

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

(第19回)

速記録

令和7年9月12日
東京都環境局資源循環推進部

(10時00分 開会)

○事務局：定刻となりましたので、ただいまから第19回東京都食品ロス削減パートナーシップ会議を開会します。委員の皆様におかれましては、大変お忙しい中、御出席を賜り、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ひいたします。

それではまず、本日の出席状況について御報告いたします。本会議における委員総数は、20名でございますが、会場に8名、オンラインで10名の計18名の方に御出席いただいております。また、東京都地域婦人団体連盟の藤田委員の代理で、飛田様にご出席いただいております。

続きまして、本日出席している東京都の幹部職員を紹介いたします。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。また本日、環境局長の須藤が遅れて参加させていただく予定でございます。

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、委員の皆様に御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、先ずお名前を仰っていただいてから御発言くださいますようお願いいたします。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渡しいたしますので、もしマイクを通さない場合、オンラインで音声が届かない恐れもございますので、マイクの御利用をお願いいたします。また、オンラインの方におかれましては、ZOOMのリアクションをクリックの上、挙手を選択いただくか、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。御発言いただく際には、ミュートを解除し、ビデオを開始した上で御発言いただければと存じます。御発言が終了いたしましたら、オフにしていただくようお願いいたします。

また、会議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、その際はビデオのオンをお願いすることがございます。このほか、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いただければと存じます。なお、傍聴される皆様におかれましては、チャット機能、御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、本会議の座長であります渡辺委員にお願いしたいと存じます。渡辺座長、よろしくお願ひいたします。

○渡辺座長：進行役を務めております、専修大学の渡辺です。本日もよろしくお願ひします。この約半年の間、新たな目標達成に向けて施策強化の方向性についての議論を続けてまいりましたが、今回がまとめにあたる最後の回となります。各施策強化の方向性については、前回までの会議であらかた議論をしてまいりましたので、今回は、これまでの議論の内容と皆様からいただいた御意見を基に、事務局が整理した「食品ロス及び食品リサイクル施策について」に、どのように反映しているのかを御確認していただき、議論いただくということが主体となります。

これまでの総ざらい的な議論となるので、この視点をもっと強調すべきではないか、こうすればもっとわかりやすくなるのではないかとか、自分の意見を正しく反映するにはこう言い換えれば良くなるとか、その他、理解を深めるための御質問や施策を進めるにあたっての留意点などでも構いませんので、皆様から忌憚のない御意見等を頂戴できればと思います。

なお、これまでの会議と同様、資料の途中で一度御意見をいただきたいと考えておりますので、まずは、事前にお送りした資料のうちの、資料2の「食品ロス及び食品リサイクル施策について」の概要と、主な意見に対する対応のうち、柱1の発生抑制に係る部分について、事務局より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させていただきます。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。

これまで第16回から第18回までの計3回にわたりまして、様々な専門的な見地からの御意見等を賜り、誠にありがとうございました。

本日の流れですが、まず初めに、これまでの議論を踏まえた施策強化の方向性の全体像を説明したいと思います。次に、施策強化の方向性と主な意見等に対する対応について、この資料2と資料3「食品ロス及び食品リサイクル施策について」を用いまして説明いたします。最後に、今後のスケジュールを説明したいと思います。なお、発生抑制まで説明した後に、主な意見に対する対応について、ご質問等のお時間をとりたいと思います。

それでは、まず、これまでの議論の全体像として、食品ロス及び食品リサイクル施策の概要を説明します。

こちらが全体像の概要でございます。都においては、2050東京戦略において、新たな削減目標として、2030年60%減、2035年65%減を掲げております。この目標達成に向けて、課題や施策強化の方向性について、今年度に入りまして、まず個別ヒアリングを行いまして、その後5月から3回の会議にて集中的な審議をいただきました。これらの議論等により、重点課題として抽出いたしました家庭系・外食産業を中心とする発生抑制策、日配品等の食品寄附の促進、再生利用の促進を強化していく13の主要施策と、これらの施策を後押しする取組等に関する議論を踏まえまして、食品ロス・食品リサイクルに係る施策を整理してきたところでございます。

概要としましては、第16回会議での議論を中心に、背景と課題として、食品ロス・リサイクルを巡る動向や対策の必要性、発生状況やその要因、都のこれまでの取組と新たな目標について整理しました。

次に、第17・18回会議での議論を中心に、施策展開の3つの柱、柱1の「発生抑制の強化・徹底」について、「消費者の行動変容の促進」、「消費者向けの新たな先進技術・サービスの利用促進」を重点施策としています。また、「先進技術等を活用した食品ロス削減」、「商慣習の見直しの促進」、「消費者の小売店舗における食品ロスの削減行動の推進」、「インバウンドを含めた外食時の食品ロス対策の推進」の計6つの施策を整理しました。また、資料3には、家庭系と事業系の双方でロス削減効果が見込まれるものとして、「消費者の行動変容を促す事業者の対策の促進」も掲げています。

次に、柱2「有効活用方法の拡大」についてでございますが、こちらも第17回、第18回での議論を中心に整理いたしました。具体的には、「国のガイドラインを踏まえた食品寄附の促進」、「温度管理が必要な日配品等の寄附の促進」、「防災備蓄食品の積極的な有効活用」の3つの主要施策に整理しております。

続いて、柱3、「資源の循環利用の促進」については、「家庭で排出される生ごみの分別収集・資源循環の促進」、「地域性を踏まえた面的な食品リサイクル・廃棄ゼロの推進」、「食品廃棄物の再生利用を促進する施策の強化」、「小規模事業者等でも取り組みやすいリサイクルルートの構築」の4つの主要施策でございます。最後に「各主体の役割と施策の進め方」として、各主体との連携、協働による施策の推進が挙げられ、本会議での連携を始めとして、区市町村、政策連携団体でございます東京サーキュラーエコノミー推進センターなどとの連携を深めること、事業者等の取組を評価する仕組みの検討、都による率先的な取組の推進を整理いたしました。

それでは、第16回会議から各委員皆様のご意見を基に、今回、お示しいたしました施策との対応関係についてご説明します。

事前に配布しております資料3の食品ロス及び食品リサイクル施策についての説明についてですが、資料2の主な意見をまずお話した後に、その後、資料3の施策の該当ページをお示ししまして説明をさせていただきます。

主な意見等の欄に記載しています、マル個、マル数字についてですが、マル個と書いておりますのは4月に行いました個別ヒアリングの主な意見等でございます。また、マル数字については、各々の数字の会議でのご意見となっております。

それでは、資料3の5頁の上段の方をご覧ください。2023年度の値につきましては速報値となりますが、やはり都内の事業系ロスは国と同様に前年度比約10%の増加という形になっております。その中でも外食産業は約15%もの増加となっておりました。また、家庭系におきましても増加しておりますが、過年度の増減幅とほぼ同様でございました。

次に8ページの下段をご覧ください。こちらに適切なKPIを設定し、経年でのモニタリング等が有効である旨を盛り込んだところでございます。

次に資料2、第3章の柱1「発生抑制の強化・徹底」に係る部分でございます。家庭系の食品ロス削減にあたっては、数多くのご意見を頂いております。

まず、「消費者の行動変容の促進」に係る施策について、普及啓発にあたっては、家庭系ロスはどの年代や属性が多く出しているのか、どのようなチャネルから情報へアクセスをしているのかを意識したらよいという意見、さらには中高年層に対しては企業内教育、子供については学校教育の中で啓発活動を実施することで親世代への波及が見込まれるのではないか、参加人数に限りがあるイベントより既存アプリ等を活用した情報発信が効果的ではないかという意見がありました。また、実態調査にあたっては、調査と同時に行動変容を促進していくことも有効であり、さらにはアンケート調査等により要因を深掘りすること、経年モニタリングしていくことも重要とのご意見、「食品ロスダイアリー」は夏休みの宿題に活用できそうなものなので子供に使ってもらうことは有効であるものの、大人が日常的に利用するには煩雑すぎるので、調査や啓発での限定した活用を想定した方がよいとの意見も賜っています。

資料3の施策、10頁の中ほどをご覧ください。消費者による削減行動が頭打ちになっている状況から、今後、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」等の手法を、例えば子供の夏休みの宿題の題材で紹介することを考えています。また、食品ロスを多量に出している世帯もあれば、ミールキットや宅配などの利用でロスが少ない世帯など様々なので、年代・世帯構成・地域・場面等のロス発生の実態を把握・分析して、ロス削減に有効なターゲットを特定して適切なチャネルや広報ツールにより、効果的な普及啓発を図ることが有効と整理いたしました。さらに、企業の出前授業を後押ししたり、クイズ感覚で学べる環境学習コンテンツの充実、メディア連携、SNSや既存アプリ等による情報発信を強化することも重要という形で整理させていただきました。

次も家庭系の食品ロス削減の続きになります。

「消費者向けの新たな先進技術・サービスの利用促進」に係る施策について、AIカメラを搭載した冷蔵庫等の先進技術の活用や、食品ロス削減が環境だけでなく消費者自らにもメリットがあることの発信、フードシェアリングアプリの認知度向上に加えまして、普及に向けて、その魅力を発信していくことが重要というご意見をいただいております。次に、「消費者の小売店舗における食品ロスの削減行動の推進」に係る施策についてでございますが、「てまえどり」の発信に取り組んでいるが、なかなか実践する消費者が少ないとのご意見、「てまえどり」などの行動は、事業者の工夫もさることながら、消費者が行動を見直す契機となる、そういう教育の機会が重要という意見もございました。

続いて、資料3の10頁の下段をご覧ください。近年、冷蔵庫内の食品の賞味期限等を管理するサポート機能があるAIスマート冷蔵庫等が登場しています。また、ご意見いただいたとおり、フードシェアリングのアプリ認知度は低いものの利用してみたいという考え方の方が約6割存在していることから利用促進の余地はまだまだあると考えています。そこで、AIスマート冷蔵庫やそのアプリの活用により、食材の買いすぎ防止や使い切りの促進を検討していきたいと考えております。

加えて、フードシェアリングアプリや営業時間後に食品の販売ができるスマート販売機等の活用事例と併せて、経済的なメリットやCO₂排出量等の環境への影響を見る化

する機能も備えたアプリの魅力を発信していくことも有効と整理させていただきました。

次に、11頁の下段をご覧ください。「てまえどり」を認知している消費者のうち4割が、消費・賞味期限等の理解が不十分、鮮度嗜好の意識等も相まって、行動につながっていないと考えられています。このため、消費者の意識と実践状況の詳細な実態を把握して効果的な対策を検討することが必要だと認識しております。

資料2に戻りまして、事業系の食品ロス削減について説明します。まず、「先進技術等を活用した食品ロス削減」に係る施策について、AI需要予測などは食品ロス削減や省力化につながること、次に、「商慣習の見直しの促進」に係る施策について、1／3ルールの見直しは進んでいるものの、事業者によってばらつきがあること、消費者は規格外品を忌避する傾向があること、1／3ルール以外にもロスの要因となる商慣習があり改善が必要とのご意見もございました。

それでは、資料3の12頁の中段をご覧ください。先進技術等を活用した食品ロス削減の施策の中で、AIを活用した需要予測は食品ロス削減に効果的な取組であるとし、計画の策定から導入、運用、自走化に至るまで寄り添う伴走型の支援で好事例を創出して波及していくことが重要と整理しています。

次に、13頁の中段をご覧ください。商慣習の見直しの促進についてです。食品ロスの原因となり得る商慣習は、消費者の鮮度志向や欠品への低い寛容度、規格外品を忌避する傾向等の消費行動に密接に関係していることから、消費者への理解促進も重要とし、消費者意識やライフスタイルの見直しを促進することにより、商慣習の改善につなげていくことが必要ということで整理しました。

次に、「インバウンドを含めた外食時における食品ロス対策の推進」に係る施策についてです。外食向けに、食べきりの促進が最優先で、次に持ち帰りを促すこと。外国人観光客には、日本の文化、心である「もったいない」をもとに食べきりを発信すること、外国人旅行者が事前の情報収集手段として多用するSNSやアプリ等を通じて発信することが有効、味・食感・量がイメージできるメニュー表示や食べ残しが多くなるシチュエーションを分析し、それに対応できる具体策が必要といった御意見がございました。また、外食での持ち帰りは、持ち帰ったあと的人が食べるとは限らないので注意書きを紙ベース等で渡すことも有効といった、数多くの御意見を賜ったところでございます。

それでは資料3の14頁の中下段をご覧ください。江戸時代から引き継ぐ文化でもある「もったいない」精神のもとに、飲食店等でのキャンペーンを一斉に実施し、外国人観光客も含む消費者に食べきりを最優先に促し、それでもなお残ったものは国のガイドラインを踏まえながら顧客の責任と申し出のもとで持ち帰りを促進していくことが重要と整理しました。また、観光案内所との連携、インバウンド向けのメディア、SNS等を活用した広報展開も有効で、このキャンペーンで得られた消費者の行動データ等により、さらなる対策の深掘りを進めることを考えております。加えて、味覚や食感、量のイメージをしやすいメニュー表示のノウハウや飲食店での業態別に工夫した食べきりの促進策をまとめたテキスト等に加えて、動画等のコンテンツを作成して飲食店向けの講習会等で広く普及していくことを考えています。

事業系の食品ロス削減の続きについて説明いたします。「消費者の行動変容を促す事業者の対策の推進」に係る施策について、必要な分だけの購入や適切な量の購入などを促すこと、全国規模と地域店には取組に差がある可能性があること、大容量パックやバンドル販売などの販売方法でもロスの要因につながることが考えられ、消費者に対しては、調理や保存方法、消費の仕方の工夫などを併せて発信することも必要という意見がございました。

次に、資料3の15頁上段をご覧ください。消費者の行動変容を促す事業者の対策の推進に係る施策になります。小売店舗における「てまえどり」などの対策は消費者の理

解と行動が重要であること、使い切りの工夫の発信に併せた大容量やバラ売り・量り売り等による必要な量の販売、季節商品の予約販売などの好事例の発信により、消費者の理解の下で、家庭・店舗双方でのロス削減につながる事業者の取組を促進していくことが必要と整理しました。

以上で、柱1の「発生抑制の強化・徹底」までの説明となります。ここで一度中断して、ご質問等を賜りたいと思います。どうぞよろしくお願ひします。

○渡辺座長：ありがとうございます。資料2と資料3を交互に説明いただきました。今の説明は、資料2の「食品ロス及び食品リサイクル施策について」（概要）の上段に書かれているのが、この本会議の位置づけのような形で、これまでやってきたことの振り返りをして、こういう目的で今日の会議の最終まとめをしますよ、ということが書かれているところです。その中で具体的な柱、施策展開の柱として3つを紹介していただいた上で、まず柱1「発生抑制の強化・徹底」、家庭系と事業系と、両者にかかる部分を説明いただきました。それぞれに対応する具体的な内容が資料3に書かれていて、資料3は今回新たに書き加えた下線の部分を中心に説明をいただきました。

冒頭のところでは、東京都の最新の食品ロスの推計値が、速報値であるということではあります、若干リバウンドがあったというようなことが資料3の5頁に付け加わっています。これを踏まえつつ、具体的な施策として、柱1の部分、発生抑制について説明があつたということです。

ここまでのことろで、委員の皆様はご意見ご質問あるいは感想みたいなものをお持ちだと思うのですが、自由に御発言いただければと思います。会場の方はそのまま挙手をしていただき、オンラインの方はプッシュボタン等で発言の意思をお示しください。では武士侯委員お願ひします。

○武士侯委員：NACSの武士侯と申します。最初の主な意見に対する対応、資料2の7頁のイのところですけども、「事業系の食品ロスの削減」の「消費者は規格外品等を忌避する傾向にあり、価値観の変容を促すことが必要」とある部分、あと資料3の13頁の方にも同じようなことが書いてありますけども、いざスーパーに行っても形が悪くて安い、例えばきゅうりなりを買おうとしてもなかなか売っていないという実情があると思います。例えばお米でも、高い新米を買う人もいれば、安い備蓄米を買う人もいて、消費者も色々なので、一概に誰もがみんな規格外品を欲しくないというようなことではないと思うので、店頭に並んでいれば安くて新鮮なお野菜であれば買う人もいると思います。例えば台風の後に大手スーパーで訳ありリンゴなどがあればすぐ売り切れてしまうと思うんです。そんなこともあるので、生産者の方、流通の方、小売りの方の、規格外品は売れないという価値観を変えていただく、サプライチェーンの方の行動変容も課題に入れていただきたいと思います。

もう一つ、大容量バンドル販売する際に、調理・保存方法を店頭で発信するというのはとても良いことだと思います。これは感想になりますが、NACSでは先日、消費者庁の食品ロス削減推進室の方を招いて、食品ロス削減推進サポーターの皆様を対象に講習を行ったのですが、講習の後の感想に、大容量パックが最近多いけれども、少量パックも欲しいという声がいくつか挙がってきました。いろんなものが並んでいると消費者も選びやすいと思います。また、講師の方ご自身は大容量パックを買うそうです。3人家族だけど大容量パックの豚肉を自分も買っているとおっしゃっていたんですが、やはり都の資料にも書いてありますように、冷凍するなり食べられるように上手に工夫してください、というお答えでした。あと、実は捨てられる商品というのを調べてみると、もやしとかきゅうりとかお豆腐とかそういうものが多いそうです。大容量パックだけではなくて、安いからつい買ってしまう、もやしとか30円、40円、50円で買えますし、それが半額であったら、ついそれを大量に、消費し切れないほど買ってしまう。消費者庁の方は、欲張りタイプや買いすぎタイプとおっしゃっていましたが、そういう人は、もやしを今日19円だから3パック買っちゃう、そして結局捨ててしまう。きゅう

りなんかも2本しかいらないけど5本だと1本あたり安いからそれを買ってきて、結局捨ててしまう。そういう消費者が多いんですけど、実はもやしもきゅうりも冷凍保存ができるんです。こんなのは保存できないな、冷凍できないなと思っているものでも冷凍できるものが結構あるので、安くてつい買ってしまうもの、そういうものの使い切リアドバイスみたいなものが店頭にあると良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。他に何かご意見等ありましたら是非お願ひします。
それではまず会場の方、飛田委員お願ひします。

○飛田様：ありがとうございます。東京都地域婦人団体連盟の飛田と申します。本日初めて参加させていただきますが、例えばこの資料3の11頁あたりの、「てまえどり」の問題など考えてみると、消費者が鮮度嗜好を持っているというのは確かに言えるのですけれども、昨今、様々な商品について、賞味期間を長くするようなメーカーさんの工夫がなされていて、種類の多様化に消費者がついていけないという部分もございます。そういった賞味期間を長くするような様々な工夫について、消費者の理解をもう少し深めるようなことも必要ではないかと思います。それから1／3ルールの問題は、実は私どもは古くから改善をお願いしていまして、だいぶ事業者のみなさんのご協力を得て変化してきているところです。そういう意味では嬉しく、また、消費者の鮮度嗜好も少しずつ変えなければならぬと思っているところでございます。

それから資料3の14頁。外国人、インバウンドの方々のお話がございました。インバウンドの方の食傾向というのは、私は正確に把握するものではございませんが、外国に行ったときには、いろんな種類のものを試してみたいという心理は恐らく民族を超えてみな同じではないかと思います。従いまして、ひとつの料理だけでなく、いろんな料理をお試しできるメニューがあつてもよろしいのではないかと思います。

それから、値引きシールの商品がコンビニなどでもだいぶ目立って参りましたのが、これも強くお願ひしてきたことでございますので、良いことだと思っているのですが、消費者の中には忙しくて買い物を頻繁にしていられないという人も中にはいらっしゃいます。そうしますと、まとめ買いせざるを得ない人もいらっしゃいますので、そういう場合には、すぐに使う方は「てまえどり」を、保存する場合には後ろからもどうぞというようなガイダンスがあると、すぐに使われる方にとっては「てまえどり」が必要であるという教育にもなるかと思いますし、また、まとめ買いをする人にとっては、買い物の仕方の工夫につながる、消費者行動の変容にもつながるのではないかと思いました。

それから社会全体を見た場合に、私もその一人でございますが、高齢社会でございます。私どもの組織も高齢者が多いのですが、身の回りを見ても、今、高齢者の数が増えております。そうしますと、外食店舗に行ったときに、量が大変多かったりして食べきることができない。前に100歳近い会長がおりましたが、その人は外食の時に、「袋ない？」と言いまして、自分が食べきれなかつた分を持ち帰っておりました。そういう意味ではドギーバッグとか、新たな工夫をされている事業者さんもたくさん出てきていて、ありがたい話ではありますけれども、高齢者にとって一番ありがたいのは、ごはん少な目で、しかもそれが少し値段に反映されていること。成人病や生活習慣病であり食べられない人にとってもありがたいものです。少量注文の人は値引く、そして必要な量だけを食べてもらう、そうしますと発生抑制にもつながるのではないかと思います。無理して食べるというもったいない精神の方もいらっしゃいますが、それでは本当の解決になりません。値段を引いていただく、そういうメニューの多様化を図っていただく必要もあるのではないかと考えております。話が長くなつて恐縮でございます。

それから説明の中には贈答品のことが出てきませんでしたけれども、贈答品はいただきものですから、送り主の気持ちを尊重しなければならない、それが当然のことではあるのですが、健康の理由があって食べられないというようなものが届く場合もございます。そういう場合には誰かに食べていただけないかと思って近所の方にお裾分けするのですが、箱入りの贈答品のお菓子は、例えば一人暮らしの方にはやはり量が多すぎて、

特に消費期限があるものは消費しきれない、かといって捨ててしまうのはもったいないというようなことがあります。先ほども少量パックの話がありましたけれども、高齢社会であることを前提に、少量パックを必要としている世帯向けの対応もお願いできればと思います。

また気が付きましたら発言させていただきます。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。では次に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ございます。最初のまとめの概要のところに柱3つと項目13個を決めたということですけれども、この項目6番目の「インバウンドを含めた外食時における食品ロス対策の推進」を見ますとインバウンドのために外食産業の食品ロスがすごく増えているような印象を受けます。そもそもコロナが終わって日本人も宴会やパーティーが増えていますし、そういう場面での食べ残しもあると思いますので、国内向けの話と外国人、インバウンド向けの話を二つにわけて、13個項目ではなく、14とか15にしても良いのではないかと思いました。

それからもう一点、小売り店舗における食品ロス削減のところの「てまえどり」の件ですが、文章の書き方として、知っていても実践していない人が多い、「てまえどり」をしなければいけないという感じの書き方になっていますが、京都市の調査では「てまえどり」をしていない人というのはむしろ少人数で、買い物に頻繁に行けない人が、使い切れずに残してしまうと困るから日持ちの長いものを買わざるを得ないこともあるとのことです。「てまえどり」をしないことが悪いということではなくて、啓発としてやる必要がある、というニュアンスを文章に入れていただいた方が良いと思います。以上でございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。では一旦ここで事務局からお願いします。

○事務局：武士俣委員、飛田様、清水委員、ご意見ありがとうございました。

まず武士俣委員におかれましては、規格外品を忌避する傾向があるという点について、そもそも事業者がそういった食品を市場に出さないことが消費者の敬遠に繋がっているのではないかとのご意見でした。事業者も規格外食品をもっと提供して、美味しく食べられるということを理解してもらう取組も重要ということ、まさしくその通りだと思いますので、そういったところ踏まえながら施策の方も進めていきたいと思います。

また、大容量パックの色々なエピソードありがとうございました。そういった大容量で買うことが悪いわけでもなくして、そういった中でうまく消費していく、ということが重要であると。ただ、欲張りタイプとかそういった方が、安いからといっていっぱい買って、消費し切れずに残して捨ててしまったら、結局食品もお金も無駄にしてしまうことにつながりますので、そういった点もしっかりPR、情報発信していきたいと思います。

また飛田様も色々なお話ありがとうございました。メーカーの賞味期限を長くするという取組がどんどん進化しているということは私どもも承知しております。そういったところで消費者も長く安全に食べられますよ、ということも都として発信していくべきところだと思いますので、しっかり取り組んでいきたいと思います。

また、我々日本人が外国に行ったときに色々なものを食べたいと思うように、インバウンドの人たちも食事への思いは同じであろうという意見だと思います。確かにそういった外国人がもっと楽しめる方法も一つの手ではあると思いますので、ちょうど今、来月から「食品ロスゼロ！キャンペーン」というのを始めて、外食産業向けの食品ロスのテキストもまとめているというところでございますので、その中でこういったインバウンド向けの施策も取り入れていきたいと思います。

また、色々値引きのシールは良いことだということ、あと、忙しくて毎日買い物に行けず、ある程度まとめ買いする方にとっては「てまえどり」は難しいという御指摘でした。消費のタイミングを考えて、てまえをとるもの、ある程度奥をとるものと使い分けでいただきのが良いかと思います。

あと、高齢社会に合わせて、少な目で少し安いメニューを提案していくことが良いのではないかとのご指摘をいただきました。そちらにつても施策を進めるにあたってしっかり取り組んでいきたいと思います。

また贈答品についてもお話をいただきましたけども、寄附について次の有効活用のところで触れたいと思いますので、後ほど説明したいと思います。

また清水委員の方からは、インバウンド向けと、国内向けの2つに分けた方が良いのではないかとご意見あったのですが、こちら外食店向けの対策という形で整理をさせていただいているので、具体的な施策の中でインバウンド向けと国内向けという形でしっかり整理していきたいと思います。特に東京都内におきましては、インバウンドの多い地域もあれば、住宅地でインバウンドの少ない地域もございますので、そこはメリハリをつけた形でしっかり施策を進めていきたいと考えております。

「てまえどり」については、知っていてもなかなか行動に繋がっていないのではなく、そもそもすぐに消費できない、まとめ買いせざるを得ないといった事情もあることを考える必要があるとのご意見でした。こちらも、もう少し丁寧な形で、すぐに消費するなら手前をとってほしい、というようなことがわかる表現で啓発を進めていきたいと思います。

事務局からの回答は以上でございます。

○渡辺座長：それではウェブでご参加の方で小林委員と鈴木委員が挙手をされています。

小林委員からご発言お願いできますでしょうか。

○小林委員：私からはリユースのところで、二つほど発言させていただきたいと思います。まずリユースというのは他の二つに比べて難しい面があって、先ほど贈答品のお裾分けのお話もありましたけれども、フードバンクへの寄贈とかでも、相手のニーズに合うのか、みたいなそういうマッチングがすごく難しい面があります。もらう側の意識というのもすごく大事なこととよく言われてたりしますが、寄附する側も相手のことをよく考えるというようなこともすごく大事なので、ものをシェアする側の態度とか、受け取る側の態度みたいなところを教育する機会があるといいのかな、という気がしています。もう一つ、そもそもリユースという言葉ですけど、先日環境省に確認をしたところ、食品ロスの場合には、公式な場面ではリユースという言葉を使わないというのが国の立場だそうです。個人的にはリユースの方がわかりやすいのにとは思いつつ、そういったこともありますので表現は変えた方が良いかもしれません。例えば、シェアリングという言葉にするとか、あるいは、海外だとレスキューという言葉がよく使われています。もちろん東京都はリユースでいくんだ、というのであれば私は別にそれはそれでわかりやすく良いのかなと思いますが、検討いただければと思います。以上です。

○渡辺座長：ありがとうございます。それでは鈴木委員お願いします。

○鈴木委員：日本フランチャイズチェーン協会及びローソンの鈴木と申します。よろしくお願いします。

まず、メーカーさんが作られた商品、食品が工場から卸を経由して小売り、我々のところの売り場に並び、お客様が選んで家庭へ運ばれる、というサプライチェーンがありますけれども、サプライチェーンの商慣習については、お客様とどんどん対話をし、それから業界団体とも協議をして、それから各社の努力とお客様の理解もいただいて変わっております。それでもなお、例えばパッケージ変更みたいなことが原因で、店頭に並ぶ前の段ボール状態で残ってしまうものがあったりしますと、それは寄附に回したりしておりますが、去年ローソンでは約900トンを寄附したという状況になっております。食品として作られたものはなるべく食品として食べていただく、というような形をとっているところでございます。それから、規格外商品のお話も言及がありましたけれども、例えばブドウだと、房から落ちてしまったもの、地面に落ちたものではなく梶包の中で落ちてしまったものとかを集めて小さいパックにして販売したりなどもコンビニではやっております。また、15ページに季節商品の予約販売が触れられています

が、かなり季節商品の予約は進んできております。もっと予約販売を促進していくという努力も必要ではありますが、今我々は季節商品に加えて、日頃の商品にも力を入れておるところでございます。先ほど他の委員の方におっしゃっていただいたように、値引きシールを貼って、すぐ食べる方は手前からとってください、少し安くなっていますのでどうぞ、というような形のコンビニも多くなってきたと思いますけれども、食品ロスに繋がる他の取組も是非言及いただきたいなと思います。例えば、色々な冷凍技術が進んできており様々な冷凍食品が増えてきていますが、我々ローソンも、常温で置いておくと消費期限がすぐにやってくる「おにぎり」を冷凍したものも用意して、お客様が選べるようにするとか、注文いただいてその場で作るだとか、そういう努力もしております。季節商品の予約販売だけではなく、日常の商品でも冷凍のものを提供したり、色々な選択肢を用意すると食品ロスを減らせるというところも記載いただけると良いかと思って聞いておりました。以上です。

○渡辺座長：ありがとうございます。では事務局からお願ひします。

○事務局：事務局からお答えさせていただきます。小林委員、鈴木委員ありがとうございます。

まずは小林委員の方から。寄附を受ける側、寄贈する側にとっても相手のニーズを考えるという観点からもアプローチした方が良いのではないかというご意見でございました。そういう観点も踏まえた情報発信等々についても施策の中に取り入れていきたいと思います。また、国はリユースという言葉を使わない立場ということでございましたが、最後のまとめにあたりまして検討させていただきます。

また鈴木委員の方からはサプライチェーンで色々寄附にも貢献している、また、規格外についても色々な販売方法等の工夫されている、ということでございました。

また15頁にありました季節商品だけでなく、日頃の商品とかも予約販売に有効ですし、また冷凍技術を使うことで長く販売できる、ということでしたので、是非そういった事例についても食品ロスに繋がる好事例として発信していきたいと思います。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。高田委員お願ひします。

○高田委員：ありがとうございます。日本フードサービス協会環境委員、株式会社アレフ所属の高田です。資料3の10頁22行目、「自治体・企業による出前授業の後押し」というところで教育、普及啓発に触れていただきありがとうございます。弊社では年間300回以上、約16,000人ほどにこうした授業等の提供を行っている中で感じているところを申し上げさせていただきます。食品ロスについての授業は、単に情報インプット型のものではなく、もっと食材の生産から食品ロスの行方までを五感で感じられるような、例えば出てしまった食品ロスの重量を実際に量って、その重みを感じもらうような、「体験型」の授業というものにしていただくと普及啓発の効果がより高まるのではないかと感じております。ご検討いただけましたら幸いです。よろしくお願ひいたします。

○渡辺座長：ありがとうございます。事務局からお願ひします。

○事務局：高田委員ありがとうございます。

体験型のプログラムが有効であるというご意見でした。我々も自治体の方でそういう体験型プログラムがございましたら色々後押ししていきたいと思います。また、都としてもバーチャル的な形での体験プログラムも検討していきたいな、と考えております。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。他いかがでしょうか。柿野委員お願ひします。

○柿野委員：先ほど清水委員がおっしゃったことと重なるかもしれませんけれども、東京都は外食産業からの食品ロスが多いということで、資料3の14頁のところは「インバウンドを含めた外食時における食品ロス対策の推進」とありますけれども、内容的には主にインバウンドに対する対策となっているかな、との印象を受けます。インバウンド

は東京都が特に抱えている問題ではあります、その前に、大消費地である東京都という、もともと外食からのロスが多いというところを踏まえて、この辺りはもう少し丁寧に書いていく必要があるのではないかと感じました。

それからちょうど今、外食産業に対しては、「食品ロスゼロ！キャンペーン」というのを都の方で進めていらっしゃいますが、こちらの申し込み状況とか、外食産業からの反響とかの状況なども、わかる範囲で結構なので教えていただきたいと思います。

○渡辺座長：事務局からお願ひします。

○事務局：ありがとうございます。確かにインバウンド向け対策とも読み取れます、あくまでも飲食店向けの対策の中のひとつとしてインバウンドにも対応できるように、という意図でございます。ここは少し書き方を工夫していきたいと思います。ありがとうございます。

また、今回我々が予定しているキャンペーンですが、9月5日に一旦締めきっておりますが、まだ検討しているという店舗さんも結構いらっしゃいます。我々とすると最低でも500店舗くらいに参加して欲しいと思っていたところですが、それをはるかに超えそうな反響です。また正式に参加数が決まりましたら各委員の皆様にもご案内したいと思います。

○渡辺座長：ありがとうございます。それでは小山委員お願ひします。

○小山委員：日本チェーンストア協会から来ておりますイトーヨーカドーの小山と申します。ご説明いただきありがとうございました。皆様方のご意見はほぼ賛同できる内容でしたので、私の方から1点だけお話させていただきます。我々小売店、スーパーマーケットでは地域との連携を非常に大事にしておりまして、「消費者の行動変容の促進」のところ、資料3の10頁ですけれども、「自治体・企業による出前授業の後押し」とあります。お店の店長は、市区町村の窓口の方と会話する機会が結構ございますが、食品ロスへの取組については、やはり市区町村によって濃淡があるように感じます。東京都は全体の大きな方針として旗振りされていると思いますけども、東京都と市区町村がこれまでよりも一層連携を強化して一枚岩となって取り組んでいただけると、この施策を市区町村とお店も共有できて、実際の消費者への啓発というところでも協力しやすくなると思います。以上でございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。事務局からお願ひします。

○事務局：小山委員、ありがとうございました。市区町村との連携を強化していくべきだというご意見を頂戴いたしました。今回とりまとめた食ロスとリサイクルの施策につきましてもしっかりと市区町村の方とも共有を図りながら進めて参りたいと思います。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。他にご意見よろしいでしょうか。では残りの部分の説明をしていただいた上でまた質疑に戻りたいと思います。事務局からお願ひします。

○事務局：それでは次に、柱2「有効活用方法の拡大」について説明いたします。

まず、「国のガイドラインを踏まえた食品寄附の促進」に係る施策について。主なご意見としては、物価高の影響で寄附に回るもののが減少していること、スーパー等の身近な場所に寄附窓口を設置することが有効といったご意見、国のガイドラインの活用には課題が多く、寄附に二の足を踏む要因ともなっており、活用事例を発信することが有効とのご意見を頂戴しています。また、信頼できるフードバンク等を見つけるのに労力が必要で提供先に関する情報共有が有効であること、損金算入のところでさらに強いコストメリットがあると良い、寄附元の免責や保険などの環境整備が必要といったご意見、フードドライブではトレーサビリティの体制整備も支援することも必要といった意見がありました。

それでは、資料3の16頁の下段をご覧ください。まず、自治体や小売店等と連携した情報発信やイベントにおけるフードドライブの開設等により、理解促進を図ることが重要であること、また、国のガイドラインを踏まえた事業者等の取組につなげていくよ

う、寄附事例や寄附先等、寄附に関するリスクを低減するための保険商品等に関する情報発信を行うとともに、寄附者等からの相談マッチングにも対応して安心して食品寄附ができる環境の充実を図っていく必要があることとしました。加えて、国において更なるコストメリットが出る支援策を講じることが期待されると整理しました。

引き続き「有効活用方法の拡大」についての主な意見です。

「温度管理が必要な日配品等の寄附の促進」に係る施策について、温度管理が必要な日配品等の寄附が今後の大きな課題であること、寄附する側、される側双方にとって配送の負担が大きいこと、冷凍・冷蔵食品等の寄附が難しく、直接受け取れるシステム、共同回収スキームがあると良いといったご意見をいただいています。また、「防災備蓄食品の積極的な有効活用」に係る施策については、防災備蓄食品は、開放時期の平準化が必要なこと、受け取りやすい食品を備蓄することも有効という意見に加え、時期や種類を広域自治体で調整することも有効ではないかといったご意見も賜ったところです。

それでは資料3の18頁、上段をご覧ください。まず、認識として期限の短い生鮮食品や日配品等については寄附が進んでいないことを反映させていただいています。中段をご覧ください。食品寄附推進団体等と連携して、食品スーパー等の提供者とその近隣の需要者等をつなぐ、近隣地域内で完結する寄附スキームの構築を通じて、日配品等の寄附による食品ロス削減を推進することが有効である旨を反映しております。同ページの下段をご覧ください。有効活用を見据えた調達時期の平準化や平常時でも好まれる品目等への切換えを進めていくことが必要であると整理しております。次のページの上段をご覧ください。民間マッチングサイトの好事例等を情報発信するとともに、都のシステムの更新時には、開放時期や食品の種類などを調整できるような民間システム等の活用も検討していくことが有効である旨を盛り込みました。

ではここから柱3の「資源の循環利用の促進」について説明します。

まず、「家庭で排出される生ごみの分別収集・資源循環の促進」に係る施策についてです。リサイクルの効果を見る化することで意識が高まるのではないかという点や、通常の焼却よりも費用がかかる場合があること、家庭でのコンポストでも使い切れない堆肥があること、生ごみ処理機の購入費用など、食品リサイクルにつながる自治体への支援も効果的であること、マンションや町会単位で生ごみ保管設備を設置して分別収集を進めることも有効といった意見がありました。続いて、「地域性を踏まえた面的な食品リサイクル・廃棄ゼロの推進」に係る施策について。商業施設全体で面的な取組を支援していくことが有効、テナントビル等では入居者の意向だけでは再資源化の実施ができないという課題を挙げられています。

それでは資料3の20頁中段をご覧ください。収集車両は可燃ごみとは別に車両を確保することと堆肥化費用を確保することが課題と明確にしています。また、家庭での再生利用としてコンポスト等の活用があること、生成された堆肥は使い切れない場合があることを反映し、家庭におけるコンポスト等の活用促進についても検討していく必要がある旨を反映しました。では次に、21頁の上段をご覧ください。焼却処理からリサイクルへの切換え時には、テナントや建物管理者等の合意形成が必要な旨を盛り込み、ビル等でごみ減量とリサイクルの取組等を集中的に実装する事業のコーディネートを後押しして、こうした取組の横展開を図ることが有効である考えを反映しました。

次に「食品廃棄物の再生利用を促進する施策の強化」について。小売店から容器に入ったままのお惣菜・弁当や飲食店から出るストロー・ナプキンのビニールカバー等が混入した食べ残しなど、プラスチック対策にも密接にかかわることから、一体的に考える必要があるとのご意見をいただきました。また、「小規模事業者等でも取り組みやすいリサイクルルート構」に係る施策については、近くにリサイクル施設がなく運搬費が高くなること、そもそもドライバー不足等の問題で対応できる運搬業者が少なく、ルートも見つからない、また市区町村を跨ぐ場合、荷積みと荷下ろしの双方の自治体で許可が必要など多くの課題を指摘されています。また、家庭と事業系と一緒に収集するスキ

ムがあれば、飲食店でのリサイクルは大きく前進するとの意見もございました。

それでは資料3の21頁の下段をご覧ください、都内に多く占める小売業や外食産業から排出される食品廃棄物は、包装された状態等で受け入れ、プラスチック等の分別可能な施設での再資源化が有効であること。次に22頁の中段をご覧ください。リサイクル施設が偏在、コストが割高になる場合があること、飲食店等での少量の排出では単独で運搬業者が見つけることが困難であると整理しました。また、自治体横断の場合、複数店舗を回収する運搬業者は、排出場所に所在するすべての自治体の許可を受ける必要があることを課題として反映しています。また、効率的な収集運搬体制の構築に向けては、家庭系と事業系の一括回収も併せて検討することが考えられることを反映しています。

次に第4章の「各主体の役割と施策の進め方」についてです。まず、東京サーキュラーエコノミー推進センター、通称T-CECに係る部分として、中立的な立場から寄附元・寄附先をマッチングするプラットフォーム等が有効という点、スマホを持たない高齢者等も取りこぼさないこと、食品のマッチングシステムの用意だけでなく、相談してくれる様々な主体が自走できるまで専門家が寄り添うことが必要という意見をいただいています。また、子供、教育機関等との連携では、庁内各局や社会福祉協議会等と連携した体制作りが重要といったご意見がありました。

それでは資料3の25頁の中段上部をご覧ください。東京都の環境政策の連携団体である、公益財団法人東京都環境公社の内部組織としてT-CECを令和4年度に設置しております。このT-CECでは、食品ロス削減に向けた新たなソリューションのために、高い専門性を備えた体制の整備やマッチング機能の実効性向上が重要であること、デジタル技術の活用により、食品の有効活用に取り組む事業者等を効率的・広範にマッチングする仕組み等の充実の検討が重要であることと反映しました。また、デジタルツールを持たない高齢者等に対しても、電話などによるコミュニケーションを図り対応を進めていくことが求められると整理しました。同ページの下段をご覧ください。食育計画を所管する福祉や教育等の部署とも連携を図りながら、食育を通じた食品ロス削減も推進していくことが必要なことと反映させていただきました。長くなりましたが、主なご意見等に対する施策への反映は以上となります。

○渡辺座長：ありがとうございました。それでは、柱2の「有効活用方法」、柱3の「資源の循環利用の促進」、最後の「各主体の役割と施策の進め方」の部分について、ご意見、ご質問を頂戴いたします。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。ご説明ありがとうございます。個人が中心となる中小事業者はリサイクル率が低調であるということを記載していただいた上で、施策のところで、そういう個人事業主や中小のリサイクル率をいかに上げるか、というような視点で色々記載いただいたところは非常にわかりやすかったと思います。

また、食品廃棄物が出る要因となっている部分で、何度も私から説明させていただいたように、一概に外食といっても、バイキングや陳列販売など、事前に準備してお客様に取っていただくという販売スタイルのところと、オーダーを受けてから作るというスタイルのところによって食品廃棄物の出方は変わってきます。そういう提供方法の違いに応じた対策を講じていただけると非常に効果的であると思います。以上です。ありがとうございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。私からもリユース、有効活用についてお話ししますと、私も関係しているサステイナブルフードチェーン協議会でも、日配品とか生鮮品とか温度管理が必要な商品の寄贈に実験的に取り組んでおります。具体的には大量の冷凍食品ですか、大根やバナナといった生鮮品です。冷凍食品は企業様から寄附いただいたもの、大根はお寺に檀家さんがお供えされたもの、バナナは陸上競技の期間中、選手やプレス関係者への提供用に用意されたものですが、そういうものを受け取って、必

要とする方々に提供する取組です。社会福祉協議会とかフードバンク、子ども食堂に提供するということをやらせていただいております。温度管理、品質管理について工夫しながらやっている中で、そこで学ぶことがあります。そういったものは提供する側には喜ばれる一方で、先ほど小林委員がおっしゃっていましたけれども、受け取る側の気持ちとして、例えばバナナなどもどこまで受け取ってもらえるのか、というのがなかなかわからないところがございます。バナナは触っているとどんどん傷んでいくので、家庭であれば十分に食べられるものの、少し傷んだバナナを寄付として受け取ってもらえるのか、そういうことを感じながら日々対応しております。さて、他にご意見いかがでしょうか。飛田様お願いします。

○飛田様：ありがとうございます。東京都地域婦人団体連盟の飛田と申します。皆さん色々なお立場で様々な取組をなされていると思いますけども、私どもの連盟の中でも家庭での防災食品について、ローリングストックというようなことを学習しております。自分が日頃食べているものを少し多めに備蓄用品として備えておいて、使った分だけ買い足しておくというやり方ですね。普段食べているものですから、無駄なく消費することができますし、最近災害が大変多くございますから、いつも食べている食品で防災対策ができるローリングストックの方法はとっても取り組みやすくて良いのではないかと思います。

それからもう一つ、防災用品としてではなく、安いからといって大量買いをして使い切れなくて捨ててしまうということを防ぐ方法としては、トレーなどの工夫ですね。トレーがいくつかに分かれています、例えば肉類でも山盛りになってトレーに乗せられているよりも、それが何分割かされていれば、使い切り量がその家に合わせられることがあるかと思います。家庭の冷蔵庫、冷凍庫でもある程度保存がきくような範囲内のことになりますけれども、トレーの工夫もお願いできればと思います。

また、その日の内に消費しなければならない、消費期限があるものに関しては、残ったものはこういう使い方ができますよ、というようなお献立情報、消費者教育のようなものもプログラムの中に入れていただけるとありがたいと思います。ありがとうございます。

○渡辺座長：ありがとうございます。では事務局の方からお願いします。

○事務局：関口委員、飛田様、ありがとうございました。まずは関口委員の方から。外食で、色々な提供形態によって食品ロスの出方が違うという御意見でした。食品リサイクルのルートづくりの中で実際にそういう実態もわかってくるかと思いますので、それをしっかり現状分析しながら、食品ロス削減だけではなくて、食品廃棄物の減量化につながるようなところについても発信していきたいと思います。

飛田様におかれましては、家庭での防災食品のローリングストックが有効だというご意見でした。防災備蓄食品を備えるだけではなくて、日頃から購入したものを一時的にストックして使い切っていく、というやり方で家庭での食品ロス削減にもつながっていくのではないか、ということでした。そういった事例も踏まえながらしっかり発信していきたいと思います。

あと小売り側の取組になるかと思いますが、大容量のパックではなく、小分けのパックも有効ではないかということですので、そういった商品の売り方について事例として紹介したいと思います。加えて、家庭系でお刺身とかで消費期限が来てしまったもの、残ってしまったものを捨てるのではなく、色々な調理方法があるということも消費者に向けて発信を進めていきたいと思います。数々のご意見賜りましてありがとうございました。また座長の方からも有効活用の事例を紹介いただきましたので、そちらも発信情報の中に取り入れたいと思います。以上です。ありがとうございました。

○渡辺座長：ありがとうございました。高田委員お願いします。

○高田委員：ありがとうございます。事業系のところに色々と意見を反映していただきまして、すごく現実に則した政策になっていると感じています。感謝いたします。

一点気になったところがございます。収集運搬の人員の不足等もあって、食品廃棄物の回収頻度がなかなか上げにくい、収集運搬業者様も増えていく見込みも無い中できちんと飼料化、肥料化していくためには、一時的な食品廃棄物の保管も必要かと思いますので、それについての方策をどこかに入れられると良いかなと思います。よろしくお願ひいたします。

○渡辺座長：ありがとうございました。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ございます。個別のところと全体に関してお話をさせていただきます。資料3の第4章の各主体の役割のところですけれども、消費者と消費者団体とで役割分担が分かれており、事業者は事業者だけとなっています。このパートナーシップ会議のメンバーの方にも事業者団体とか業界団体の方がたくさんいらっしゃいますので、事業者単体ではなく、業界をあげて進めていくということもきちんと記載した方が良いと思います。

それから、最後の事業者を評価する仕組みのところで、見える化する仕組みとか、表彰制度、これらの取組はとても良いことだと思いますので、きちんとやっていただきたいと思いました。

それから全体に関してです。半年間ここで話し合い、まずは発信が第一優先ということで全体がまとまってきて、ブラッシュアップされて良くなつたと思います。しかし、他の委員の皆様からもご意見がありましたが、どこからどういう食品ロスが出ているのか、家庭についても外食についてもきちんと調査をしてデータをとつたらどうか、KPIもちゃんと出したらどうか、と何度も指摘があったと思います。その辺について、第3章の基本的な方針では、KPIを設定することも有効であるという書き方であったり、他にも、何々が重要です、何々が期待されています、とい記述で、施策としてもう少し具体的なものにまで落とし込まれておらず、施策をつくるための考え方には留まっている感じがいたしました。あと表紙に誰が書いたものか記載されていませんので、この資料はパートナーシップ会議として出すものなのか、パートナーシップ会議の提言を受けて、東京都環境局がこの後きちんと具体的なところに落とし込んでいくのか、明確ではなくわからなかったものですから、そのあたりの説明など追加で記載していただけると良いと思います。

○渡辺座長：それでは田中委員お願いします。

○田中委員：全国清涼飲料連合会の田中と申します。よろしくお願ひいたします。全国清涼飲料連合会として、今回のこの会議で発信したいことがございます。清涼飲料業界は今、年間200億本以上生産していて、容量ベースで言うと、80%以上がペットボトル容器になっておりますので、ペットボトルをきちんと回収してリサイクルしていくことが清涼飲料業界の大きな課題の一つになっています。ペットボトルのリサイクル率は今85%という非常に高い水準になっています。この概要の資料2の13頁の「資源の循環利用の促進（リサイクル）」のところで、ペットボトルの飲み残しという記載がございますが、これは清涼飲料業界としても非常に問題視している部分です。ペットボトルに飲み残しがあると、内容物が何なのかわからず、リサイクルが難しくなりますので、リサイクルのために飲み切ってください、という啓発をしております。この資料の中にも、方向性としては食品ロスの一貫としてとはなりますが、飲み残しについて記載していただいていることは清涼飲料業界としても嬉しい限りでございます。リサイクルという方向性が一致しているので、この施策を我々も業界として協力していかなければと思っております。ちなみに、経産省が進める「成長志向型の資源自律経済戦略」ですか、環境省が進める「プラスチック資源循環戦略」でも清涼飲料業界として協力しておりますので、是非東京都とも連携していきたいと考えております。

○渡辺座長：ありがとうございます。では先ほど挙手されておりました全日本菓子協会の田中委員お願いします。

○田中委員：2点コメントさせていただければと思います。柱1の「発生抑制の強化、徹

底」の重点施策のところで、消費者の行動変容の促進をもっとやっていこうとあります。高齢者の方にとってみるとローリングストックとか色々新しい言葉が出てきていますが、でも高齢者の知見の中には、ローリングストックという言い方はしていないけれど、既によく似たことをやっているよ、とかあるいは、そういう手があるなら私もやってみよう、という興味がある方もいらっしゃると思うのですが、そういう高齢の方々にアクセスする方法は中々ありません。実は私、東京都のスマホセンターというのをやっております。これはスマホについて興味があるけれども、使い方がわからない高齢者の方にボランティアで使い方を教えてあげるという制度です。講習会とかで実際にスマートを使いながら教えるのですが、例えば携帯電話で見ることができる食品ロスのサイトを作り、クイズ形式で学べる行動変容を促すようなコンテンツを用意しておくと、スマートの講習会のときに、ただ使い方を覚えるのではなく、ついでに食品ロス削減についても楽しみながら理解してもらえることになるではないかと思います。皆さんものすごく熱心に取り組んでくださるので、たくさんあるコンテンツの一つとして提案をさせていただきます。

それから二つ目は、一番下の「各主体の役割と施策の進め方」のところで、事業者等を評価する仕組みの検討、という記載がございました。ちょうど今年2025年の3月にオーストラリアのシドニーでISOのワーキンググループの国際会議が行われて、そのシドニー会議を経て、12月にかけてISO20001という、食品ロス削減に関する事業者の活動の仕方やその評価の仕方、審査委員の育成について、国際標準化しようというグローバルな動きがあります。東京都の食品ロスの削減に関する評価の仕組作りにも、そのあたりの情報も参考にしながら作っていったら良いのではないかと思います。江崎グリコもグローバルに事業を展開していますので、テクニカルレポートについての要請を受けております。実際に製造現場などで食品ロスがどのように起きているかということも、国際標準化委員の方々に対して生の声を伝えさせていただいて、日本からの提言がより良くなるように、できるだけグローバルな意見の中に日本の意見が採用されていくように、私ども江崎グリコとしても日本菓子協会としても努力をしているところです。東京都環境局の方には情報共有もさせていただきたいと思いますので、その節はよろしくお願ひいたします。私からのコメントは以上になります。

○渡辺座長：ありがとうございます。それでは事務局からまとめてコメントお願いします。

○事務局：高田委員、清水委員、全清飲の田中委員、全日本菓子協会の田中委員、ご意見ありがとうございました。

食品リサイクルには飼料化、肥料化、ガス化と3種類ございますが、飼料化についてはやはり畜産業で使われるということで、腐敗したものは回せないという問題がございます。そういう腐敗の問題に対しては、ビル単位で収集する事例の中に、冷空間を作りそこへ生ごみをもってきていただく、という好事例がございますので紹介していくと思います。飼料化のリサイクル業者も受入基準をしっかりと持っておりますので、そういう基準に適合させる安心したリサイクルに繋げていくことは重要であると考えております。

また、清水委員の、事業者だけでなく業界団体の役割も重要ではないかという意見も踏まえまして、改めて整理していきたいと思います。また、表彰制度等につきまして期待されているということですので、しっかり取り組んでいきたいと思います。またKPIにつきましては、まだ色々な調査も進んでいないため、実際どう設定するかというところまで描き切れていないというところもございます。ここにつきましては実体をしっかりと把握してから具体的なKPIを設定していこうという考え方でございまして、現時点ではまだこういった表現になっているということでご理解ください。

また全清飲の田中委員からは、飲み残しも食品ロスであるということ、また飲み残しがなければペットボトルのBottle to Bottleにも繋がるというところも反映させてい

きたいと思います。

また菓子協会の田中委員につきましては、スマホ関係のサポーターで、講習の中で食品ロスのコンテンツ活用も有効ではないかという意見でございますが、高齢者向けの情報発信の仕方として参考にさせていただきたいと思います。また、国際基準についても動きがあるということ、私どもも初めて聞いたものですごく興味深いことです。是非そういう情報を提供いただきながらより良い評価制度を検討していきたいと思います。様々な貴重なご意見、誠に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。ISOの新しい国際規格については小林先生を中心 に委員会がつくられまして、私も参加していますし、このパートナーシップの委員の方も何人か参加されていますので情報は是非共有をしていきたいと思います。実際の施策を進めるにあたっても国際規格は影響が出てくるかと思いますので、今後反映していただければと思います。

時間が迫ってまいりましたが、他にご意見よろしいでしょうか。いくつか修文が必要なところがあるかもしれませんので、このまま承認ということではなくて、ご指摘いただいたものの内で、資料3で修正すべきものをいくつか修正いただいて、最終的に私が座長として確認をした上で公開するというふうにしていきたいと思いますがよろしいでしょうか。

はい、それでは最終的な確認は座長に一任ということで承認いただきましたので、そのような形で進めさせていただきます。ありがとうございます。

それでは最後に事務局より今後のスケジュールについてご説明をお願いします。

○事務局：それでは、事務局から今後のスケジュールについて説明させていただきます。本日の第19回の会議は、施策全般に係る意見聴取をさせていただきました。今月末をもってパートナーシップ会議の4期目が終了となります。なお、新たな任期の開始に当たっての手続については、追って御連絡をさせていただきます。

次回は、新たなメンバーで、来年2月頃に、第5期目がスタートすることになります。議題については、新座長の選任、今年度の事業報告、来年度の予算案の説明などを予定しております。私から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。それでは以上を持ちまして本日の議事は終了となります。進行を事務局にお返しします。

○事務局：渡辺座長、ありがとうございました。今年度は、施策強化に関する集中的な議論をお願いして、計4回開催させていただきました。今期の最後でもございますので締めくくりとして、渡辺座長にご挨拶を頂戴できればと存じます。

○渡辺座長：ありがとうございます。時間がなくなってしまったので簡単にお話させていただきます。振り返りますと、2017年9月、ちょうど8年前にこの食品ロス削減パートナーシップ会議が都に設けられまして、そこで都としての食品ロス削減の様々な協定、施策についての議論を始めました。その当時、私自身としては2013年ぐらいから食品ロスに係る商慣習改善の国の会議にずっと関わっておりまして、そちらの会議はどちらかというと、製・配・販の間で食品ロス削減をどうしたら良いのか、どこに責任があるのか、どこが何をすれば良いのか、というギリギリした会議が行われておりましたが、この都の会議は、製・配・販だけではなく、消費者も含めてということで、競争ではなく、協調、連携ということで会議を進められればいいな、という思いで続けてまいりました。そういうこともあって、みなさんからできるだけ発言していただこうということで、今日も時間を目一杯使って発言していただくことになりました。時には、座長なんだからもうちょっと発言したら、というようなことをよく言われましたが、一方的なリーダーシップというよりも、連携して進められれば良い、そういう思いで進めて参りました。国の食品ロス削減の2030年目標が、事業系については前倒しで達成できて、もう一段高いハードルに向けて目標設定がなされたということですので、それは都だけではなく日本全体での関係者の方々の取組の成果だと思います。SDGsの様々

な目標のうち、明確に達成できたのはこれだけではないかとも聞きますので、これは本当に事業者の皆様、消費者の皆様の多大な努力のおかげだと思います。都においては家庭系について、まだまだこれからやっていかないといけないことが多いですし、事業系につきましても、外食を中心にやるべきことが多くあるかと思います。新しい委員による次の期においてもしっかり取り組んでいっていただければと思います。長い間色々ありがとうございました。WEB参加のみなさんもありがとうございました。事務局の皆様もありがとうございました。以上で挨拶とさせていただきます。

○事務局：渡辺座長ありがとうございました。それでは最後に環境局長の須藤より御挨拶申し上げます。

○須藤環境局長：環境局長を務めております須藤でございます。みなさま、お疲れ様でございます。本日はお忙しい中、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誠にありがとうございました。今年5月以降、本会議において、食品ロス削減の新たな目標達成に向けた施策強化の方向性について、合計4回にわたって熱心に御議論いただきました。この立て続けの開催で、委員の皆様には本当にご負担をおかけすることになったと思いますが、おかげさまで皆様の経験や知見に富んだ貴重なご意見をたくさん賜ることができたと思います。本日までいただきましたご意見を踏まえまして、今後の食品ロス・食品リサイクル施策の強化に活かして参りたいと考えております。ただいま座長からも触れていただきましたけれども、この会議、2017年9月の初開催より8年が経過いたしまして、これまで部会を含めて合計22回の会議を開催させていただきました。この間、様々なご意見、ご提言をいただきましたことに加えて、賞味期限前食品の廃棄ゼロ行動宣言など、協働した取組にもご協力いただくなど、委員の皆様方には多大なるご貢献をいただきました。渡辺座長を始め、任期満了で今回の会議をもって退任される委員の方もありますので、このメンバーでの会議は今回が最後となります。これまでの委員の皆様の多大なるご尽力に改めて感謝を申し上げるとともに、今後とも、食品ロスを始めといたします、東京都の環境施策にご支援、ご協力をいただきますようお願い申し上げまして、私の挨拶とさせていただきます。本日は誠にありがとうございました。

○事務局：それでは、第19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。本日はありがとうございました。

(正午 閉会)