

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議 外食部会（第2回）

議事要旨

平成30年12月10日（月曜日） 10:00～12:00

於：都庁第二本庁舎31階 特別会議室23

議題1 【持ち帰り容器の試行について】

- ヒアリング対象がうどん店と洋食店だけでは、一概に外食店の傾向とは言えないのではないか。居酒屋・中華等の大皿メインの店舗の実態を聞いてみたい。
- 日本より高温多湿で食中毒リスクが高い東南アジアでも、ドギーバッグによる持ち帰りが一般化していることを体験した。海外ではできるのに日本ではできないのはなぜか。
- 消費者の立場として、ドギーバッグを購入、洗って持ち運ぶ、食べ残しを持ち帰るといいう一連の行動はハードルが高い。また、しっかり洗っても鞆の中にしばらく入れておくと容器が汚れてしまうように感じる。
- 消費者の方からニーズを醸成してやっていくことが大事だが、少数派だと、食べ残しを持ち帰ること自体を変な目で見られてしまうことがある。
- 安価な持ち帰り容器が便利だが、プラスチック問題もあり課題が多い。日本人らしくお弁当箱を活用してはどうか。
- 容器の試行にこだわるよりも、タッパー・アルミホイル・プラ容器など、シチュエーションに応じて様々なやり方があるということを啓発すべき。衛生面の話も一律ではなく、高齢者や子供など分けて考える必要がある。
- マイバッグも増えてきたため、容器を持参しても良いし、店側が用意していても良いと思う。エコバッグがあれば、食品をラップにくるむだけでも良いのでは。
- 街中を歩いても、カッコいい、素敵と思われるような、おしゃれなバッグが良い。
- やらされている感が出ないように、自発的に取り組めるような形が望ましい。
- 元々テイクアウトを導入している店は持ち帰りに関して寛容だが、店内で食べることがメインな店は持ち帰りを嫌がるなど、同じ会社でもグループ毎に考え方が異なる。食べ残しの持ち帰りは、リスクしかないという声もある。また、会社の方針としては持ち帰りができるが、テナント側から控えるよう指導されるケースもある。
- 持って帰られる方は高齢者が多い。
- お客様の要望には積極的に応えることを目指しているため、持ち帰りに関しても店側で容器を用意して対応している。

議題2 【外食産業の食品ロス実測調査の結果と対策について】

- 同じチェーン店同士で食品ロスの量を競い合えば、食品ロス削減につながると思う。
 - 食べ残しの持ち帰りを許可している店は持ち帰りを勧めること、持ち帰れない店は食べ残しを出さないよう大盛・小盛など調整できるようにすること、厨房での廃棄が多い場合は店側で減らす工夫をするなど、対応をわけて考えるべき。
 - 食品ロス削減の目標として、ただごみを減らせばいいのか、食品ロス削減に対する取組を通じて良い食文化になるというアピールにするのか、骨太な方針を決めるべき。
 - 宴会の趣旨によって食品ロス量は変わる傾向にある。たとえば、会社経費での会食では食べ残しが多く、ママ友などの個人経費での宴会はほぼ食べ残しはでない。
 - 会の見栄えとして食べ物の量を減らせない場合もあるだろうが、アフリカの子供への寄付など食べ物が少ない理由付けをすれば理解が得られる。
-
- 消費者の行動変容を促すトレンドとして、レジ袋有料化などの経済インセンティブを与える方法と、共感できるストーリーに消費者がついていく方法がある。このうち効果がある方を行えば良いし、効果があるならどちらも行ってみたら良いと思う。
 - キャンペーンは店舗ごとでなく、ショッピングモールやレストラン街など一体で行うと、消費者もわかりやすく参加しやすい。また、従業員に説明することで包括的に取り組むことができる。
 - 他の自治体では、外食店では食べ切り、小売店ではエコバッグなど、店によってエコな行動をするとポイントがたまり、割引等受けられるサービスがある。
 - 中小企業などの食品ロスの対策を行いたくてもできないところに、都が支援する形がよい。
-
- 企業、消費者、行政と誰が何をしたら良いか、対策を分けて、整理してほしい。
 - 自分から声を出せない人の後押しも、行政ができること。消費者が意思表示しやすい雰囲気を作ってほしい。
 - キャンペーンはターゲットによって変える必要がある。また、キャンペーンを行う上で、都民が参加したいと思うストーリーの文脈と、施策の合体が必要。