

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

(第 17 回)

速記録

令和 7 年 6 月 26 日

東京都環境局資源循環推進部

(午前 14時00分 開会)

○事務局：定刻となりましたので、ただ今から第17回東京都食品ロス削減パートナーシップ会議を開会いたします。委員の皆様方、大変お忙しい中、出席賜り誠にありがとうございます。私は本日事務局を務めます、資源循環計画担当課長の荒井でございます。どうぞよろしくお願いいたします。まず、本日の出席状況について御報告いたします。本日における委員総数は20名で、現在会場に4名、オンラインで12名の方に御出席いただいております。合計16名の方の出席となります。

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いたします。環境局資源循環推進部長の宗野でございます。

○環境局資源循環推進部長：宗野です。よろしくお願いいたします。

○事務局：環境局資源循環計画担当部長の木村でございます。

○環境局資源循環計画担当部長：木村です。よろしくお願いいたします。

○事務局：続きまして、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御説明いたします。御発言の際は、まずお名前をおっしゃってから御発言ください。会場内で御発言される場合は挙手をお願いいたします。その際は事務局からマイクをお持ちいたします。マイクを通さない場合、オンラインの方に音声が届きませんので必ずマイクを用いて御発言いただきますようお願いいたします。

また、オンラインの方はZoomでリアクションをクリックの上、挙手を選択していただくか、チャット機能を使って発言したい旨をお知らせください。御発言する際にはミュート解除、ビデオ開始をクリックして御発言いただき、発言終了後はオフにしていただければと思います。会場の模様につきまして画面の写真を数枚撮影させていただく場合がございますのでビデオをオンにさせていただくことがあります。その他事務局あてに連絡事項がありましたらチャット機能を御活用ください。

なお、傍聴される皆様にはチャット機能、御発言機能はございません。事務局からは以上です。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存じます。渡辺座長をお願いいたします。

○渡辺座長：座長の渡辺でございます。よろしくお願いいたします。先月開催された第16回会議におきまして、新たな目標達成に向けた施策強化に関する初回の議論を行いました。そこで、これまでの取組を伝えつつ、施策強化に当たっての課題や柱建て等について整理をいたしました。それを踏まえて今回の第17回会議では施策強化策の骨子案の全体像、それからその全体像のうちの一部について、個別の施策強化の方向性について、より踏み込んだ議論ができればと考えております。ぜひ皆さんの忌憚のない御意見をいただければと思います。最初に事前にお送りした資料のうち、前回会議の振り返りの部分と施策強化策骨子案の全体像、それから発生抑制に係る施策強化策の方向性までの資料の前半部分を議論したいと思います。まずそこまでの部分につきまして事務局から説明をお願いします。

○事務局：それでは事務局の荒井より説明いたします。資料をZoomに画面共有いたしますので少々お待ちください。振り返りから発生抑制にかかる施策強化策の方向性までを説明いたします。まず、本日の会議の流れでございますが、最初に前回会議でいただきましたコメント等について振り返りをさせていただきたいと思っております。その後、施策強化策の全体像をお示しさせていただいた上で個別の施策強化策について御説明したいと思います。

また、計画の柱1、発生抑制に関する強化策の後、一度皆様から御意見をいただく時間を設けたいと思いますのでよろしくお願いいたします。ではまず、前回の会議の振り返りについて説明いたします。スライド3ページをお願いします。

皆様からいただいた主な御意見を要約したものを一覽にさせていただきましたので御紹介させていただきます。はじめに家庭系の発生抑制についてですが、食品ロスを多く出している年代・世帯やタイミング等をしっかり把握すべきとの御意見や、子育て世帯については、まずは子供に興味を持ってもらうことが有効との御意見をいただきました。

次に、事業系の発生抑制は、各事業者の工夫もさることながら、消費者への教育も非常に重要であるとの御意見がありました。

また、賞味期限の1/3ルール以外の商習慣の改善も促していく必要があることや、小売では大容量パック等の販売方法を採用する場合の調理や保存方法等の情報発信、外食では食べ残しが出るシチュエーションの分析などが必要との御意見をいただいたところでございます。スライド4ページお願いします。

続きまして、有効活用についてですが、寄附の促進に向けては、提供品の保存状態や困窮者に向けた活動など、提供先に関する情報共有が有効との御意見だったり、冷凍・冷蔵食品等の温度管理が必要な食品は、一人親家庭などの食品の提供を受けたい人が直接受け取れるシステムがあると良いといったコメントもございました。最後に再生利用については、食品のリサイクルにつながる自治体の取組への補助や、ショッピングセンター等の複数店舗が集まった商業施設全体での面的な取組への支援が有効であるとの御意見を頂戴いたしました。いただいた御意見につきましては、各施策の方向性や、強化策の取りまとめなどで反映するよう検討していきたいと思っております。

続きまして、前回の会議での課題や柱建ての議論等を踏まえて、改めて施策強化策の全体像を整理いたしましたので、御説明させていただきます。スライド6ページお願いします。

こちらが、施策強化策、骨子案の全体像として作成したものになります。大分類は、前回の会議でお示しした、発生抑制、有効活用、再生利用の3つの柱に加えまして、3つの施策にまたがるものとして、「施策推進を後押しする取組」として整理しました。各強化策について、上から順に御説明いたします。

なお、【 】の【家】と【事】は、食品ロス削減効果が家庭系、事業系いずれに現れるかを示しています。

まず、柱の1、発生抑制について、前回、重点課題として整理した横ばいが続く家庭系の削減を重点施策として位置づけて、事業系に必要な消費者教育も含めて、「消費者の行動変容の促進」と整理いたしました。

次に、消費者向けの先進技術の活用については新たな施策として重点的な取組を進めるとともに、今後もより社会実装を進める必要がある事業系の先進技術の活用を、それぞれ事項出いたしました。

そのほか、食のサプライチェーンに係るロス削減施策として、商習慣の見直しの促進、小売や外食向けの対策を挙げております。

次に、柱の2、有効活用でございます。昨年策定された国の食品寄附ガイドラインを踏まえ、食品寄附全体に係る施策を整理し、中でも重点的に取り組むべき課題である日配品等の寄附の促進を重点施策として目出ししています。その他、現在でも取り組んでおります防災備蓄食品の積極的な有効活用についても、今後継続して取り組むべき施策と考え、記載をいたしました。

柱の3、再生利用については、4つの項目を記載しております。現在一部自治体で実施されている家庭系生ごみの分別収集の更なる促進や、事業系の再生利用の促進に向けた全般的な施策強化、先ほどのコメントにもありました面的な食品リサイクル・廃棄ゼロの推進に加え、事業系の中でも特に再生利用が難しい、規模の小さな小売店舗や外食店舗でも取り組めるようリサイクルルートの構築に取り組むべきと考えております。

最後に、3つの柱における施策推進を後押しする取組についてでございます。事前ヒアリングのときに御意見をいただきました食品ロス等に取り組む事業者等を評価する仕

組みや、都による率先的な取組の推進として、都庁舎や今年開催される世界陸上等の都主催イベントなどでの取組も考えています。加えて、本会議や、都の政策連携団体の東京都環境公社内に設置された東京サーキュラーエコノミー推進センター等、様々な主体との連携も今後強化すべき施策として方向性を整理したいと思います。全体像の説明については以上でございます。

それぞれの施策強化策の方向性については、本日と次回会議の2回に分けて御意見いただきたいと考えており、今回は、色が濃くなっている計7つの強化策について、取り扱う予定でございますので御承知おきください。ここからは、各施策強化策の具体的な方向性について説明をさせていただきます。まずは、柱の1、発生抑制に関するものでございます。スライド10ページお願いします。

強化策の1つ目、消費者の行動変容の促進についてでございます。まず、本強化策に係る現状でございますが、消費者の行動変容の促進に向けては、これまで冊子・動画の作成やメディアと連携した番組放映、見える化サイトによる情報発信など、広く都民への普及啓発を実施してきたところです。一方、課題としましては、都内人口1人当たりの家庭系ロスの量が横ばいであることに加え、食品ロス削減の行動につなげる消費者の割合も頭打ちの状況でございます。

また、事業系のロス削減につながる「てまえどり」や外食の食べきり・持ち帰り等については、事業者の取組もさることながら、消費者の価値観や行動の変容が重要です。こうした課題を踏まえた施策の方向性についてお示しします。まず、家庭系ロス削減向け、食品ロス量を実際に計測して見える化する「食品ロスダイアリー」などの手法を用いて、ロス発生の自覚を促し、行動変容につなげていくことが有効だと考えております。

また、皆様方からも多く御意見をいただいたとおり、まずは食品ロスが多く出ている年代や世帯構成・地域・場面等々実態をしっかりと分析・把握し、ターゲットを特定した上で、そのターゲットに適したチャネルや広報ツールを用いた普及啓発を展開していきたいと考えております。加えて、自治体や企業の出前授業等の後押しや、子供・社会人向けの環境学習の充実、また、メディアやSNS等を通じて情報発信を更に強化するなど、都民へ広く発信する取組にも引き続き注力してまいります。スライド11ページお願いします。

こちらは、前のページでも言及させていただいた、家庭系ロスの削減に有効な食品ロスの見える化に関する参考事例を挙げてございます。まずは事例の1、NPO法人ごみじやぱんが開発した、食品ロスダイアリーアプリでございます。こちらのアプリは、家庭で廃棄する手付かず食品や食べ残しについて、それぞれ食品名やロスした量を記録するためのものです。画面には1週間分のロス量に加えてロスした金額も表示されるなど、どのくらいのロスが発生したか実感しやすい仕組みになっており、また、簡単に入力が可能のため、手軽に続けやすいアプリになっております。属性ごとの実態把握に加えて、記録すること自体がロス削減につながることから、自治体等の調査でも広く活用されております。

続いて事例の2、徳島県で実施された実証事業でございます。こちらの事業は、家庭モニターに4週間、ロスの量を計測・記録してもらう調査で、調査中に講習会等を受講した介入群と、計測記録のみを実施する非介入群に分けて調査を実施しています。調査の結果、介入群では約4割、非介入群では約2割のロス削減効果が見られ、介入群と非介入群の差を比較することによる施策の効果検証に活用できるだけでなく、計測記録すること自体が行動変容につながるということが分かります。スライド12ページお願いします。

続きまして、消費者向けの新たな先進技術・サービスの利用促進についてでございます。まず現状についてです。家庭のゼロエミッション行動の推進に向けては、省エネ性能の高い対象家電への買い替えの際に付与される「東京ゼロエミポイント」の活用によ

り、省エネ冷蔵庫等の普及を進めておりますが、近年では、省エネにとどまらず、食品ロス削減にも資するＡＩスマート冷蔵庫などの新たな技術も出てきております。

また、小売店や外食店の売れ残りを安価で消費者に販売するためのフードシェアリングアプリ等については、自治体やスタートアップ等が連携して活用促進に取り組んでおります。

次に課題でございますが、食品ロス削減につながる先進技術の活用は、これまでは事業系を中心に普及してきましたが、家庭系での活用はあまり進んでいない状況です。

また、フードシェアリングアプリについては、自治体等が活用促進に取り組んでいる一方、認知度はまだ約１割という状況でございます。しかし、利用してみたいと考えている人は約６割いるなど、ＤＸを活用したサービスの利用促進の余地というのはまだまだ存在すると考えられます。こうした課題を踏まえた施策の方向性でございます。家庭内の食材の使い切り等を促すため、冷蔵庫内の食品の賞味期限の管理等をサポートするＡＩスマート冷蔵庫等の先進技術や、期限間近の食材を活用したレシピを提案してくれるアプリ等の活用を促進していくことが重要だと考えております。

また、フードシェアリングアプリや、冷蔵・冷凍機能やダイナミックプライシング機能を備えたスマート販売機等、食品ロス削減効果のある購買行動を促進するため、活用事例等の発信を実施していきたいと考えております。スライド１３ページお願いします。

続きまして、事業系削減のうち、インバウンドを含めた外食ロス対策の推進について御説明いたします。現状でございますが、コロナ５類移行後の動きとして、外食の客数が徐々に回復傾向であることに加えまして、インバウンドも急増していることから、事業系の食品ロスのリバウンドが懸念をされております。こうした外食の回復等を踏まえた国の動きとしては、食べ残しの持ち帰りを促進することを目的として、食中毒対策も含んだ事業者の対応事項や消費者に求められる行動等を整理したガイドラインが昨年１２月に策定されております。

次に、外食ロス対策に係る課題でございます。昨年、都が飲食店等を対象に実施した調査から、食品ロス削減に取り組む上での課題として、ノウハウや従業員のロス削減の重要性への理解が不足していることが浮き彫りになっております。

また、外国人観光客の食べ残し理由に関する設問では、味付けが合わなかった、食べきれない量を注文したなど、意図しない注文に起因するものが多く挙げられておりました。さらに、食べ残し持ち帰りの促進に向けては、まだ策定されて日の浅いガイドラインの活用事例を蓄積していくことも重要だと考えております。これらの課題を踏まえた施策強化の方向性でございます。まず、事業者や自治体等と連携し、都内でキャンペーンを一斉に実施することで、まずは食べきりを促進し、それでも残ってしまったものについては、国のガイドラインに則した形で持ち帰りを促進してまいります。

また、食べ残し持ち帰りも難しい場合には、再生利用がしやすいよう、食べ残しと他のごみを混ぜないような発信も併せて行う必要があると考えております。加えて、外食事業者のノウハウ等の不足を補うため、食べきり持ち帰りの促進策や、味・量等の想像がしやすいメニュー表示の工夫等を盛り込んだテキスト等のコンテンツを作成し、講習会等を実施することで広く普及していきたいと考えております。

資料の途中ですが、これまでの内容について皆さんに御意見いただきたく、一度説明を区切らせていただきます。

○渡辺座長：ありがとうございます。事務局が用意した資料のうち前半部分、前回の振り返りと施策の全体像について、それから重点項目全体と重点項目の中で発生抑制についての説明がありました。いずれも食品ロス削減計画の見直しの中で重要な項目として取り上げられていくものですので議論を深めていければと思います。ここまでの部分で委員の皆さんから御意見、御質問等がありましたら御発言をお願いします。では中山委員をお願いします。

○中山委員：国分グループ本社の中山と申します。2点質問です。家庭内での食品ロスの原因は手付かず品や食べ残しということですが、どちらが多いのか分かれば教えてください。食べ残しが多いのであれば、容量の話なので小盛にするとかの話になりますが、手付かずの方が多いとなるとスマート冷蔵庫を活用して忘れずに消費することが考えられます。もう1つの質問は、フードシェアリングサービスについて40%くらいが利用してみたいと思わない、ということですが、こちら理由が分かれば教えてもらえますでしょうか。今後フードシェアリングサービスの活用を検討する事業者にとって、どうして40%が利用しようと思わないのかということは重要であると思ひまして質問させていただきます。

○渡辺座長：事務局から回答をお願いします。

○事務局：まず1点目の家庭からの食品ロスの原因となっている直接廃棄、食べ残しですが、前回の会議でお示した全国ベースの数字となりますが、直接廃棄と食べ残しはそれぞれ毎年約100万トンくらいで推移していて、過剰除去は減少傾向で現在30万トンくらいにあります。直接廃棄、いわゆる手付かず食品についてはおそらく冷蔵庫に入れっぱなしで菌が繁殖して捨てざるを得なかったのであろうと推測しているところです。2点目のフードシェアリングサービスの利用のところで、都とすると利用してみたい人が6割もいる、まだまだ余地があると考えていたところですが、中山委員から逆に4割の利用したくない理由についての御質問がございました。まだ理由まで掘めておりませんので深堀して、いかにロス削減につなげていくかを考えていきたいと思ひます。御意見ありがとうございました。

○渡辺座長：フードシェアリングアプリを利用しようと思わないという4割に含まれているか分かりませんが、トライアルでアプリを見てみたところ、食べたいと思うものがなかった、近所に店が無かったので利用を止めた、というような話を聞いたことがあります。利用者が多くなれば提供する事業者も多くなる好循環になるのでしょうか、現状そのような状況になっていないということだと思います。では次に武士俣委員をお願いします。

○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、通称NACSの武士俣と申します。今回のこの会議を踏まえて20代から40代くらいの若いNACS会員にフードシェアリングアプリについて聞いてみました。十数名で多い人数ではないのですが、アプリについて知っている人はごくわずかでした。スマートフォンを使う若い世代でも知らないのですから、その上の世代はもっと知らないであろうというのが感想です。知っている人も利用はしておらず、理由を聞くと、スーパーの値引商品とか、ネットショップのセールとかでも安い商品は購入できるので、わざわざ更にアプリを増やそうと思わない、という回答でした。なので、アプリの魅力を伝えていくことが一番の課題だと思います。コロナの時に「コロナウィルス接触確認アプリ」というのがありましたが、皆さん切羽詰まった気持ちでダウンロードしたと思いますが、それに近い動機がないと、手間だったり、スマホの容量を圧迫するとかで二の足を踏んでしまうのかなと思ひます。

次に食品ロスの見える化として食品ロスダイアリーアプリを御紹介いただきましたが、NACSの食品ロス削減推進サポーターの皆さんは講義や講演の際に、消費者庁の食品ロスガイドブックにある食品ロスチェックシートの利用を勧めています。このチェックシートは手書きでとても簡単なもので、一度チェックシートに記録してただけでその後の行動変容に繋がるということは知られているんですけども、いくら勧めても聞き流されるとか、面倒だとかの反応が多くて実際に利用してみる方は少ないそうです。食品ロスダイアリーについては私も拝見しましたが、子供向けに7日間でチャレンジする食品ロスダイアリーというものもあるようです。学校と連携して、夏休みの宿題とか自由研究とかで使ってもらうようにお声がけしてもらえば、子どもたちがこのアプリを使うようになって、その親御さん、祖父母も巻き込んで食品ロスに貢献するのではない

と思います。前にも申し上げましたけども、子どもを巻き込むということはとても効果がありますし、子供たちが利用することによって環境意識の高い大人に成長することにもなると思います。それから外国人の食べ残しについてですが、外国人にも分かり易いメニュー表示等を盛り込んだテキストを作るといっていますが、この取組は、食べ残しが減るだけでなく東京の「おもてなし」を喜んでもらえることにもつながる良い取組と思います。もう1点、食べ残し持ち帰りガイドラインについてです。ガイドラインを読みますと、お客様の持ち込み容器は使わないで必ず店舗で用意した容器を渡してくださいとあります。容器を渡す際には食中毒やアレルギーに関する注意喚起のチラシも一緒に渡してほしいと思います。持ち帰った料理は本人が食べるとは限りませんので紙ベースの注意書きが添えられていると安心だと思います。私もファミレスで何度か容器をもらって持ち帰りをしたことがあります。店員さんからは注意喚起の呼びかけもチラシの受け渡しもありませんでした。飲食店にはぜひ呼びかけやチラシの配布を積極的に行ってほしいと思います。長くなりましたが以上です。

○渡辺座長：ありがとうございます。ではオンライン参加の清水委員お願いします。

○清水委員：日本生産性本部の清水です。まず、前回の振り返りの部分に書いてあることが施策にそれほど反映されていないのではないかと感じがしています。例えば、家庭系の実態をもっと把握した方が良いとか、外食産業で食べ残しが発生するのはどういうシチュエーションであるとか、実態を把握しないとどこを重点的にやるべきか分からないのではないかとという御意見が複数の方からありましたが、重点施策のところに家庭内の食品ロスの排出実態の把握が必要とは書いてありますが、それをどうやって実施するのか、ということを書いてありません。外食についてもキャンペーンをやることについては書いてありますが、どういう風に調査するのか、というところは重点施策の中に入っていないと感じました。それから、食品ロスダイアリーアプリ、フードシェアリングアプリについてですが、人に勧める前に自分でやってみようと思い、やってみましたが全然簡単ではありませんでした。1回か2回、調査協力のためなら無理をしてやりますが、毎日継続してやるというものではないという印象です。例えばご飯とかパンとかを残しましたと選ぶと、次にいきなり何グラムですか？と出てきます。別の欄にキャベツは1/4玉で何グラムという参考値の記載はありますが、食品ごとにこれは何グラムだろうというところからやらないとできないので日常的にアプリで記録してこんなに得しました、こんなに無駄が出ていましたという風に利用するには難しすぎると感じます。啓発のために一度試してもらって、こんなに残してはいけないと実感してもらおうツールかと思います。ITを活用して便利にしていくというのは大事なことです、それほど頼れるものでもないというのが感想です。

○渡辺座長：ありがとうございます。他にいかがですか。では関口委員お願いします。

○関口委員：吉野家ホールディングスの関口です。外食の説明の中で、発生抑制、まずは食べきれない量を頼む、その後残ってしまったら出来る限り持ち帰る、持ち帰りが出来ない場合には再生利用しやすいように分別するというお話であったと思いますが、この分別は誰がするのか。消費者が紙ナプキンとかを混ぜないように、ということなのかそれとも事業者側が食べ残し専用の分別ボックスみたいなのを用意することを促進するようなことを想定しているのかどちらのほうでしょうか。

○渡辺座長：ありがとうございます。一旦ここまでで事務局から回答をお願いします。

○事務局：いろいろと貴重な御意見ありがとうございます。まず、フードシェアリングアプリ、使い勝手が悪いのではないかと御意見がございました。一方で、まだ存在自体を知らない方も一定数いるということですので、分かり易い使い方も併せて普及啓発していくことが重要であるというところも踏まえまして方向性をまとめていきたいと思っています。

また、実態調査についてどうやってやるのか記載がないとの御指摘ですが、前回会議で御指摘を受けましてから、現在都の方でもいろいろと調べているところでございますので、効果的な方法で実態把握を進めていきたいと考えております。

また、外食店舗側のメニュー表示を含めた対策についてですが、どうすればインバウンドに効果的にアピールできるか、業界団体様と一緒に取組みとして店舗にフィードバックしていきたいと思っております。持ち帰り容器と一緒にチラシが必要であるとの御意見ですが、キャンペーンでは食べきりを第一としつつ、持ち帰りの際にはチラシ等による注意喚起をしっかりと進めていきたいと思っております。関口委員から御質問がございました、食べ残した場合の分別ですが、まずは消費者、お客様側で混ぜないようにすることを第一に考えております。

また、学校との連携についても御意見ございました。子どもから親世代へ波及させていくというのは非常に良い方向性かと思っておりますので施策にまとめていきたいと思えます。様々な御意見ありがとうございました。以上でございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。他はいかがですか。オンラインで参加の皆さん、何か御意見等ありましたらお願いします。では小山委員をお願いします。

○小山委員：日本チェーンストア協会の小山です。先ほど清水委員がおっしゃって、回答もいただいておりますけれども、やはりどの施策においても大前提として誰がどのくらいロスを出しているのかという現状把握が分かって初めて手が打てるものだと思います。もう一つは、我々の小売店舗で何かやるにしても、やはりお客様の協力がないと実現できないことがたくさんあります。そういう意味でも家庭、消費者の方に啓発するということはすごく重要なことと思っておりますが、東京都もいろいろやっているが、それが中々都民に届いていないと感じます。1400万人の人口に対して、どれくらい届いたらその目標が実現するのか、KPI的なものも組み立てたら良いのかなと思います。小売店舗としてもそれに向けてポスターを掲げたり、アプリを御紹介したりとか、そういう協力もできると思います。以上です。

○渡辺座長：ありがとうございます。では小野委員をお願いします。

○小野委員：何名かの委員が既におっしゃっていて、私も前回の会議で申し上げましたが実態把握が一番大事です。行動変容を起こすときに、どこかのどういう行動を変えるべきなのかというところをシャープに定めないと、なかなかその効果が出てこないと思っています。とはいえ、把握できるまで何もしませんという訳にもいかないこともよくわかります。そういう意味では先ほど説明にあった実態調査のために記録することで行動変容を起こしつつデータの収集も同時に行うということは有効だと思います。そのためにも使いやすいツールを探してみることも必要かもしれません。例えば食事の写真を撮るだけで何をどれくらい食べたかAIで分かるみたいですので、そういう技術を使って、買ったものと捨てたものを写真撮るだけで自動的に傾向が分かるとかですね。なるべく手が掛からないことで協力してもらえ人が増えて実態が分かっていく。更にアンケートとかで探っていくと、買い過ぎている理由は、例えば2個買ったら安くなるからつい買ってしまったとか、もしくは別の理由があったとか分かると効果的な施策が出てくると思います。そういう意味で本当は施策の一番最初に実態把握を置くのが良いのではないかと思います。

○渡辺座長：ありがとうございます。事務局からお願いします。

○事務局：いろいろな御指摘と御意見をありがとうございます。消費者の行動、意識の調査につきましては一時的ではなく、継続的、経年的に調べていくことも行動変容の移り変わりの把握のためには重要なことも考えているところですが、しっかり調査していく方向性で施策を検討して参りたいと思います。どうもありがとうございました。以上でございます。

○渡辺座長：消費者の行動変容という意味では、子どもの教育と絡めてはどうかという御意見もございました。委員の皆さんの会社でも独自に出前授業、出張授業をされている

ところもあると思いますが、東京都と連携してやっていくというのも良いと思いますね。他いかがでしょうか。よろしいですか。今、発生抑制の部分までを中心に議論しましたので、続いて先の部分の説明をしていただいて、その後もう一度議論の時間にしたいと思います。では事務局から説明をお願いします。

○事務局：それでは柱の２、有効活用について、各施策強化の方向性を御説明いたします。スライド 15 ページをお願いします。

まずは、昨年 12 月に国が策定した「食品寄附ガイドライン」を踏まえた寄附の促進でございます。現状といたしましては、まず家庭での未利用食品の寄附先であるフードドライブにつきまして、自治体施設や小売店舗等での取組が広がりつつある状況でございます。

また、国の方では、未利用食品等の有効活用を図るため、食品寄附の関係者向けに安全管理や提供時の注意点やトレーサビリティ等を詳述したガイドラインを策定しており、また、来年度にはこれに基づくフードバンク認証制度を導入する予定となっております。食品寄附促進に向けた課題としまして、まず、家庭系ではフードドライブの認知度がまだまだ低いということで、更なる周知・広報等を推進する必要があると考えております。

また、事業系の寄附については、国のガイドラインの活用実績が未だ少ないことに加えまして、フードバンク等の情報不足が課題だという声が多く挙げられております。これらを踏まえた施策の方向性でございますが、まずは寄附促進には消費者等の理解促進が不可欠でございますので、自治体や小売店舗等と連携した情報発信や、イベント時のフードドライブ窓口の開設等に取り組んでいきたいと考えております。

また、事業者の取組の促進に向けては、ガイドラインに準拠した寄附事例の創出や寄贈元・寄贈先に関する情報発信等を行うことで、フードバンク等への寄附を促進してまいります。スライド 16 ページをお願いします。

続きまして、食品寄附の中でも、今後の大きな課題となっている、温度管理が必要な日配品等の寄附の促進についてでございます。まず、現状についてでございますが、食品寄附する製造者等は増加傾向である一方、寄附される食品の種類を見ますと、常温品が多くを占めており、チルド品や冷凍品は少数でございます。このように、これまでの主流は常温品でしたが、それだけでなく温度管理が必要なチルド品等や生鮮食品・日配品等について、食品を提供する側、受け入れる側双方のニーズが高まっております。現在、渡辺座長や国友委員に御協力いただいている大学提案事業において、フードバンクの設立サポートや食品寄附の実証実験等を実施する中でも、日配品等の寄附が課題であることが現場の声としても聞こえてきております。そうした、日配品等の寄附に当たっての課題としては、商品の入替えのタイミングで寄附する商品が決定されるため、マッチングから消費までの時間が短くなり、遠方への配送が難しいことが挙げられます。

また、寄附先となるこども食堂等の活動が月 1～2 回というケースも多く、消費する機会が少ないことも課題の 1 つでございます。こうした課題を踏まえ、施策強化の方向性としては、地域密着型の食品寄附スキームの構築に取り組む必要があると考えております。食品寄附を推進する団体等と連携して、必要とする人が直接受け取れるような仕組みも含めて、食品提供者とその近隣の需要者をつなぐ、地域内で完結するスキームの構築を進めてまいります。スライド 17 ページをお願いします。

こういった、温度管理が必要な食品の寄附を目指した実証実験の事例を御紹介させていただきます。

まず、事例 1 は、国友委員が所属されている S F A も関わられている、食品寄贈プラットフォームを活用した実証実験でございます。こちらは、都内の食品スーパーで販売できなくなった農産品や日配食品を、子供食堂や一人親世帯等に寄贈する方法の確立を目指すための実験でございます。スキームとしては、リアルタイムで寄贈食品の情報を

発信するプラットフォームを活用し、スーパーが登録した商品の情報を支援を必要とする人がメール等で確認し、店舗の敷地内に設置した冷蔵庫に直接商品を取りに行くという流れになっております。

次に、事例の2、こちらは、一般社団法人最愛の食卓が行っている、調理済みの食事の再分配に取り組むプロジェクトでございます。こちらは、社員食堂やホテルのビュッフェなどで作りすぎてしまった食事を、温度管理が可能な運送手段で必要とする人々に無償で届けることで、食品ロス削減を目指すものでございます。今年の2月には、プロジェクトの第1弾として、都営住宅での食事提供を実施しており、7月には2拠点目の運営開始を予定しています。このように、小売・外食等を地域で回すスキームの構築の検討を進めてまいります。最後に、柱の3、資源の循環利用の促進でございます。スライド19ページお願いします。

まずは、家庭で排出される生ごみの分別収集・資源循環の促進についてでございます。家庭系生ごみの現状といたしまして、再生利用率は0.02%とごくわずかで、大半が清掃工場で焼却されております。現在、島しょ地域を除く都内区市町村のうち、7自治体で生ごみの再資源化を実施しており、その地域では、生ごみの分別収集を希望する家庭について、複数世帯での個別回収や公共施設での拠点回収を行っております。回収した生ごみについては、区市町村等で運営している施設がほとんどないため、事業系の生ごみを主に対象としている食品リサイクル施設で堆肥化を実施している状況です。家庭ごみが有料の地域では、生ごみを無料で出せるという経済的なインセンティブなどもあり、住民からのニーズは高く、右下のグラフのオレンジの折れ線のとおり、回収世帯数や拠点数は増加傾向にございます。こうした自治体のリサイクル等の取組に対して、都としては財政的な支援により後押ししております。家庭系の生ごみの再生利用に係る課題といたしましては、食品リサイクル施設の処理能力が生ごみの焼却量に対して不足しているということに加えて、立地も偏在しており、収集運搬コストが割高になってしまうケースがあることが挙げられます。

また、自治体側の負担として生ごみ用の収集運搬車の手配や堆肥化の費用が必要になるため、希望制の限定的な取組に留まらざるを得ない状況がございます。こうした課題を踏まえた施策強化の方向性でございます。

まずは、それぞれの区市町村等に対して引き続き財政的に支援することに加え、リサイクル事例の発信や事業化に向けた助言等、技術的な支援も実施していきたいと考えております。

また、効率的な収集運搬に向けては、1自治体に留まらず、複数自治体を横断する広域的な回収ルートの構築や、生ごみを受け入れるリサイクル施設の能力拡大に向けて、自治体と共同で検討を進めてまいります。スライド20ページお願いします。

こちらのスライドでは、都内の自治体の実施している生ごみの分別収集の事例を紹介いたします。

まず、事例の1、国分寺市の取組でございます。国分寺市では、市内の7か所の拠点回収と、6世帯以上の生ごみを取りまとめて回収する戸別回収を実施し、堆肥化をしております。生成した堆肥については回収拠点等で市民に配布されております。

次に事例の2、小平市でございます。小平市では3世帯以上のグループを取りまとめて週1回収しております。バケツについては各自用意ですが、生ごみを発酵処理するバケツなどでは購入費用の補助が出る場合などもございます。国分寺市も小平市も、回収拠点は年々増えており、まだまだ取組拡大の余地がございますので、都としても、こういった取組を支援していきたいと考えております。スライド21ページお願いします。

本日取り扱う事項の最後でございます。事業系の食品廃棄物の再生利用を促進する施策の強化でございます。現状としましては、都内の食品廃棄物の多くを占めている小売店や外食店等においては、弁当など包装されたままの売れ残りや、爪楊枝などの混入物

が混ざっている食べ残しなど、食品廃棄物とプラスチック等が混合して排出されるケースも多いため、ほとんどが可燃ごみとして清掃工場で焼却されております。一方、製造業については、都内の食品廃棄物の1/3程度を占めていますが、混合物が少ないことから、大半が飼料化・堆肥化できております。こうした現状を踏まえ、特に小売業・外食業の再生利用を進める上での課題を整理しております。まず、現在の再生利用の大半を占めている飼料化・肥料化には厳密な分別が求められ、店舗側の負担が重いことが再生利用が進まない一因になっていると考えられます。

また、コスト面を見ると、地域によっては、再生よりも焼却の方がコスト面で有利なケースがあり、そういった場合には、排出者が再生利用するインセンティブが働かず、焼却に回ってしまう要因になります。さらに施設の処理能力についても、数多くある小売店・外食店から排出される食品廃棄物量に対して不足しております。これらの課題を踏まえた施策強化の方向性でございます。

まず、前回の会議でも御紹介した西東京リサイクルセンターのように、容器に入った状態の食品廃棄物等を受け入れて、バイオガス発電と肥料化の両方を行う施設での再資源化などにより、資源循環と脱炭素に資するカスケード利用を促進しつつ、分別後のプラスチック等についても水平リサイクルを促していきます。

また、コスト面・受入能力面への対策としましては、排出事業者の再生利用促進に資する清掃工場の持ち込み手数料設定などについて自治体に検討を促すとともに、再資源化事業者等による施設の新設や能力の増強等への財政支援を拡充するよう国に働きかけてまいります。本資料の説明は以上でございます。

○渡辺座長：後半の説明いただいた部分について、御質問、御意見等ありましたらお願いします。国友委員お願いします。

○国友委員：まず、フードドライブですけれども、今回の食品寄附ガイドラインの方でもかなり厳格なトレーサビリティの取得が明記されている中で、各フードドライブをやられている事業者様、それから寄附を受け取る中間支援団体、そこから更に受け取る団体に至るまで、フードドライブもトレーサビリティの対象になっています。そのフードドライブで集まった食品を必要とされていらっしゃるアウトリーチ団体、子供食堂、パントリー団体の皆様方はとても多いですから、企業並びに中間支援団体のトレーサビリティの体制も含めて支援する枠組みでフードドライブを拡大するっていう方向であれば、私はすごく賛成です。なので、お願いするだけだと難しいかなとも思いますので、ぜひそこは皆様でも御討議させていただきたいなというのが1点。それから、フードバンクの情報が少ないっていうお話ですけれども、実は、農水省、それから消費者庁、それから東京都の方でもフードバンク情報というのは、ホームページで公表はされています。それにもかかわらず寄贈が進まない、どこに寄贈していいかわからないっていうのが実は課題だと私は認識しています。前回の会議で御提案を申し上げましたが、やはり東京都の役割としては、そういう寄贈を促すための公的な、中立的な組織体というかプラットフォームを設定いただいて、そこが、マッチングしたり、お繋ぎしたり、あとは、その先うまくいくような形で、中間支援団体の方の支援をしていく。あとは寄贈側の免責の問題とか保険とか、そういったところも環境整備をして差し上げないと、ただ情報を出せばいいっていう話ではないかなというふうに思うので、そのあたりもぜひ討議させていただきたいなと思いました。すべて事業者がやっているということであれば、義務化したり、情報提供して自走できるようなことを促すっていうことでいいかと思うんですけれども、特に中間支援団体だったりアウトリーチ団体の寄附を受け取る側は、皆さんボランティアでやっていたり非営利団体がやっていたりするので、そのあたりも考慮した上で、寄附側の事業者様のことも守りつつ、間に入っていたり受け取る側もお守りするような、食べられるものが捨てられないで、しっかり寄贈できる仕組みを東京都モデルとしてぜひ作りたいと思います。こちらの委員会が立ち上がった時に、小池都知事が東京都ならではのモデル事業に昇華したいっていうお話をしたのをずっと覚えているん

ですけれども、ぜひそれを実現する強化策に取り組んでいただきたいなと切に思っております。以上です。

○渡辺座長：ありがとうございます。他の皆さんからも御意見を伺いたいと思います。高田委員をお願いします。

○高田委員：株式会社アレフの高田です。一番最後の計画の柱3、資源の循環利用の促進のページについて御意見させていただきます。課題を色々まとめていただきましたけれども、この中に、その前のほうのページで家庭系の方だけに含まれていますが、事業系の課題でもあるのではないかなと思ひまして御意見をさせていただきます。収集運搬のコストですとかルートが取れないというところは家庭系も事業系も重なるような課題ではないかと。結構事業系の同業者の中でも、どうしても収集運搬のルートが取れない、もしくはコストがあまりにも高すぎて、なかなか資源循環につなげることができないという御意見を聞くこともありますので、そちらも加えていただくとよろしいのかなというのが1点です。

また、あと処理施設は契約できるのに、運搬のその先、自治体の市区町村を跨ぐ時に運搬ができないというようなことが全国的に起こっておりまして、そちらも事業系の抱える課題なのではないかなと思ひまして、こちらに加えていただくとよろしいかなと思ひます。最後にもう1つ課題としまして、自社の事業所だけで解決できることであればいいのですが、例えば入居している施設とか、ビルインの場合、自社では本当は資源化をしたいけれども、入っている施設で廃棄物を管理している場合には、それぞれの事業者、入居事業者では決定できないということも課題の1つとして上がってくるのではないかなと思ひましたので、参考にしていただければと思ひます。

○渡辺座長：ありがとうございます。事務局からお願いします。

○事務局：様々な御意見ありがとうございます。食品寄附につきましては、国友委員がおっしゃるとおり、ガイドラインは出来ましたが、そのガイドラインでは結構厳しいトレーサビリティが要求されています。

まずは事例を多数作って行く中で、ガイドラインの概念に沿う運用を見出しながら、寄附の拡大について進めていければと思っております。東京ならではの話もありましたが、やはり東京は人口密集地でございますので、小売店とか飲食店は多数あります。そういった特徴を活用して、発生する食材をその地域でうまく完結できるスキーム作りにも今後取り組んでいきたいと考えているところでございます。

また、高田委員の方から再資源化について御意見いただきましたけれども、いわゆる広域的なルートを構築しないと収集運搬ができないという課題があるという御指摘につきましては、次回会議で議論を予定しております「小規模事業者でも取り組みやすいリサイクルルート構築」の中で取り上げていきたいと考えております。

またテナントとして入った場合に、食品リサイクルしたくてもその施設では食品廃棄物を可燃ゴミとして扱っているためリサイクルできない場合があるという課題につきましても次回になりますが、柱3の「地域性を踏まえた面的な食品リサイクル・廃棄ゼロの促進」という施策強化策の中で深掘りした議論をさせていただきたいと思っております。以上でございます。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。他に御意見、御質問いかがでしょうか。武士俣委員をお願いします。

○武士俣委員：地域密着型食品寄附スキームの構築というのがありまして、「食品寄附プラットフォームを活用した実証実験」と「かんしょくプロジェクト」が事例に挙がっていますけれども、この他にもまだまだ色々考えていることがあるのでしょうか。これだけで大きく広がっていくのかなという疑問があります。あとスマートフォンを持っていない生活困窮高齢者もいると思ひますのでもっと幅広い方々に寄附できるような、そういう実証実験もしていただきたいということが一つ。あと、生ごみの分別収集での事例でEM菌バケツというのがありますが、私これをやったことがあるんですけど

も、季節によっては匂いと虫が気になって長続きしませんでした。やっぱり生ゴミは、家庭では匂いも出ますから、中にはお魚とかをゴミの収集の日まで冷凍保存するという方もいたりします。いろんな方のお話を聞きますと、やはり乾燥させて生ゴミを出したい方が多くて、生ゴミ乾燥機を買いましたっていう方も何人かいますけども、生ゴミ乾燥機で乾燥したものを堆肥化できるような、そういう仕組みがあればいいなと思います。マンションとか町会とかが助成金を利用して共同購入をしたり、初期費用はかかるかもしれませんが、1台あればこの生ゴミも楽に拠点回収できて堆肥化もできるのではないかなと希望的観測で思いました。以上です。

○渡辺座長：事務局お願いします。

○事務局：ありがとうございます。地域密着型のスキームですが、まだ実証段階でもありますのでこういった事例があるという紹介でございます。他にも良い事例がないか、我々も一生懸命勉強して施策に繋げたいと考えております。スマートフォンがない方はどうするかという話もありましたが、事業を進めるに当たっては色々な問題課題が出てきますので委員の方の御意見もいただきながら事業構築を考えていきたいと思っております。EM菌バケツの件ですが、小平市はリサイクル施設へ持って行くための手前のバケツということで活用しているところです。バケツで堆肥化をするというわけではなくて、週に1回収するための一時貯留容器ということで聞いております。生ゴミを貯めて置く方法として、嫌気性発酵や好気性発酵を利用する方法、また完全密閉型というのを出始めていますが、1週間程度しっかり貯めて置いて、うまく自治体の回収ルートに乗った上でリサイクルに回していく、そういったところをしっかりと後押ししていきたいというふうに考えているところでございます。

また、町会とかマンションの管理組合とかで乾燥機で一時的に貯留して、それを自治体が回収してリサイクルに進めていくというやり方についても、そういった事例がありましたらぜひ紹介していきたいと思います。

○渡辺委員：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：2030年、2050年という長い目で見た場合に、確かに家庭の生ゴミを減らさないことには全体の量が減らないのではないかなというデータだと思うんですけども、本気でこれをやるのであれば、例えば東京都が住宅への太陽光パネルの設置を進めるのと同じように、新しく作るマンションには、生ゴミの保管設備を標準設置するようになるとか、強く推し進めることを考えていった方が良いと思います。そうすると、他の既に建っているマンションにも広がって、かなりの食品廃棄物が集められるのではないかなと思います。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。非常に重要な御指摘だと思いますが、面的なリサイクル、資源循環の仕組みは次回の課題として予定していますので、そこで改めて施策の提案があるものと思います。他に御意見ありますでしょうか。御意見は以上のようなですね。今日は発生抑制から有効活用、資源の循環利用について半分ぐらいの施策について意見交換をさせていただいたということになります。次回は今日積み残している部分を中心に議論をしていくということになります。今後の流れについて事務局から説明をお願いします。

○事務局：それでは今後のスケジュールについて説明いたします。前回から少し変更した点もございますので、改めて御説明させていただきます。

まず今回の会議におきましては、施策強化策の骨子にかかる全体像と施策強化策の一部について方向性をお示しさせていただきましたが、次回の第18回の会議におきましても残りの施策強化策の方向性について、御議論いただきたいと考えております。再生利用のところの面的取組とリサイクルルート構築につきましては、本日の御意見も踏まえた内容を次回御提示させていただきたいと思っております。

また、9月の第19回会議におきましては第16回から第18回までの議論の内容を取りまとめた強化策全般について御意見をいただきたいと考えております。それ以降のスケ

ジュールについては、前回説明したとおり、9月の座長等の改選を挟みまして、来年2月頃に第20回の会議を開催する予定でございます。説明は以上でございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。今のメンバーで会議を行うのはあと2回ですね。

7月24日は時間が14時から16時、9月12日は10時から12時の予定です。それでは本日の議事は終了させていただいて進行を事務局にお返しいたします。

○事務局：渡辺座長ありがとうございました。最後に資源循環計画担当部長の木村よりご挨拶を申し上げたいと思います。

○環境局資源循環計画担当部長：木村でございます。本日は渡辺座長をはじめまして、委員の皆様、大変お忙しい中、この会議に御出席いただきましてありがとうございます。活発な議論もいただきまして、御礼を申し上げたいと思います。先ほど事務局の方からも説明させていただいたとおり、今回は施策強化に向けた前半部分を議論させていただいたということになります。一部資料の書き方が、若干記述が薄いというようなことがあって意見があまり反映されていないのではないかと御意見もいただきましたけれども、我々としては前回の御意見もしっかり踏まえて今後進めさせていただくということを変更して申し述べさせていただきたいと思います。

また、今回の議論につきましても次回もしくは最終的な取りまとめの方に十分反映させていきたいというふうに思っております。日程につきましては来月とそれから9月ということで連続的に開催をさせていただくという点で、皆様にお時間等御負担をおかけしますが、我々の方も資料を事前に御説明させていただいて、より良い中身の濃い議論をさせていただければというふうに思っております。どうか引き続きよろしくお願いいたします。私からの挨拶は以上でございます。

○事務局：それではこれを持ちまして、第17回東京都食品ロス削減パートナーシップ会議を閉会いたします。本日はどうもありがとうございました。

(午後 15時40分 閉会)