計の足しにしているそうなんです。こんな風に子供を巻き込むっていうのをタイでもやられているみたいで、子供や学校を巻き込んでリサイクルを進めていくっていう素晴らしい取組だと思います。タイの

お話もご紹介させていただきました。以上です。

- 渡辺座長：武士俣委員ありがとうございます。では、柿野委員お願いします。
- 柿野委員：1つ質問と、1つ意見をしたいと思います。事前説明もしていただいて、その時に質問するべきだったなと反省しているんですが教えていただけたらと思います。東京都の方からのご説明資料の5ページのところで、食品廃棄物の発生状況、全国と都の円グラフがあります。食品ロスという観点では、472万トンという数字が、この2022年の食品廃棄物の数字ですが、ここでいう食品廃棄物の定義はどうなっていて大きな数字になっているのか。また、都内の食品ロスって外食産業が多いというのが特徴かと思っていましたが、今日ご説明を聞いて、改めて家庭系がすごく多くてあまり馴染みのない数字を見た気がしたので、これについても教えていただければいいのでしょうか。
- 事務局（荒井）：食品廃棄物と食品ロスの意味ですが、こちらのスライドに掲げていますのが都内、全国の食品廃棄物の数量となっております。家庭系の食品廃棄物の量というのは、いわゆる清掃工場で燃やしているごみの中にどれだけ生ゴミがあるかという組成割合をかけた数字となっております。事業系につきましては100トン以上の食品廃棄物排出事業者からの国への報告から推計しております。食品ロスというのは、食品廃棄物の中からまだ食べられるものという定義となっております。
- 柿野委員：食べられないものもこの中に含まれているからこのような数字になっていると。食べられるのに捨てられているもの、そしてもう食べられなくなってしまっているものもかなり家庭から出ているという、そういう理解でいいのでしょうか。
- 事務局（荒井）：その通りでございます。
- 柿野委員：ありがとうございます。そうするとやはり、その家庭に対する普及啓発がすごく重要になってくるんだなということも、改めてこの図を見ていて感じたところです。また、先ほど国友委員から非常に素晴らしい話をさせていただいて、非常に感銘を受けたんですけども、やはりこういった取組を進めていく上では基礎自治体とか社協との取組の連携ということが欠かせないなということも非常に強く感じました。おそらく基礎自治体も、この食品ロスであるとか、食品廃棄物を減らしていくための取組って独自にされていて、私が住んでいる区でもいろいろな取組をやっているところよく見るんですけども、そういった基礎自治体の取組と都の取組がもっと連動してシナジー効果を上げていくような、力強さと言いましょか、東京都がもっとリードして進めていくというような仕組みが作られることによって、家庭への普及啓発ということもより一層進んでいくんじゃないかなということも、今日の御報告を聞いていて感じたところでした。感想的な話です。以上です。
- 渡辺座長：ありがとうございます。小山委員お願いします。
- 小山委員：日本チェーンストア協会 イトーヨーカ堂の小山と申します。よろしくお願います。色々ご説明いただきましてありがとうございます。小売業では、売り切ることが原則ですが、それでも生じる食品ロスにつきましては、サーキュラーエコノミーですとか、食品寄付など、可能な範囲で取り組んでおります。今、都内では家庭系の廃棄物の割合が多いという話がありまして、我々もそこに貢献できるようにフードドライブ活動をしております。先ほど国友委員から実態に寄り添って、ヒアリングした素晴らしいご発表ありましたけれども、まさに、我々が実施しているフードドライブについても、おっしゃる通りの状況です。今、イトーヨーカ堂200店舗あまりある中で、約半分のお店でフードドライブを実施しております。都内では48店舗お世話になっているんですけども、残念ながら、3つの区できていないものの、ほぼ実施できていない。その理由は、国友委員がおっしゃったように、なかなか、フードバンクが見つからないことが理由になっておりますので、ご提案いただいたように東京都様にリードいただければ、我々の取組も進むものと思いますので、ぜひ、ハブになるような、プラットフォームみたいなのを作っていただけると非常にありがたいなと感じています。以上でございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。事務局からの説明の後、もう一度ご意見いただく時間がありますので、そちらで全体含めてご意見いただければと思います。それでは、事務局から施策強化に当たっての課題、論点案について説明をお願いいたします。

○事務局（荒井）：それではまた、荒井の方から説明させていただきます。スライドの「施策強化に当たっての課題」と「課題整理等を踏まえた施策強化の論点」についてご説明させていただきます。

スライド番号 22 をご覧ください。まずは、発生抑制に関する課題、特に家庭系に係る部分についてでございます。家庭系の食品ロスの量でございますが、全国で見ると減少傾向である一方、都内人口 1 人当たりの量を見ると、横ばいで推移しております。また、全国のロス量の内訳を見ますと、過剰除去がだいぶ減少しているのと比べ、直接廃棄や食べ残しの量は横ばい傾向でございます。消費者の行動に着目してみますと、食品ロスの認知度は若干増えているものの、実際に行動に移す割合を見ると、頭打ちの状態であることが見て取れます。スライド 23 ページお願いいたします。

次に事業系の食品ロス発生抑制に係る課題でございます。

全国の事業系食品ロスの内訳を見ると、製造業が約半分を占めている一方、東京では、外食が約 6 割を占めております。更に、コロナ 5 類移行後のインバウンド含めた外食需要の回復を考えると、外食産業の削減を重点的に進めていくべきだと言えます。

また、昨年度、都が外食事業者に対して実施したアンケートによりますと、外国人観光客の食べ残しが日本人に比べて多いという回答が多く挙げられており、外国人観光客への発信も不可欠だということが分かります。スライド 24 ページお願いします。

引き続き事業系の発生抑制についてです。

まず、小売における「てまえどり」につきまして、認知度は約 7 割にもかかわらず、そのうち 4 割は実践していないということで、行動変容にまではつながっていないことが分かります。また、外食については、店舗のロスの約 7 割を食べ残しが占めていることから、食べきりを促進する必要がございます。加えて、食べ残しを持ち帰らなかった理由として、飲食店から拒否された、持ち帰る発想がなかったなどを挙げている方には、持ち帰りを促すことも有効だと考えられます。スライド 25 ページお願いします。

引き続き事業系の食品ロスの発生抑制、特に先進技術に関わるものでございます。

まず、都が小売事業者・外食事業者に対して実施したアンケートの結果を見てみますと、食品ロス削減の課題として、需要・客数予測が困難であることが多く上がられており、近年、活用が進められている AI 需要予測等の技術の活用も有効であると考えられます。また、急速冷凍技術に関しまして、先ほど、中小小売事業者への補助事業で最も多くの実績があるとご紹介いたしましたが、導入支援を行った事業者からは、中小小売店でも取り組みやすかつロス削減にも効果的であるという声が多く聞かれておりますので、他業種含めて拡大していくことが有効だと考えられます。こちらについては、導入支援だけでなく、食品の質や味が落ちない冷凍方法や解凍方法などの発信も併せて行う必要があると考えております。さらにスマート販売機、フードシェアリングアプリ等、食品ロス削減と収益増にもつながる新たな販売チャネルも出てきているところでございます。スライド 26 ページお願いします。

続きまして、有効活用に関する課題でございます。まず、家庭系に関してでございます。フードドライブの認知度を見ると、内容まで知っている人は 2 割にも満たない状況であり、更なる活用に向けては周知・広報が必要でございます。また、食品寄附促進に効果的な取組として、スーパーや自治体施設等に回収ボックスが設置されていることを挙げている消費者が一定数いることから、食品を寄付する機会が身近に存在することが重要だと考えられます。スライド 27 ページお願いします。

次に事業系の有効活用についてでございます。まず、寄贈先であることも食堂等に関する課題としては、保管や運搬に関する課題を挙げる声が多くございます。一方、寄贈元である食品関連事業者等の声を見てみると、事故による法的リスクや、フードバンク等

に関する情報不足が課題として多く挙げられております。加えて、寄贈する食品の種類については、これまでは加工食品が主流であったものの、温度帯管理が必要なチルド品や冷凍食品、小売店舗での日配品等のニーズが、寄贈する側、受け入れる側の双方で高まっているところです。スライド 28 ページお願いします。

最後に、再生利用に関する課題でございます。家庭系の食品廃棄物については、一部の自治体におきまして、食品廃棄物の飼料化・堆肥化やバイオガス発電等に取り組んでいるものの、全体の排出量から見ると、再生利用量はごくわずかで、大半が可燃ごみとして焼却に回っている状況です。事業系については、小売・外食の、特に食品廃棄物排出量 100t 未満の事業者のリサイクル率が低くなっており、要因としては、費用の高さや、対応可能な収集運搬業者が見つからない、といったルート開拓の困難さが考えられます。スライド 29 ページお願いします。

加えまして、小売店での包装された食品の売れ残りや混入物が入っている外食の食べ残しなど、プラスチック等と混合して排出されるものについては飼料化・肥料化が難しく、焼却されていることが多い現状がございます。また、都内の食品リサイクル施設につきまして、いくつか施設はあるものの、都内で発生する食品廃棄物の量に対しては、まだまだ処理能力が不足している状況です。下に登録再生利用事業者をプロットした地図を掲載しておりますが、容器包装プラ等が混合した食品廃棄物を受け入れている施設の例として、羽村市にあります西東京リサイクルセンターについて簡単にご紹介させていただきます。こちらの工場は、食品残さ等をバイオガス発酵処理し、発電している施設でございます。こちらには、容器に入ったままの弁当などが持ち込まれますが、プラスチックや紙、木など、メタン化に適さないものを分別した後、バイオガス発電を実施しております。さらに、その過程で発生する消化液から堆肥を製造して出荷するなど、無駄なくリサイクルを実施しております。このようにバイオガス発電と肥料化とのカスケード利用というのも、再生利用を促進する上で重要なソリューションの 1 つと考えております。スライド 30 ページお願いします。

こちらのスライドは、これまで挙げてきた課題のうち、特に重点的に取り組むべき課題を抽出したものでございます。これまでの発生量の推移や取組状況等から、家庭系ロスの削減、外食を中心とした事業系のリバウンド対策、日配品等を中心とした食品寄贈の更なる促進、再生利用の拡大の 4 点を抽出したところでございます。スライド 31 ページお願いします。

これまでの課題整理等を踏まえまして、施策強化の柱建てに係る論点案を整理させていただきましたので、御説明させていただきます。まず、3本の柱でございますが、現行計画同様、発生抑制、有効活用、再生利用を掲げております。次ページ以降で、柱ごとの論点案について御説明いたします。スライド 32 ページお願いします。

まずは、計画の柱 1、発生抑制の強化・徹底でございます。

なお、二十丸がついているものは、これまでの計画では記載のなかった新たな論点でございますので、御承知おきください。まず、家庭系についてでございます。行動変容の促進に向けては、実際に食品ロスがどのくらい出ているかを計測して見える化することが有効だと考えております。加えて、AI スマート冷蔵庫など、先進技術の活用も促進していきたいと考えております。続きまして、事業系についてでございます。全産業共通の部分でいうと、AI 需要予測や、スマート販売機などの新たな販売チャネルの活用促進などを考えております。スライド 33 ページお願いします。

続いて、産業別の論点でございます。製造業・卸売業については、引き続き 1/3 ルール等の商慣習の見直しの促進、小売業については、中小小売店等でも取り組みやすい急速冷凍技術の活用や、「てまえどり」の更なる推進を論点として挙げてございます。

また、外食産業については、国のガイドラインを用いて食べきり・持ち帰りを促進するとともに、インバウンド対策も含め、自治体や業界団体と連携しながら削減に取り組んでいく必要があると考えてございます。スライド 34 ページお願いします。

続きまして、計画の柱2、有効活用方法の拡大でございます。家庭系につきましては、自治体や事業者によるフードドライブ窓口の活用を促進するため、普及啓発等による理解促進に努めていく必要がございます。また、事業系については、国のガイドラインを踏まえた取組を促進するとともに、リードタイム短縮を企図した地域密着型の寄贈の仕組みの普及を促進することで、日配品等期限の短い食品の寄贈につながると考えております。スライド35ページをお願いします。

最後に、計画の柱3、資源の循環利用の促進でございます。家庭系・事業系双方に関わる部分としては、自治体や排出量の少ない事業者等がリサイクルに取り組みやすくなるような広域的なリサイクルルートの構築や、エリア単位でリサイクルを推進していく取組が必要だと考えております。そのほか、家庭系については生ごみの分別収集の促進、事業系については先ほどの課題の部分で触れたような、バイオガス発電と飼料化・肥料化のカスケード利用促進等を進めていく必要があると考えております。

事務局資料の説明は以上でございます。具体的な施策の方向性につきましては、次回以降で御議論させていただきますので、本日は、大きな方向感について御意見いただければと思います。よろしく願いいたします。

○渡辺座長：ありがとうございます。施策強化に当たっての課題、それから施策強化の論点について説明をいただきました。これらの内容につきまして、論点出しが十分できているかどうかといったことを中心にご意見を頂戴し、何か分かりづらい点がありましたら、ご質問をお受けするというところで進めたいと思います。ぜひ遠慮なく、ご質問、ご意見いただければと思います。では、田中委員をお願いします。

○田中健太委員：全国清涼飲料連合会の田中と申します。よろしく願いいたします。今、お話を聞かせていただきまして、2030年の目標を10年前倒しで達成している状況というのは非常に素晴らしいと思えました。その詳細を見てみると、従来の目標38万トンに対して2022年度には31.7万トン、新たな2030年の目標は76万トンに対して60%減なので30.4万トン、あと残り1.3万トンをどうするかというところになるかと思えます。今、目標が達成できているのは外食産業の貢献が非常に大きいと、今このグラフを見て思っていますので、これまで効果的であった施策、取組を深掘して、より強化していけばよいのかなと感じています。

○渡辺座長：ありがとうございます。他にいかがでしょうか。田中弓雄委員をお願いします。

○田中弓雄委員：ご丁寧な、詳細にわたるご説明どうもありがとうございます。事業系、リデュース、リユース、リサイクルに絡めて整理いただいたところも、とても分かりやすくなったと思っております。そのリデュースについてですが、いただいた資料2の34ページ、計画の柱1の【製造業・卸売業】「商習慣の見直し促進」というところがあります。ちょうど昨日、農林水産省でも、食品ロス削減のための会議が行われまして、私も参加をさせていただきました。今、公正取引委員会が優越的地位の濫用がないかという視点でもヒアリングを強化しておりまして、一方的に入荷許容期限を理由に、あるいは、メーカーとしても如何ともし難い様々な理由があるにもかかわらず納品できない、というようなことを取り締まるという方向性を示してきています。また、商慣行の実態調査の結果、3分の1ルール以外にも4つの論点がありましたので紹介しておきます。まず、短いリードタイムで納品を求められる。加工食品の場合、午前中にご注文頂いたら、翌日には納品を求められる。チルド品とかは午前10時とかに注文を受けたら、お昼までに届けなければいけないとか、非常に厳しいリードタイムの世界があります。小売業あるいは卸売業の皆様方にお伺いすると、注文から納品されるまでのリードタイムが長くなれば長くなるほど需要予測の精度が下がって欠品が起きるか、あるいは滞留品が起きて食品ロスが増えてしまうということもあるそうです。何が正しいかとかはまだまだ分からないですけれども、商慣行の中にはまだまだ見えにくい部分があります。あと日付逆転品は納品してはいけないというルール。4つ目、日付混合品を納品してはい

けないというルール。同じ JAN コードなのに違う日付のものが混ざってはいけないというルールがあります。あと、一番私たちが困っていることですが欠品ペナルティというルールがあります。欠品をおこすと保障しなければならない。その欠品ペナルティを課せられないようにメーカーはたくさん作って倉庫に保管しておかなければいけなくなって、結果的に処分せざるを得なくなる。こういったことについて優越的地位の濫用にあたるのか、あたらないのか公正取引委員会の動きがあると思います。

それから、食べきり持ち帰りを行った場合、食中毒の問題は大丈夫なのか。港区保健所さんとよく情報交換していますけれども、食品ロス削減を進めようとするとは今度は食中毒発生の可能性が生じる。何ならやってもよくて、何ならやらない方がいいみたいなことは科学的知見、医学的な知見を含めてやっていかないと、そのフードドライブ、子ども食堂、そういったものをどんどん進めていこうと頑張ったんだけど、お腹を壊す子供が出てくるというのは悲しいことですので工夫が必要であると思います。

また、私たちの調査によると、コロナ後にとっても肥満になってしまった子が増えているようです。コロナの間、運動をあまりできなかったのも、そのまま運動しない習慣が続いてしまったとか、あるいは家の中にしかないもので、学校給食もなく、自分の好きなものしか食べない。夕飯何食べたの？と聞いたら、お菓子とグミですって答えた子が本当にいたということが報告書の中にも上がってきています。お母さん、あるいはお父さんは非常に長時間労働で頑張らなきゃいけなくて、子どもを学童保育あるいは子ども食堂に預けている。では、子供の栄養バランスはどこが考えているのか。パンやラーメンとかの炭水化物に偏ってしまっていないか。栄養バランスについて考えていくと、食品寄贈の損金対策のためだけのトレーサビリティではなくて、子供の栄養、健康を守るためのトレーサビリティという視点もあってもよいのかなと思っております。リデュースの点から思いついたままお話させていただきました。以上です。

○渡辺座長：ありがとうございます。では清水委員お願いします。

○清水委員：よろしく願いいたします。ご説明ありがとうございます。まずはじめに、30 ページに「重点的に取り組むべき課題」が4つ挙がっています。1 番目の「家庭系ロスの削減」と3 番の「食品寄贈の更なる促進」は、これはよろしいと思いますが、2 は「事業系ロスのリバウンド対策」ではなく「外食ロスの削減」と書いたほうがよいと思います。事業系ロスには製造や小売りも全部入っていますので、インバウンドの増加でリバウンドが懸念とあるので、ここは外食系のロスを重点課題としているのではないかと思います。4 番目についてもタイトルは「再生利用の拡大」ではなく、堆肥とか肥料化の拡大と書いた方が分かりやすいです。それぞれの課題について何をしていくか施策強化の論点も書いてございますが、重点課題の1と2の家庭系と外食については、今まで色々取組んだけれども、ものすごく効果が出ているかと言うとそんなことはなく、ここは相当、本気でやらないと減らしていけないと感じております。そういう意味で、事前ヒアリングの時も申し上げましたが、実態調査をきちんとする必要があります。家庭で言うと、誰が何をどう捨てているのか。今、物価も上がって野菜もお米も高くなっている状況で、そんなに捨ててないと感じる人もいます。どういう家族構成の人が捨てているのか、どういうシチュエーションの時に捨てているのか、そこを切り込まないと、どういう人に何をやるか、具体的な対策が打ち出せないと思います。外食に関しても、24 ページには、食べ残しを持ち帰らない理由で「食べ残したことがない」と答える人も4割以上います。これも食べ残しのシチュエーション、食べ残しが多いのは例えば宴会の時とか、パーティーの時とか、実態がみえません。外食産業に、小盛りのメニューを作りましょう、持ち帰りを促進しましょうということはできますが、そもそも、パーティーがほとんど食べ残しの理由であれば、小盛りのメニューを作ることは関係なくなるわけです。どういうシチュエーションのどういうお店で食べ残しがたくさん出ているのか、そういったことをきちんと調べる必要があります。それから施策強化の論点ですが、家庭で何を捨てているかと言うと、食べ残しもご

ざいますが、意外と野菜や、生のものもかなり捨てているというデータがあります。購入の仕方を見ると、最近、大量パックやまとめ売りの方が安いからと買う人も多いですが、結局使いきれなくて捨ててしまうことでのロスの発生も多いと思います。こちらは小売の問題かもしれません。小売の方は、廃棄しないためには売り切ることが大事で、「てまえどり」を勧めることは良いことと思いますが、大量パックで販売すると家庭の方に行ってからゴミになっているのではという気もします。大量パックで安く売るとは、消費者にメリットもあることですので、料理や食べ方の工夫とかそういう提案も合わせてすると良いと思います。外食につきましては、先ほども話が出ましたが、持ち帰る時の衛生面の心配とか、寄贈も大変とか個別にやるには、色々課題もありますので、オフィスビルとか、商業ビルとか、大規模なところと一緒にやると効果的かと思いません。駅ビルですとか大規模商業施設には、テナントとしてレストランや小売りの店もたくさん入っています。そういったところで食べきりや持ち帰りのキャンペーンなどをやって、補助を出すとかが連携していくと点から大きな面になっていきます。このパートナーシップ会議のメンバーには食品関係の方がたくさん入ってらっしゃいますけれども、デベロッパーや施設運営会社などにも協力いただいて、やってみては如何かなと思えました。以上でございます。

- 渡辺座長：ありがとうございます。他にはいかがでしょうか。小野委員お願いします。
- 小野委員：もう概ね出尽くしてしまったので一点のみなんですけれども、私も事前ヒアリングの時に、やはり実態をきちんとつかめていないことが削減が進まない1つの大きな理由なのではないかということをお願いしたと思うんですけれども、論点の中に明確にその調査を実施するみたいなことを入れてもいいのかなと思うんです。実態をきちんと把握するというところからスタートしないと、対策が本当に実行性のあるものにならないかと思えます。特に横ばいで推移している家庭系についてはそういったことが必要なステージであると思えます。誰がちゃんと調べるのかっていうところがですね、結構難しいテーマなんじゃないのかなって思っております。事業系に関しましては、事業者の側でコストにも響いてくる問題なので、独自の調査データも揃ってきているとは思いますが、家庭系のところはやはり見えづらいところもあるのかなと思います。調査することで、例えば買うところに実はやっぱり工夫が必要なんだよということなのであれば買い方のところで、まとめ買いじゃなく何個っていう買い方ができるようにするとかですね。そういったことを明確にシャープに決められるようになると思います。
- 渡辺座長：ありがとうございます。国友委員お願いします。
- 国友委員：いずれの施策なり方針を進めていくに際しては、国だったら例えば消費者庁と農水省と子ども家庭庁と横串が刺さっての対策で落ちてきてるんですけど、東京都とか23区とか市とかがなると、全部縦割りで指示が降りてきているところですね、食品ロス削減が進んでいない理由の1つかなとも思えます。先ほどもどなたかがおっしゃってくださったんですけど、基礎自治体と社協と東京都が本当にタスクフォースチームで進められるようなこの体制づくりっていうものも、どこかに入れてご検討いただくと、発生抑制もリサイクルも有効活用も全部円滑に進んでいくのではないかなというのはすごく思っているところでありまして、ぜひご検討いただけたらと思います。以上です。
- 渡辺座長：ありがとうございます。自治体の中でも環境系の部局と福祉系の部局を横串で対応するということですね。
- 国友委員：そうですね。先ほどの子供食堂の安心安全な食の提供で、いわゆる衛生管理の話もあったので、例えば保健所とも連携するとか、そういったところがないと、それぞれのお立場からの課題解決だと、なかなか実際には課題解決ができないっていうケースが結構多くなってきている気がしますので、ぜひご検討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。他に何かありますか？鈴木委員お願いします。
- 鈴木委員：日本フランチチェーン協会（JFA）及び株式会社ローソンの鈴木と申

します。よろしくお願ひします。ご説明いろいろありがとうございます。勉強になることも多数ありました。ありがとうございます。私、JFAの環境委員会として、また、ローソン個社の話もお伝えしたくて手をあげました。JFAとしてはですね、団体としてやれることとして、いろんなことを取り組ませていただいております。例えば「てまえどり」の普及啓発については全ての加盟店で進めております。また、納品期限の話もまとめていただいたところですが、商慣習の緩和、それから、仕入れたら売り切るということに団体として取り組んでおります。どちらかというと発生抑制のところを最優先しているという状況になりますが、リユース、再利用のところとしてもですね、団体としてはフードバンクへの寄付を促進するための税制措置拡充についての要望書を今年2月に消費者庁に提出したところです。それからまた協会の一企業でもそれぞれがいろんな取組をされています。例えばファミリーマートさんはフードドライブですね。事業系のロスをお客さんが買っていくと家庭系ロスに変換していくみたいなところもあるので、それをなるべく循環させていくということでファミリーマートさんでは4000店強にフードドライブの窓口を設置しております。また、ローソンでは東京都の助成もいただきながらですが、昔からフライドフーズを急速冷凍させてフードバンク等へ寄贈する取組をしております。あとは物流センターから未利用食品の寄贈等々もやっておりますけれども、直近では商品を通じてお客様に考えるきっかけにさせていただくということで、冷凍おにぎりであるとか、耳まで食べられるような大きなサンドイッチであるとか、調味料が浸透しづらくなるようなお米を使って消費期限を延ばした手巻き寿司とか、商品を通じた取組をしております。あと、いろいろまとめていただいた資料を見させていただく中で感じたことというのは、それぞれその事業者とか自治体とか国とかですね、仕組みづくりというのは、論点の中、それから課題整理の中に入っていると思いますけれども、消費者の方々の意識変革、行動変容というのがとても重要になってくるのかなと思いますので、家庭内のところだけではなく、事業系ロスのところも網羅した消費者の行動変容みたいなところもしっかり取り組んでいかなきゃいけないのかなと感じました。特に一大消費地であります東京都は、インバウンドも無視できない状況でもありますので、行動変容を促す啓発活動が必要なのではないかというふうに考える次第です。ローソンの方でもですね、実は来週火曜日の発表なので、ここで本当は言いたいのですが言えない状況ですけども、お客様にも行動変容を促進するような取組、それから、それをする事で食品ロス削減と社会貢献が両立するような、お客様が買いたくなるような企画を準備してございまして、この夏に実施する予定でございまして、ぜひその辺も着目いただいて、この会議の参加者それから団体と一緒に、行動変容を起こせるような取組ができればなあというふうに思っております。以上です。

○渡辺座長：ありがとうございます。あとはいかがですか？そろそろ時間が迫って来ますが。よろしいですか？それでは、ここまで様々な熱心な議論をいただきましてありがとうございます。いただいたご意見につきましては事務局内部で検討して次回の資料に反映させて、委員の方と色々なコミュニケーションすることになると思います。では、今後のスケジュールにつきまして事務局から説明をお願いいたします。

○事務局（荒井）：事務局の荒井から今後の会議のスケジュールについて説明いたします。本日は第16回会議であります、施策強化に当たっての課題、施策の柱建てに関する論点、個別ヒアリングの結果等々についてお話ししました。6月に予定しております第17回につきましては、本日のご意見等を踏まえまして、各施策の方向性について深掘りした議論をお願いできればと考えております。また、7月の第18回には、それまでの議論を踏まえた施策強化策の骨子案を作成しますので、骨子案に対する意見、議論をお願いいたします。その後、9月の第19回では、より肉付けした強化策をまとめてお示ししたいと思っておりますので、ご意見いただきたいと考えております。そして、座長等の委員の改選を挟みまして、例年2月ころに実施しております会議で、新座長の選任や今年度の事業報告、来年度の予算案の説明等させていただきたいと考えております。過密ス

スケジュールにつき、委員の皆様にはご負担をおかけいたしますが、引き続きご協力をお願いいたします。私からの説明は以上です。

- 渡辺座長：ありがとうございます。今の今後のスケジュールについて、及び全体を通じて何かご意見、ご質問ありましたらお願いします。よろしいでしょうか。ありがとうございます。それでは以上をもちまして本日の議事は終了させていただきます。進行を事務局にお返しいたします。
- 事務局（木村）渡辺座長、それから委員の皆様、本日は大変貴重なご意見、情報提供ありがとうございました。本日のご意見を基に次回より具体的な資料を提示させていただきたいと存じます。引き続きご参加をお願いいたします。それではこれを持ちまして、第16回東京都食品ロス削減パートナーシップ会議を閉会と致します。本日はありがとうございました。

（午後 12時00分 閉会）