

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

(第18回)

速記録

令和7年7月24日
東京都環境局資源循環推進部

(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18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、大変お忙しい中、ご出席を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ご報告をいたします。本会議における委員総数は20名で、会場に小野委員の代理で高橋様、藤田委員の代理で高橋様を含めまして8名、オンラインで8名の計16名の方にご出席いただいております。

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。環境局資源循環計画担当部長の木村でございます。

続きまして、いくつかの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、お名前をおっしゃってからご発言ください。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ご発言いただけますようよろしくお願いいたします。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。ご発言をする際には、ミュート解除、ビデオの開始をクリックしてご発言し、発言終了後はオフにしてください。

会議の様相について画面の写真を数枚撮影する都合上、ビデオのオンをお願いすることがあります。その他、事務局宛に連絡事項がありましたら、チャット機能をご活用いただければと思います。

なお、傍聴されます皆様には、チャット機能、ご発言機能がございません。

事務局からは以上でございます。ここからの進行は、本会議の座長でございます渡辺委員にお願いしたいと存じます。渡辺座長、よろしくお願いいたします。

○渡辺座長：座長の渡辺でございます。本日もよろしくお願いいたします。

本日の会議は先月開催された第17回会議とセットの形になっております。前回17回会議では、施策強化策の全体像と重点施策を中心に、各施策の方向性についてご意見をいただきました。そこで議論の対象としなかったものを今回18回において議論してまいります。具体的には、発生抑制、有効活用、再生利用の3つのうち、前回取り扱っていなかった強化策の部分と、今回新たに提示させていただいている3つの柱の施策推進を後押しする取り組みについて、各施策の方向性について議論していくということになっております。皆さん、前回以上に忌憚のないご意見をいただければと思いますのでよろしくお願いいたします。前回までと同様、資料説明の途中で1度ご意見をいただく時間を作ります。まず、事前にお送りした資料2のうちの、前回会議までの振り返りにあたる部分と、施策強化策の全体像、発生抑制、有効活用に関わる施策強化の方向性について事務局から説明をしてもらいます。資料の半分ぐらいをまず先に説明して、そこで一旦議論の時間を取り、その後、残った部分を説明して、再度議論の時間を作るという予定でおります。ではまず事務局から前半部分の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2をZoomに画面共有いたします。

まず、今回の会議の流れでございますが、前回と同様に最初に前回の会議の振り返りをした後に施策強化策の全体像を改めてお示しします。その後、各施策強化策のうち前回の残り部分を説明いたします。有効活用にかかる施策強化策まで説明が終わりましたら、一度ご意見をお伺いする時間を取らせていただきます。ではスライド3ページお願いします。

第16回の会議で触れさせていただきました全国ベースでの食品ロスの推計について改めて説明させていただきます。6月27日に国が、令和5年度、2023年度の食品ロス推計量を公表いたしました。家庭系は231万トン、事業系は233万トンと前年度より若干ですが削減が進んでおりますが、事業系のうち外食産業のみ、前年度から6万トンの増加、率にして10%の増加となっております。また、令和5年度の都内推計値は、まだ国から都道府県別の食品廃棄物の量が公開されていないため推計することはまだできませんが、都内では全国に比べて外食産業の占める割合が大きいため都内全体としても食品ロスが増加する懸念がございます。そういった意味で外食産業でのロス削減に向けた取り組みの重要性は高まっていると考えております。スライド4ページお願いします。

こちらは前回皆様方からいただいた主な意見を要約したものです。家庭系の活性化についてでございますが、消費者の普及啓発については発信がどれぐらい都民に届いているのかを確認するため、消費行動等のKPIを設定すべきというご意見や、実態把握の調査と行動変容の促進とを同時に行うことも有効で、さらにアンケート調査などで深掘りして経年でのモニタリングをすることも重要であるというご意見をいただいております。また、事例でご紹介いたしました食品ロスダイアリーについては、子供の夏休みの宿題や、調査、啓発等での活用が想定されるといったご意見もいただきました。

次に、事業系の発生抑制についてでございます。フードシェアリングアプリについては認知度がまだ低いため利用促進にはアプリの魅力を発信することが重要であるというご意見をいただいております。また、外食産業の部分については、食べ残しの持ち帰りの際には注意書きを書面等で渡すことが有効であること、食べ残しの多いシチュエーションを分析して、その分析結果から具体的な対策を検討することが必要というご意見をいただいております。スライド5ページお願いします。

有効活用についてでございます。フードドライブの促進については普及啓発等にとどまらず、トレーサビリティの体制整備なども含めた支援をすることが必要ということ、食品寄付の促進に向けては、中立的な立場から寄付元と寄付先をマッチングするプラットフォーム等を含む環境整備をしていくことが有効であること、寄付スキームの構築にあたっては、スマートフォン等を持っていない高齢者の方々など、幅広い方々への配慮が必要であるというご意見もいただいております。再生利用については、家庭系だけでなく事業系についても、収集運搬ルートやコストなどの課題が多く存在することや、ビルのテナントに入っている店舗などでは、店舗等の入居者の意向だけでは再資源化ができないということなどが挙げられております。いただきました意見につきましては、今回の資料および次回の会議での強化策の取りまとめの方で反映していきたいと思っております。スライド7ページお願いします。

次に前回お示しいたしました施策強化策の全体像について簡単におさらいしたいと思います。強化策のラインナップにつきましては、前回からの変更はなく、発生抑制、有効活用、再生利用に加えまして、3つの柱における施策推進を後押しする取組の計4分野16政策の強化策を整理しております。なお、ロスの削減効果が家庭系と事業系どちらに現れるかについて、各施策の強化策を整理する中でいくつか修正して赤字にしておりますので、各施策の方向性を示す際にご説明いたします。スライド8ページお願いします。

今回取り扱う事項はこちらの9つの施策でございます。前回は、重点施策を中心に議論をしてみました。今回は、これまでの取組を更に強化していくものや、重点施策の中でも、これまでの取組が手薄だったものについて、議論したいと考えております。計画の柱2の説明後に、質問や意見の時間をとりたいと思っております。それでは、ここから、各施策強化策の方向性の御説明に移りたいと思っております。まずは、柱の1、発生抑制に関する施策についてです。スライド11ページお願いします。

はじめに、食品小売や外食産業などの事業系における先進技術等を活用した食品ロス削減についてです。現状としては、都はこれまでICTやロングライフ化などのフード

テックを活用した連携事業に取組、その成果を技術集として広く発信してきました。また、令和6年度からは中小小売店向けに補助事業を開始しています。課題としては、中小小売店で取り組みやすい急速冷凍機の導入等は、飲食店での活用も効果的で、そうした業種でも拡大していくことが有効であること、加えてDXを活用した需要予測は、中小店舗での活用余地はまだ十分にあり、導入時の手間やコストを課題として挙げています。施策強化の方向性については、さらに先進技術の事例の創出、発信に取り組んでいきます。既に社会実装が進む先進技術やサービスについては、導入事業者の事例を収集して広く発信していきます。また、ロス削減には、機器導入だけでなくそれを運用することも重要ですので、伴走型支援により優良事例を創出して波及していきたいと思えます。スライド12ページお願いします。

次に商慣習の見直しの促進についてでございます。現状としては、令和5年2月に小売店を中心に賞味期限前食品の廃棄ゼロ宣言により、厳しい納品期限の見直しなどの行動を強化し、自主的な行動につながっています。また、国が公表している商慣習の見直しに取り組む事業者は年々増加。都が令和5年度に行った調査でも、大手を中心に食品スーパーの約5割、売り上げベースで約8割の緩和が確認できています。課題としては、納品期限の1/3ルールその他、短いリードタイムや欠品ペナルティなど、未だロスの原因となる慣習が一定数存在していること。これらの慣習は消費者の鮮度志向や欠品の寛容度も影響しております。強化の方向性としては、最近、公正取引委員会からの発表も受けて、食品関連事業者に対しては見直しを求められているところと思えますので、都としては実態把握と消費者に向けた事例の積極的な発信を進めていきたいと思えます。消費行動や商慣習の実態等を把握し、この会議や様々な広報媒体を通じて積極的に発信し、消費者のライフスタイルの見直しを促進し、消費者行動から商慣習の改善につなげていきたいと考えています。スライド13ページお願いします。

次に小売店舗における食品ロス削減です。現状としては、「てまえどり」の普及に向けて、啓発冊子や動画、近隣自治体との連携、キャンペーン等により広く発信してきました。また、ベストプラクティス集や中小小売店向けの補助事業などで支援を進めています。課題としては、「てまえどり」を認知している人の4割の方々は実践には至っておらず、行動変容につながっていないことから、年代・世帯構成等での実態を把握することが必要であること。また、家庭で利用しきれずに廃棄につながりやすい大容量パックやバンドル販売、季節商品の大量発注など、ロスに繋がる販売方法も存在していることが挙げられます。強化の方向性については、消費者の実態を踏まえた啓発ターゲットや効果的な発信方法により、小売店舗等と連携して情報発信を強化していきます。また、ロス削減につながる販売方法等として、使い切りの工夫の発信と併せた大容量販売、バラ・量り売りで必要な量の販売、季節商品の予約販売など、家庭・店舗双方でロス削減につながる取組を促進していきます。次に計画の柱2、有効活用方法の拡大について説明いたします。スライド15ページお願いします。

事業系として防災備蓄食品の積極的な有効活用でございます。まず、現状としては都や区市町村等が保有している防災備蓄食品の寄贈は、令和2年度から開始し、定期的に会議でも報告させていただいたとおり、食数や登録区市町村・フードバンク等は増加傾向にあります。食品の保存期間が概ね5年なので取組は定着してきたと考えています。また、近年、企業でもマッチングを促進するシステムも登場するなど、取組が公共から民にも広まっています。次に課題ですが、都のシステムでも一時期に集中して食品が登録されるなど、年間を通したコンスタントな寄付が難しいことです。また、防災食品の市場規模が年々増加していることから、民間での取組を促進することも重要です。施策強化の方向性ですが、着実な寄付につなげるためにも、有効活用を見据えた時期・品目等の調達を進めてまいります。また、民間システムによる有効活用の促進として、こうしたマッチングサイトの運営事業者の情報発信により民間排出事業者と食品寄付のマッ

チングの促進に加え、民間企業で安心した活用につなげるために、都独自システムから民間システムへの移行も検討してまいります。

ここまでで一旦、委員の皆様からのご質問やご意見を賜りたいと思います。

○渡辺座長：ありがとうございます。今、前回の振り返りの部分、施策の全体図の説明と具体的な強化策として発生抑制と有効活用の部分を説明いただきました。再生利用と資源循環の部分については、後半に説明があるので、その前のところまででご意見ご質問がございましたらご発言お願いいたします。では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 NACS の武士俣と申します。消費者向けの啓発活動を主に行っておりますので、話が大局的ではなく細かいことになってしまうとは思いますが、考えていることをお話ししたいと思います。

まず、食品ロスの推計値を見せいただきましたが、全国規模で外食産業の食品ロスが6万トン増加したということで、東京都は食品ロスに占める外食産業の割合が大きいことから、この分野での食品ロス削減が大きな課題と説明がありましたが全くその通りだと思います。NACS では、2025 年日本国際博覧会協会企画局の方を招いて、大阪関西万博での食品ロスの取り組みを学ぶ講座を開きました。その時のお話ですと東京オリンピックの取り組みを参考にアジェンダを作ったということでした。おそらく大阪関西万博が終わると振り返りが行われると思いますので、今度は万博の取組が東京都の参考になると思います。大阪関西万博では、キャラクターのミャクミャクを使ったポスターやポップなどの啓発物を使ってレストランでの食べきりを宣伝しているそうです。東京都でもゆるキャラがありましたら啓発ポスターやパンフレットに登場してもらおうと注目度が上がって発信力も強くなるのではないかと思います。

それから大阪関西万博では、食品ロスを防ぐためのアプリに「タベスケ」というフードシェアリングアプリを活用しているそうです。もしかしたら古い情報になるかもしれませんが、1.5ヶ月で1万1628名のダウンロードがあって、マッチング率は80%だったそうです。このマッチングアプリのダウンロードは、日本人よりも外国人、住んでいる方よりも旅行者の方が受け入れやすいというお話もありまして、そういったことを鑑みますと、東京にもたくさん外国人観光客が来ていて、そういった方の食品ロスも多いということですので、ぜひ外国人観光客の方には観光案内所などでこういったアプリをアピールしてダウンロードしてもらえれば、お得に美味しい東京の食べ物が食べてもらえて、知らず知らずのうちに食品ロス削減にも協力していただけるのではないかと思います。

次に小売店舗における食品ロスの削減についてです。「てまえどり」の話が出ましたが、私もよく市区町村の講座等で食品ロスの講師を務めておりますけれど、必ず「てまえどり」しましょうということは説明しています。でも、講座参加者からは、今日明日使うとは限らないとか、値段が同じなら新しいものの方が良いという声が聞こえてきます。「てまえどり」を知りながら実行しない4割の方に「てまえどり」をしてもらうには、「てまえどり」はお得と感じていただくことが必要だと思います。数%でもいいから、1%、2%、3%でもいいから値引きシールを付けたり、「てまえどり」シールを集めると割引券や商品券、ノベルティに引き換えられるなど、小売店独自の方法でお得感をアピールして「てまえどり」を浸透させていただきたいと思います。

最後に防災備蓄食品の有効活用についてお話しします。私が自治体等で食品ロス啓発講座を開くときには、必ず防災備蓄品のロス削減にはローリングストックの説明をさせていただいております。市区町村によってはありますが、啓発講座の参加者の方に自治体から期限間近の防災備蓄品をお土産として配布することが何度かありました。私は自治体の方との事前打ち合わせで、どんな備蓄品をお配りするのか聞いて、啓発講座の中で、例えばレトルトカレーを本格カレーにする裏技だったり、乾パンのビスコッティとか、切り干し大根の台湾風卵焼きとか、そういった備蓄食品を使ったレシピを紹介しています。レシピの紹介は机上の理論よりもずっと生活に密着していますので参加者

には非常に好評で、お配りした備蓄食品はそれぞれのご家庭で美味しく食べていただけているものと思っています。自治体の方によりますと、広報誌に啓発講座の告知をする際に、参加者には備蓄品のお土産があるということを書き添えますと申し込み者が増えるという話も伺っています。こういった備蓄品はボリューム的にはマッチングシステムのように大きなものにはなりませんけれども、啓発活動にも使えるということを知っていただきたいと思います。市民の方にもその備蓄品を家庭で有効に使ってもらって、より効果的な啓発ができていると実感しています。以上です。

○渡辺座長：ありがとうございました。事務局お願いします。

○事務局：武士侯委員、貴重なご意見ありがとうございました。万博会場や他のイベントでも食品ロス削減についていろいろ取り組まれているところで、東京都におきましても、後ほどまた説明いたしますが、世界陸上とかイベントがありますので、万博での食品廃棄物対策についての検証結果等の情報を収集して、また新たな施策につなげていきたいと思っています。また、キャラクターを使って食べきりのPRされてるというお話がありました。今日はちょうどこの秋ぐらいから外食店舗と一緒に食べきりキャンペーンを実施したいと考えておきまして、そのご案内を予定しておきましたので、そういった中でも生かしていければというふうに考えておきます。また、小売店舗でなかなか「てまえどり」が浸透しないという点ですが、小売店舗の皆様とも連携しながら、賞味期限はあくまで美味しさの目安であって食べられないということではございませんので、そういった点も含めて周知を図っていきたくと思います。ローリングストックについては、自治体の備蓄食品もそうですが、家庭の中においても有用であると思いますので施策に反映させていきたくと思います。いろいろと貴重なご意見、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。他にご意見ございますでしょうか。国友委員お願いします。

○国友委員：備蓄食品についてなんですけれども、私もある企業様の備蓄品を全国規模で、各エリアでストックされてるものをマッチングして、各エリアのフードバンクとお繋ぎして、寄贈をさせていただいたことがあるんですけれども、フードバンクさんと子ども食堂さんは、昔は割と備蓄食品は要らないというところが多かったんですけれども、昨今は、なんでも値上がりしてしまっていることもあって、またアルファ化米も最近のものはとてもおいしいので、だいぶニーズは高まってきていて、その傾向は強まっている印象があります。ただ、備蓄食品で1つ問題なのが、ここにも書いてくださってますが、皆さんの開放時期が年度末直前に重なるものですから、もらいたくてもそんなにももらえせんという事態が発生しています。もう一つの問題が、備蓄食品の利用先が子ども食堂でというよりは、パントリー活動のように持ち帰りいただくような形で活用されるっていうケースが多いということです。炊き出し用50人分という食品よりは小分けされている食品の方がもらいやすい事情があります。ぜひ各企業様にどんな食品を備蓄食品とするかご検討いただけると、無駄なくご活用いただけるんじゃないかなと思います。東京都の方でもマッチングシステムをお持ちでいらっしゃるの、何がどれぐらい、なんで残るのか、多分いろんな理由があって残るんだと思いますが、そういうことも見ていくとより対策として取り組みやすいのではないかと思います。以上です。

○渡辺座長：ありがとうございます。次に鈴木委員お願いします。

○鈴木委員：日本フランチイズチェーン協会 JFA の鈴木と申します。よろしく申し上げます。説明ありがとうございました。JFA の環境委員会では、コンビニ全社と、一部加盟チェーン、それから外食も入っていますけども19の会社で、食品ロスについて大きなテーマのひとつとして取り組んでおります。「てまえどり」を中心に、季節商品の予約を促進するだとか、需要予測の精度を上げて発生を抑制するとか、商慣習を見直すとかいろいろと対策を取りながら、それでも余ってしまうものは寄付を推進したりと食品ロス削減について取り組んでいるところです。先ほど全国規模での情報かと思

ますが、「てまえどり」がなかなか浸透しない、知ってはいるけれども実行しない方が多いというお話がありました。東京都で見ると「てまえどり」の浸透度はどの程度なのか気になるところです。また、他の委員の方から、消費期限が近い商品を値引きするとか、それを選ぶことにお得感を出せば、すぐに食べる方は手前から取ってもらえるのではないかという意見がございました。お店とすると値引きシールを貼るというオペレーションが増えることにはなりますが、お客様にもメリットがありますし、お店にとっても食べ物をゴミにせず済むことになりまので有効な取り組みであると思います。JFAの会員企業でも既にそのような取組をしているところがありまして、例えばファミリーマート様では、値引きシールに涙目のイラストを使って分かり易くアピールしたり、私のところのローソンでは8月5日から「FOOD GOOD SMILE」と称しまして、例えば値引きシールが貼られたおにぎりを購入いただきますと、1個1円を福祉施設に寄付するという取組を開始します。これは購入するお客様はもちろん、シールを貼る店舗スタッフにとっても、食品ロス削減だけではない社会貢献を意識してもらえる取組かなと思っています。

このように各社がそれぞれに頑張っておりますけれども、消費者の行動変容につなげるためには官として発信することが重要と考えております。発信の仕方も単にホームページに掲載するだけではいわゆる意識高い系の方が見に来るだけで終わってしまいます。ごく普通の方々が触れるようなイベント、メディア等で発信していただきたいなと思います。以上です。

○渡辺座長：ありがとうございます。オンライン参加の委員の方は何かございませんでしょうか。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 イトーヨーカ堂の小山と申します。色々ご説明ありがとうございました。今、鈴木委員から行動変容のための情報発信の話がありましたけども、それについて意見をのべさせていただきます。我々のお店のように食品を扱うところというのはお客様が頻りに訪れる場所でありますから、お客様への啓発に活用するにはとても良い場所であると思っています。今、東京都の食品ロスの現状はこうで、こういう問題があるのでこういう取組をしていきたいと思いますという情報発信にぜひ小売店舗を活用していただきたいと思っています。我々は自治体との包括連携協定の中で食品ロスについての啓発を依頼されることが多いものですから、東京都も同じように我々小売店舗の活用を検討いただきたいと思っています。

次に「てまえどり」についてですが、40%が実践してないというのは見方によっては若干やむを得ないと感じるところもあります。お客様の中には買い物に週に1回しか来られなくて、消費期限が明日、明後日の日付のものは買いづらいという事情の方もいらっしゃいます。それはお客様のライフスタイルにもよるのかなと思いますので、そのあたりは、我々が営業の収益性と鑑みながら考えなければいけないのかなと自分自身は思っています。

それともう1つ、食品ロスにつながる販売方法というところで大容量パック、バンドル販売というのが挙がっていましたが、もちろんお客様のニーズがなければ、我々も実施しておりませんし、同時に小分けパックとか、小さめサイズとか、少人数世帯のための用意もしております。販売方法に限らず、必要以上に大量に購入すればロスになるのは当たり前ですので、大容量販売に問題があるという書きぶりについてはご配慮をいただきたいと思っています。以上でございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。事務局よろしくをお願いします。

○事務局：ありがとうございます。国友委員から備蓄食品の開放時期が集中してしまうというお話がありました。東京都の未利用食品マッチングシステムもまさに同じ状態を経験いたしましたので、都庁各局に対しましては早めの食品登録を呼びかけていきたいと思っています。また、調達時期につきましても年度末に一気に調達するのではなく、平準化した時期に調達するようお願いしていきたいと思っています。その効果はすぐには出ないと

と思いますが、徐々に、食品が無駄にならずに寄附につながりやすい形に持って行きたいと思えます。

また、鈴木委員の方から都内における「てまえどり」の状況はどうか、というお話がありました。前回の会議でも消費行動のKPIの設定が重要とのご意見もいただいているところですので、都として単に「対策してます」というだけでなく、その効果はどれくらいなのか、都民にどれくらい響いたのかという点も何かしらの指標を持って示していければと考えております。

「てまえどり」は、消費期限の近い食品を値引き販売していただけると、消費者はもちろんお得ですし、お店も捨てるよりは売上が上がる、社会的にもゴミ削減になるという3つの良い点があるというところはしっかりと発信をしていきたいと思えます。

また小山委員から、発信、啓発の場所として小売店舗を活用してはどうかというお話をいただきました。実際、食品を購入する場面である実店舗で啓発することは有効であると思えます。東京都のホームページだけではなく、実店舗をはじめとしていろいろなチャネルを活用して消費者の行動変容を促していきたいと思えますので、ご協力をお願いしたいと思います。

大容量パック、バンドル販売の記述についてのご指摘ですが、スーパーでは野菜のバラ売りだけではなく、惣菜についても小分けで売られているというところも、資料に盛り込んだ形で反映していきたいと思えます。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。小売りのパック販売は、それによって事業者の食品ロスは減るけれども、購入した家庭で消費しきれないと家庭系食品ロスになるという、関連する問題でもあるので、資料上の表現は難しいですが非常に大事なところでもあります。事業者、消費者の双方に働きかける表現、施策をお願いしたいと思います。他にご意見、ご質問ありますでしょうか。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です。よろしく申し上げます。

3ページに食品ロス量の推移が出ていて、外食産業の食品ロスが増えています。そして都内においては全国に比べて外食産業からの食品ロスの割合が多いということで、外食の食品ロス対策が重要という論点で資料が作られていますが、全国的には製造業がやはり一番多いというところがある中で、施策強化の対象が小売りと外食というのはなぜなのかというところを教えてくださいませんか。

あと、商習慣のところについてですが、慣習の見直しには消費者の意識が密接に関係するという点はとても理解できます。そして資料には記載ありませんが課題となる商習慣の一つとして日付逆転、既に納品済の商品より賞味期限が古い商品は納品できないという問題もあります。賞味期限は十分に残っていても消費者は少しでも新しいものを購入しようとするので、この問題もやはり消費者の理解が進まないという商習慣の見直しは難しいと思えます。

あと日本語の問題だと思えますが、13ページの「施策強化の方向性」の一番下の「使い切りの工夫の発信に併せた大容量販売」という表現はパッと見て、大容量販売を薦めていると誤解されると思えます。大容量販売する場合には使い切りの工夫も同時に発信するということが伝わるように言葉の順番というか、表現を変えた方がいいと思えます。以上です。

○渡辺座長：ありがとうございます。では次に高田委員をお願いします。

○高田委員：日本フードサービス協会、株式会社アレフの高田です。よろしくお願ひいたします。ご説明ありがとうございます。ここまでで例えば、12ページの消費者のライフスタイルの見直しを促進するなど、大変興味深いところも触れられていると思うんですが、20年以上、行動変容を求めて子供たちへの教育事業ですとか、環境教育の施設などに関わらせていただいております、そこで感じるところを申し上げたいと思えます。

子どもとかケアが必要な方がいる家庭は、体調とかスケジュール等も含めた生活全般

を管理してあげる必要があるため保護者の方々には時間的、精神的な余裕がない。食費ロスのことまで管理するには限界があると感じております。そういった家庭をサポートする施策、事業があってもよいのではないかなと思います。

もう一つは食を大切に感じる場面が減ってきているのではないかなということです。実際に農作業にかかわったり、生産、調理現場に入ったりして、食を提供することって大変だなって感じるのが、生活の中であれ仕事の中であれ、もしかしたら以前より減っているのではないかなと感じております。

子どもたちの農業体験授業をやりますと、農作業はもちろん、その準備やら後片付けやらも含めると一日屋外で仕事をするようになってかなり大変な作業ではありますけども、それでも子どもたちは「とても楽しかった」と言って満足した顔をして帰ってくれます。食を作るということはこれだけ、いろんなプロセスがあって、いろんな人が関わって、ということを経験する機会が教育の現場でもっと持てるようにならないものかなということは日々感じております。もしどこか教育分野と連携できるところがありましたら、ぜひお願いしたいなと思います。以上でございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。ここまでで事務局から回答をお願いします。

○事務局：事務局の荒井から回答させていただきます。中山委員、高田委員ありがとうございます。

まず、中山委員から製造業、卸売業がクローズアップされていないのではないかなという御指摘がありました。前回の会議で2022年度の数値でご説明いたしましたとおり、東京都は大消費地という特性から事業系の食品ロスの大半を小売業、外食産業が占めておりまして、製造業、卸売業から発生するロス量は極めて少ない状況でございます。そのため施策のターゲットもどうしても小売、外食を中心とならざるを得ないところがございます。また、需要予測システムの普及、精度が向上することによって、製造、卸を含めたサプライチェーン全体が無駄なく効率的に回っていければと考えているところです。日付逆転の商慣習の見直しにつきましては、公正取引委員会も注視しているところでもあります。東京都とすると消費者の賞味期限に対する意識改革を促すことによって商慣習見直しを後押ししていきたいと考えております。

また、高田委員から、子ども、介護が必要な方がいる家庭ではなかなか時間的余裕がなく、食品ロスの管理にも限界があるという御指摘がありました。確かに子供のいる世帯は食品ロスが多いのではないかと想像してはおりますけれども、改めて調査を行って、どういった家族構成で、どういう理由で食品ロスが発生しているのかというところを明確にしたうえで、そこに対してどういった対策、手助けが必要なのかということを検討していきたいと思っております。

あと食の大切さに触れる機会が減っているという御指摘がありました。学校給食の残渣を堆肥化して、それで農作物を育てて学校給食に戻していくという取組があります。そういった食品リサイクルの取組を通じて食の大切さを感じてもらえないか考えていきたいと思っております。以上でございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。日付逆転問題について私の方から補足しておきます。日付逆転問題は農林水産省の商慣習検討ワーキングチームの中で長年検討している課題の1つですが、これは賞味期限を大括り化することによって廃棄がかなり減ることが実証されています。この結果に基づいて多くの食品メーカーの方に賞味期限を月単位でまとめるか、上旬、中旬、下旬単位でまとめる、ということをお願いしております。だいぶ成果が出ているというふうに言われています。

また、食を大切にすることということでいうと、食育に取り組んでる企業さんは結構いらっしゃると思いますが、食品ロス削減、食品リサイクルに取り組む事業者を評価する仕組みの中で、そういう食育に取り組んでいる事業者さんを評価するような項目を取り入れていただけるといいかなと思います。他にご発言ありますでしょうか。では武士俣委員をお願いします。

○武士侯委員：先ほど委員の方から、子供や高齢者のいる家庭の食品ロスについてお話がありました。私が啓発講座等でいろいろな市町村に行って市民の方、消費者の方にお話を伺うと、子供のいる共働きの家庭はミールキットを使っているお宅が非常に多くて、そういう家庭では無駄が出ない、食品ロスが少ないという声を聞くことが何度もありました。また、高齢者の家庭でも宅配のお弁当とかご飯だけ自分で炊いておかずを宅配してもらおうとか、そういうお宅でも意外と食品ロスは少ないという消費者の声を聞きます。アンケートをとったわけではありませんので数値でお示しはできませんけれども、そういうお声もあるということをご紹介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。次に田中委員をお願いします。

○田中委員：どうもありがとうございます。高田委員から教育の現場でも食育であるとか食品ロスについて伝えていった方がよいのではないかという意見がありました。江崎グリコでも大学の先生からのご依頼で食の問題について発表する場をもたせていただけることがあるのですが、どうしても対象がその発表の場にいる特定の学生に限定されてしまうという物足りなさがありました。そこでひとつ事例をご紹介したいのですが、マイナビと一緒に「課題解決プロジェクト」という取組をやってみました。江崎グリコから大学生に対して「食品ロス削減に向けて、日本や世界の潮流を踏まえたうえで、グリコだからこその新しい挑戦を提案してください」というテーマを投げかけたところ、1,000近い提案がございました。非常に多くの学生が本気で食育、食品ロスについて考える機会になったと思います。提案内容は、なぜ食品ロスは発生するのか、どうやったら解決できるのか、「てまえどり」の問題とか、いかに栄養価の高い食品を困っている人に届けるか、物流の問題はどうか、不揃い野菜を活用する方法とか、学生向けの自販機を作るとか、実に幅広く、深く考えられたものがたくさんございました。その提案について、「テーマ」「多面的な視点」「独創性」「社会的貢献度」「実現可能性」の5項目で採点して上位5チームの提案内容を公表しております。学生に食品ロスについて考える機会をたくさん持ってもらうことは、やがて社会人となって我々と一緒に食品ロスの問題に真剣に取り組む仲間を増やすことに繋がると思います。教育分野へのひとつのチャレンジとして紹介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。おそらく多くの企業がこういう学生、生徒向けの取組を色々やられていらっしゃると思います。先ほども申し上げましたが、こういう取組をする事業者を評価する、後押しをするようなことをしていただけるといいなと思います。他にはございませんでしょうか。では、一旦ここで前半についての議論を打ち切りまして続けて後半の説明をお願いします。

○事務局：それでは説明を再開したいと思います。次に計画の柱3、資源の循環利用の促進について説明します。まず、地域性を踏まえた面的食品リサイクルの推進についてです。

現状としては、様々な事業者との実証事業、社会実装化支援、自治体による事業系コンポストの設置支援を後押しするなど、点での対策を推進しています。一方、単一事業者では排出量が少なくコストが割高となるため取組んでいないケースがあったり、委員の方からご意見があったように、テナントの小売店等ではビル全体のごみ分別に従う必要があることから、面的に取組を進めていくことが必要となります。

課題としては、個別のテナントだけでなく、建物管理者等が一括して、食品リサイクルへ換えるなど、運用変更の合意形成が必要となっていること。また、面的な取組効果の最大化には、DXを活用した計量・課金システム等の発生抑制等につながる機器の導入や運用も必要です。加えて、食品リサイクルだけでなく、容器包装プラスチックなど分野横断的な取組を進めていくことも重要です。

施策強化の方向性ですが、先駆的・分野横断的な取組を先行的に実装したエリアを創出していきたいと思っております。具体的には、大規模な商業施設単位などにおいて、食品・プラスチックを中心に、これまでの先駆的な食品ロスの取組にプラスチックも合わせた

分野横断的な3Rの取組を集中実装し、施設内テナントとの合意形成に向けたコーディネートや取組を後押しすることで、ゼロエミッションモデルエリアを創出し、ショーケースとして都民・事業者等に提示して横展開を図っていきたいと考えています。スライド18ページお願いします。

次に小規模事業者、家庭系の拠点回収等でも取り組みやすいリサイクルルートの構築について説明します。まず、現状ですが、小売業や外食産業では、中小規模の事業者で再生利用率が低調であり、家庭系生ごみの堆肥化等は、ごくわずかで大半が焼却されている状況です。

課題については、食品リサイクル施設は、東京の西側、沿岸部と所在地が偏在しており、遠方地域では収集運搬コストが割高となる点です。また、中小の小売や飲食店からの生ごみの排出は少量で、単体では運搬業者が見つからないこと、さらにチェーン展開している店舗でも区市町村を横断して運搬するためには、その運搬車が全ての自治体の許可が必要になること、加えて、ドライバー不足等の事情により、収集運搬の効率化、臭気や害虫の発生を抑制する一次保管に有用なコンポストの導入等も必要です。

施策強化の方向性については、広域的なりサイクルルートを構築していきたいと思えます。具体的には、事業系の店舗からの食品廃棄物をまとめて、回収するためのコーディネーターによる支援等により、国のループ制度等を活用した広域的なりサイクルルートを構築します。加えて、このルートに集合住宅や町会単位等でスマートコンポスト等による拠点での回収・保管などにより、安定的な排出量が見込まれる家庭系も含めることで、スケールメリットを確保して、効率的な収集運搬を実現、実装化を進めていきたいと思えます。

これまで、柱ごとに整理した個別の強化策について説明してまいりました。次に3つの柱の施策推進を後押しする取組について説明させていただきます。スライド20ページお願いします。

まず、食品ロス・リサイクルに取り組み事業者等を評価する仕組みです。現状は、都の見える化サイトや後ほど説明します、東京サーキュラーエコノミー推進センターのアクションサイトなどで積極的に食品ロス削減を進める事業者等の取組を発信してまいりました。委員所属の企業も掲載させていただいております。また、大規模オフィスや商業施設等では、3Rのアドバイスや食品リサイクルを含めた3Rに関する取組レベルを可視化したレポートも発行しております。

課題としては、事業者自らが行動レベルを把握し、より効果的な取組を促すためにも優良な行動を客観的に評価して、それを見える化する仕組みが必要と考えます。また、取組には経費増や運用変更の手間など負担があることから、持続的な取組につながる支援に加え、モチベーションの維持・向上に資する制度的な施策等も重要です。

今後の施策強化の方向性ですが、自主的な行動につながる取組レベルの見える化を進めていくことです。ビルや施設全体の取組状況になりますが、生ごみの排出量等もオンライン上で入力して総合的な評価が確認できる診断ツールの活用などにより、取組レベルを見える化していくこと。加えて、削減行動の促進に向けた環境整備として、意欲ある事業者への支援や好事例の発信、表彰制度などにより、自主的な行動強化につなげ、企業のブランディング・価値向上の好循環を生み出す方策を検討していきます。スライド21ページお願いします。

次に東京都自らの率先的な取組の推進についてです。現状、都も多大な資源を消費する一事業者であることから、職員食堂等における啓発活動、防災備蓄食品の有効活用など、率先的な取組を展開しています。また今年3月には、ゼロエミッション都庁行動計画において、全ての食品廃棄物をリサイクルへ、防災備蓄食品の廃棄の最小化を目標に掲げています。

課題としては、行動変容に向けては、庁舎内の食堂・売店等で都職員だけでなく一般利用客も多いことから、これまでのロス削減の取組をしっかりと実施していくことに加え、都主催イベント等での取組も一層推進していくことが必要と考えています。

強化の方向性としては、都庁舎内の食堂・売店等でキャンペーン等の機会を捉えた啓発活動やオフィス部分も含む食品リサイクルを実施していきたいと思えます。加えて、都主催イベントでは、飲食提供の際の量の調整などの取組を調達時規定したグリーン購入ガイドで率先的な取組を推進するとともに、世界陸上など注目度の高い大規模イベントでもロス削減行動を働きかけてまいります。

最後になりますが、パートナーシップ会議や東京サーキュラーエコノミー推進センターなどと連携した取組強化です。

現状としては、食のサプライチェーンの業界団体、消費者団体、有識者の皆様のこの会議で、様々な議論を重ねて、協働した取組を進めてきました。また、地域密着型のサーキュラービジネスの拠点として、令和4年度から東京サーキュラーエコノミー推進センターを設置し、都民や事業者からの相談マッチングの対応の他、ネットワーキングの場を提供するなど、幅広く取組を推進してまいりました。

課題としては、サプライチェーン横断的な課題、例えば消費者と小売店との間での「てまえどり」など、未だに行動変容につながっていないものも存在していることから更なる協働した取組が不可欠と考えています。また、多様な主体の連携を促し、新たなソリューションの芽の創出に向けては、高い専門性を備えた体制整備やマッチング機能の実効性向上が重要でございます。

施策強化の方向性については、当パートナーシップ会議による連携を強めてまいりたいと思えます。引き続き各分野における課題や取組の共有、適時適切な議論や協働した取組等、例えば、外食産業の業界団体加入店舗と協働して食べきり・食べ残し持ち帰り促進キャンペーンの展開など、これまで以上に協働した取組を強力に推進していきたいと考えています。加えて、東京サーキュラーエコノミー推進センターの機能強化を通じた多様な主体の連携促進を進めたいと思っています。

具体的には、デジタル技術を活用した食品ロスに取り組み事業者間の効率的広範なマッチングできる仕組みを提供するとともに、補助事業等の活用も含めた具体的なソリューション等を提案できる専門人材によるアウトリーチ活動を充実させていきたいと考えています。

以上で説明を終わります。各委員の皆様におかれましては、忌憚のないご意見やご提案をいただければ幸いです。

- 渡辺座長：ありがとうございます。資料の16ページ以降ですね。資源の循環利用の促進、3つの柱における施策推進を後押しする取組ということでご紹介いただきました。それではご意見、ご質問などありましたらお願いいたします。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、株式会社吉野家ホールディングスの関口です。説明ありがとうございます。今回のメインテーマである、外食産業の食品ロス増に対する課題解決に向けてですが、まず前回からご説明させていただいている通り、外食産業、飲食店が手をこまねいて食品ロス量が増えているというわけではなく、そもそも廃棄物処理業の担い手が少なくなったことによってリサイクルルートがなくなってしまっていて、今まで出来ていたものができなくなってしまった等々の要因もあって、結果として増えているということをご理解賜りたいと思えます。その中で、事務局の方からご説明いただいたように、地域の一般家庭の生ゴミと飲食店の事業系一般廃棄物の生ゴミを一緒に回収できるようなスキームが出来れば、リサイクルは進んでいくのかなと期待しております。少し戻りまして、先ほど前半の方でご説明いただいた中で商習慣の1/3ルールから1/2ルールへの見直しというところがございましたが、当社の仕入れ担当者に聞いたところによると、BtoBの中で川下の方から1/2でいいよというのはなかなか言いにくいんだということをおっしゃっていました。というのは、川下の受け入れ側が1/2でいいよと

言うのと、問屋から古い商品を一気に押し付けられてしまうリスクがあると。横並び一線にやるのであれば問題ないけども、そういった理由があつてなかなか先には手をあげづらんだというのが本音のようです。そのあたりは川下だけでなく、川上の製造メーカーさんや問屋さんとコミュニケーションをとることが重要かと思しますので、そういうところをサポートするようなものがあればもっと改善が進んでいくのではないかと感じます。

また防災備蓄食品についてですが、先ほど都庁内で、開放時期、調達時期のタイムスケジュールをうまく組み合わせるといふようなことを始めたいということ伺いましたが、それがもっと広がって市区町村と連携して情報共有できて、期限だけでなくアイテムについても、一つの自治体ですべての防災備蓄品を賄うという発想ではなく、近隣の自治体で複数の種類の食品を分担して、期限もずらしながら保管できれば、いざ災害があった時に相互協力がしやすいのではないかと思いますし、賞味期限が近づいてきた時に寄贈としてもうまく活用できるのではないかなと感じます。以上です。

○渡辺座長：ありがとうございます。事務局お願いします。

○事務局：貴重なご意見ありがとうございます。リサイクルルートがなかなか難しい点については我々もすごく肌身に感じておりますが、廃棄物処理法の枠組みの中で基礎自治体と連携しながら広域自治体としてチャレンジしてみようと思つておられるところがございます。実際にリサイクルルートを作る際には外食チェーンの皆様にも、ぜひ実証実験に参加していただけるとすごくありがたいと思つております。

また、1/3から1/2ルールの商慣習の問題は一斉にやらないと難しいという点につきましては、東京都としましては消費者が賞味期限に対して寛容な環境を作るといふ、間接的に後押しする施策を進めていきたいといふふうにお考えのところがございます。

防災備蓄食品についてですが、東京都のマッチングシステムには区市町村も参加できるような形になっておりますが、ただ区市町村につきましては自前で寄付先を確保しているところもあります。東京都の方で備蓄食品を平準化することによって無駄なく寄贈できる、そういう事例を作つて基礎自治体の方にも横展開していきたいと思つております。以上でございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。商慣習のところでもまた補足ですけれども、ご指摘いただいた、1/3から1/2への切り替えについて川下側から言い出しにくいといふのはご指摘の通りですが、これを実際にやろうとすると川上の卸売業から見ても特定の納品先だけが1/2で、残りが1/3といふのはすごくやりにくいところがあります。やはり一斉に地域で取り組むといふことが必要であると思つます。

他にご意見ございますでしょうか。高田委員お願いします。

○高田委員：前回、第17回の際に少しリサイクルのところ意見をお聞かせいただきましたが、今回の資料にその意見がきちんと組み込まれておりましたこと感謝いたします。1点気になる点がございます。20ページの見える化する仕組みのところは、優良な行動を評価して見える化していくといふことは大変ありがたいんですけど、その情報を一消費者にどのようにして届けて行動変容を促していくかといふところが難しい点であると思つております。と言いますのも弊社も食品リサイクルに長いこと取り組んでおられて、ずっとリサイクル率90%を超えるような取組をしてきておられるのですが、かといつて、それでお客さんはリサイクル率が高いからびっくりドンキーに食べに行こうとは思われないわけですね。実際には、美味しいとか、その日食べたいものを値頃感とかも含めて選んでいただく中で、どう消費者に理解され、選んでいただけるか、行動変容につながるようなところまで持っていけるかといふところが「見える化」した後の次のステップになると思つております。公的なところからは、いろいろところで評価をいただいて、お褒めもいただきますけれども、やはり消費者様にも理解いただくことでお互いが持続可能になっていくところがございますので、そういう方向に向かう何か妙案があれば、他の委員からも、ぜひご意見賜りたいと思つます。以上でございます。

- 渡辺座長：ありがとうございます。他にいかがでしょうか。国友委員お願いします。
- 国友委員：22ページの東京サーキュラーエコノミー推進センターの主な取組の中で、相談マッチング事業について記載がありまして、デジタル技術を活用してマッチングするみたいなことを説明されていたんですが、せっかく良いシステムがあっても、それが認知されて利用されなければ意味がないというところがあります。また、食品ロスについては、まだまだ事例の蓄積が少なく、システムを作って、それに入力すれば解決策が出てくるという段階ではないかなと思います。いきなりデジタルマッチングではなくて、まずは事業者の相談の窓口となるところが、相談者が何に困っているのか、特殊な条件や事情等を聴いた上で、その相談者に合ったアドバイスをしながら自走できるまで積極的に寄り添って解決していく、そうして実績を積み上げていく、そういうことが必要かと思います。私もまったく知識がないところから食品ロス削減に関わることになりましたが、実績が増えてくるとそれにつれて益々企業様からの相談も増えて、マッチングできる先もどんどん増えて、という経験があります。せっかくシステムを構築するのであれば、どうすれば有用なシステムがつかれるか、その利用者を増やすにはどうしたらよいか、というところも含めて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。他はいかがでしょう。武士侯委員お願いします。
- 武士侯委員：私もNACSでは、約150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がおりまして、年に1回アンケート調査を行っています。そのアンケート調査を見ますと企業の食品ロスの取り組みを知りたいという声が多いです。見える化サイトで発信しているということですが、見える化サイトを見ているサポーターの方はどうやらいらっしやらないようです。今22ページに7社が紹介されていますけれども、関心のある方たちさえ見ていないので、何とか私どもの方でもNACSの方でもいろんな方に知らせていきたいと思います。「見える化サイト」の7社様も、ぜひ私どもの講座等で講師になっていただいて、サポーターの方たちに皆さんの活動をお知らせいただきたいなと思います。以上です。
- 渡辺座長：ありがとうございます。では事務局お願いします。
- 事務局：貴重なご意見ありがとうございます。高田委員のご指摘についてですが、事業者はびっくりドンキーさんのように先進的に進められているところもあれば、まだまだ生ゴミは可燃ゴミだということも多くありますので、しっかり取り組んでいる事業者、商業施設に対しては評価する、表彰するという施策を進めていきたいと考えているところです。
- また国友委員から東京サーキュラーエコノミー推進センターが、自走化に向けて伴走する、寄り添うことが必要ではないかという御意見をいただきました。まさしく我々としても東京サーキュラーエコノミー推進センターの機能を強化していろんな事例に対応できる、また最後まで面倒を見ていける、そういった組織を目指しております。また相談マッチングと言っても、まだ待ちの姿勢で取り組んでいるところがございますので、逆にこちらの方から提案していくということも必要かと考えているところでございます。
- また武士侯委員から啓発活動で事業者の取組について広めていただけるというお話がございまして、大変ありがたいこととございます。今後、食品ロス削減推進サポーターの方々と東京サーキュラーエコノミー推進センターとの連携についてもいろいろと検討していきたいと思います。今後ともどうぞよろしく願いいたします。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。そろそろ時間なくなってきましたが、他にご発言ございますでしょうか。よろしいでしょうか。
- 本日と前回の17回と合わせて全体像について議論をしまいいりました。今回出たご意見と前回までに出たご意見とを合わせて事務局で検討して、9月の会議で議題として

提示されるということになります。その今後のスケジュールについて事務局から説明をお願いします。

- 事務局：それでは事務局の荒井から今後のスケジュールについてご説明させていただきます。次回、第19回目は、9月12日10時から12時までを予定しておりまして、これまでの議論を踏まえた施策強化策をお示しいたしますので、ご意見を賜りたいと思っております。その後年明けまでの間に、座長を含めた有識者の皆様の改選となります。その後、来年の2月頃、第20回の会議では、新座長の選任、今年度の事業報告、来年度の予算案の説明をテーマに議論していきたいと思っております。今年度の事業報告にあたりましては、各委員、業界団体等の皆様からの取り組みについても共有していただきたいと思っておりますので、発表していただける取組について募集したいと思っておりますので、よろしく願いいたします。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、説明にありました今後のスケジュールについて、また、本日取り上げた議題につきまして、何かご意見、ご質問ありましたらお願いします。ございませんか。次回は今のメンバーでの最後の会議となりますので日程をご調整いただいて、是非ご参加いただければと思います。それでは、本日の議事は以上で終了です。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。最後になりますが資源循環計画担当部長の木村よりご挨拶を申し上げます。
- 資源循環計画担当部長：木村でございます。本日は渡辺座長を始めまして各委員の皆様、大変お忙しい中、また暑さの厳しい中、この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。東京都が今年3月に新しく食品ロス削減目標を定めさせていただいたわけですが、目標達成に向けて施策をどうするかというところで、今年4月以降、個別ヒアリング、それからまたこの会議、3回にわたっての議論におきまして、家庭系、事業系それぞれについての課題の整理ですとか、施策強化にあたっての方向性など、幅広く議論をさせていただきました。委員の皆様からは、現場での最前線のお取り組みですとか、また日々向き合っておられる課題などから得られた知見など様々なご意見を頂戴することができました。非常に有意義な場になったというふうに認識しております。この施策強化に向けての議論も残すところあと1回となりました。次回の9月の会議では、これまで頂戴した議論を反映した取りまとめを説明させていただく予定でございます。引き続き、委員の皆様の前向きなご意見を頂戴できればと考えてございます。改めまして、本日はご参加いただきましてどうもありがとうございました。またよろしく願いいたします。以上でございます。
- 事務局：それではこれを持ちまして、第18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 16時00分 閉会)