

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

(第 20 回)

速記録

令和 8 年 2 月 3 日  
東京都環境局資源循環推進部

(10時00分 開会)

○事務局（木村）：それでは定刻となりましたので、ただ今から第20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、ご出席を賜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。本日は、第5期の委員の選任後の初めての会議でございます。座長が選任されるまでの間、私が進行を務めさせていただきます。よろしくお願いいたします。

それではまず、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19名でございます。会場に10名、オンライン7名で計17名の方にご出席いただいております。

続きまして、委員の方々について、名簿を50音順にご紹介をさせていただきます。資料1の委員名簿をご覧ください。お名前をお呼びさせていただきますので、今期から新たに委員にご就任いただいた皆様には一言ご挨拶いただくと幸いです。まず、拓殖大学商学部教授の池田委員でございます。

○池田委員：ご紹介ありがとうございます。拓殖大学商学部の池田と申します。今回初めての参加ということでとても緊張しております。私は食品の流通を研究している関係で、この委員会にお声がけいただきました。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（木村）：続きまして公益財団法人 流通経済研究所 サステナビリティ部門リサーチ&コンサルティング領域 上席研究員の石川委員でございます。

○石川委員：流通経済研究所の石川でございます。本日から参加させていただきます。よろしくお願いいたします。食品ロスに関しては、食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチームというものを主催しておりまして、農林水産省の補助をいただきながら、10年以上調査研究をしております。そういう商慣習の観点ですとか、そこに集まっているメーカー、卸、小売業というサプライチェーンの観点から、この会議で何か意見を言えればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（木村）：次に、東京農業大学 国際食料情報学部 準教授の入江委員でございます。

○入江委員：東京農業大学の入江と申します。世田谷区と連携した食品ロス削減の普及啓発や、海外ではマレーシアをはじめとする東南アジア地域の研究者と連携し、未利用・低利用資源の食品利用や、食品加工・農業分野における資源循環に関する国際共同研究を行っています。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（木村）：日本生活協同組合連合よりコープデリ生活協同組合連合会 商品業務管理 統括部長の井上委員におかれましては本日ご欠席の連絡を頂戴しております。続きまして、一般財団法人 食品産業センター サステナビリティ委員会より、味の素株式会社 執行役 サステナビリティ推進部長の小野委員でございます。オンラインでご参加でございます。続きまして、お茶の水女子大学 SDGs 推進研究所 特任リサーチフェローの河嵯委員でございます。

○河嵯委員：お茶の水女子大学の河嵯と申します。どうぞよろしくお願いいたします。私は本学でSDGs 推進研究所という、学部学科とは独立したSDGsの推進に関連する研究を行う研究所に所属しております。本研究所は生活者起点のSDGsをキーワードに、食品ロスも含めたサステナブルな社会の実現に向けた研究、教育などを行っておりまして、私自身も持続可能で、かつ健康な食行動の推進のための行動科学に基づいた研究をしております。若輩者ではございますが、委員の皆様方に色々とお教えいただ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。

○事務局（木村）：続きまして、日本チェーンストア協会 株式会社イトーヨーカ堂 サステナビリティ推進部 総括マネジャーの小山委員でございます。オンラインでご参加でございます。続きまして一般社団法人 全国スーパーマーケット協会、常務理事の島原委員でございます。

- 島原委員：ご紹介いただきました全国スーパーマーケット協会の島原と申します。今回から初めての参加となりますので、どうぞよろしくお願いいたします。スーパーマーケット業界は食品ロス関係につきましては、惣菜、特に今日は節分でもございますが、以前、農水省・消費者庁から、スーパーマーケットは恵方巻を作りすぎて食品ロスが発生させているとご指摘を受けたところがございますが、その後、受注・発注とかいろいろな手を打ちまして、恵方巻きについてはほとんど食品ロスがなくなってきている状況でございます。本日も皆さん、いろんなスーパーでお買い物なさると思いますけど、恵方巻きを作りすぎていないかどうかチェックしていただきたいと思っております。色々と不慣れな点がございましてご指導いただければと思っております。よろしくようお願いいたします。
- 事務局（木村）：続きまして公益財団法人 日本生産性本部 SDGs推進室長 経営アカデミー 上席参与の清水委員でございます。次に、一般社団法人 日本フランチチェーン協会より株式会社ローソン 理事執行役員 サステナビリティ推進室長の鈴木委員でございます。オンラインでご参加でございます。続きまして一般社団法人日本フードサービス協会より株式会社アレフ SDGs推進部部長の高田委員でございます。同じくオンラインでご参加でございます。続きまして一般社団法人全国清涼飲料連合会 企画部 主任の田中委員でございます。次に、NPO法人TABLE FOR TWO international 事務局長の土井委員でございます。オンラインでご参加でございます。次に、一般社団法人日本加工食品卸協会より国分グループ本社株式会社 サステナビリティ推進部 副部長の中山委員でございますが、本日はご欠席でございます。次に、一般社団法人日本加工食品業界より三菱食品株式会社 経営企画本部 サステナビリティグループ サーキュラーエコノミー推進ユニット ユニトリリーダーの西沢委員でございます。オンラインでご参加でございます。次に、NPO法人東京都地域婦人団体連盟 副会長の飛田委員でございます。
- 飛田委員：東京都地域婦人団体連盟の飛田と申します。どうぞよろしくお願い申し上げます。私どもの団体も発足後78年になりまして、私もだいぶ長く関わっておりますが、その間、台所の残飯とか残滓の調査をしましたり、それから「お台所ダイヤル」といって、例えば大根の皮ですとか、捨ててしまったら惜しい食べられるものを使ったメニューを、電話で情報提供するようなこともやっておりました。それからまた、3分の1ルールをめぐりましては、かなり前のことになりましたが、消費者庁で事業者と消費者との話し合いをしていた時に、事業者から鮮度志向が強すぎると、だいぶ責められたものですから、いやいや3分の1ルールを見直してくださいと申したことがございます。食品ロスという大事な問題、SDGsに関わる大きな問題に、皆様のご指導を得ながら取り組ませていただければありがたいと思っております。どうぞよろしくお願い申し上げます。
- 事務局（木村）：次に、公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会 食生活委員会委員長 東日本支部食部会副会長の武士侯委員でございます。続きまして、一般社団法人 日本フードサービス協会より株式会社吉野家ホールディングス グループ管理本部 総務課長の明星委員でございます。
- 明星委員：吉野家ホールディングスの明星と申します。私もまだ着任して間もないので、知識も経験も浅いですが、ここに着任するまでは営業管理にいましたので、現場目線で何かお役に立てればと思っております。どうぞよろしくお願い申し上げます。
- 事務局（木村）：次に、一般社団法人日本チェーンドラッグストア協会、事務局 マネージャーの山田委員でございます。オンラインでご参加でございます。委員のご紹介は以上でございます。続きまして、本日出席しております東京都の幹部職員をご紹介いたします。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。よろしくお願いいたします。
- 事務局（木村）：同じく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。よろしくお願い申し上げます。

- 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。
- 荒井課長：荒井でございます。どうぞよろしく申し上げます。
- 事務局（木村）：続きまして、いくつか注意事項を申し上げます。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、まず名前をおっしゃっていただい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、マイクを事務局からお渡しいたしますので、マイクをご使用いただけますようお願いいたします。また、オンラインでご参加の皆様におかれましては、Zoomのアクション機能をクリックして挙手いただくか、チャット等でご発言の旨をお知らせいただければと思います。なお、傍聴される方々にはチャット機能等はございませんのでご了承いただければと思います。注意事項は以上となります。
- それでは、議事に入る前に、環境局次長の緑川よりご挨拶を申し上げたいと思います。
- 緑川次長：改めまして、環境局次長の緑川と申します。本日は各委員の皆様方、ご多忙の中、東京都食品ロス削減パートナーシップ会議にご出席を賜りまして、誠にありがとうございます。加えまして、日頃から委員の皆様方の食品ロス削減に対する取り組みに深く感謝申し上げます。この会議は平成29年9月に立ち上げて以降、東京都の食品ロス削減の取組に関する様々な議論に加えまして、「賞味期限前食品の廃棄ゼロ行動宣言」などの協働した取組を進めてまいりました。また、昨年5月から9月にかけて、計4回の会議を開催いたしまして、食品ロスを2030年までに60%、2035年までに65%を削減するという新たな目標の達成に向けた施策強化の方向性につきまして、委員の皆様方から様々なご意見を頂戴したところでございます。この会議は発足以来、4期8年が経過したことから、今回新たに8名の委員の方々をお迎えいたしまして5期目をスタートすることとなりました。本日の議題は、新座長の選任をはじめ、都の取り組みに関します共有、委員の皆様方からの情報提供、そして新計画に関する報告など盛りだくさんの内容となっております。新しい委員の方はもちろんのこと、継続して委員を務めていただいている方におかれましても、活発な意見交換の場としていただければ幸いです。本日はどうぞよろしく願いいたします。
- 事務局（木村）：それでは議事に入らせていただきます。まず初めに、議題（1）、議長の選出でございます。議長の選出につきましては、当会議の運営要項第3条第5項の規定により、座長は委員の互選によるとされております。委員の皆様からご意見を頂戴したいと思っております。ご推薦等はございますでしょうか。では、河嵯委員お願いいたします。
- 河嵯委員：池田委員を推薦させていただきます。池田委員は食品のサプライチェーンに関するご研究をされていて高い見識をお持ちでいらっしゃいますので、パートナーシップ会議関係者のとりまとめにふさわしく、推薦したいと思います。
- 事務局：ありがとうございます。ただいま池田委員を推す声が挙がりました。御異議はございませんでしょうか。御異議がございませんので池田委員に座長をお願いしたいと存じます。それでは改めまして池田委員よりご挨拶いただけますでしょうか。
- 池田委員：池田でございます。新任の委員でありながら、このような重要な会議の座長を仰せつかりまして、非常に身が引き締まる思いでございます。この委員のお話をいただきましてから、東京都のホームページで過去の資料や議事録を拝見いたしまして、食品ロスの削減と食品リサイクルを推進するにあたりましては、キーワードとして協働あるいは連携というものが非常に重要であるということを感じた次第でございます。
- この会議には食に関わられる様々な関係者の皆様にご参加される重要な場でございますので、それぞれの立場から、またそれぞれの視点から情報共有、あるいは意見交換、そして議論をしていただいて、具体的な施策の実行につなげていくことが重要なのではないかと考えております。そのためにも会議ではぜひ遠慮なく、忌憚のないご意見をいただければと考えております。どうぞよろしく願いいたします。
- 事務局（木村）：ありがとうございます。それでは以降の進行につきましては、池田

座長にお願いしたいと存じます。よろしくお願ひいたします。

- 池田座長：それでは、まず、座長代理を指名させていただきたいと思ひます。運営要項第3条第7項で、座長代理は座長を補佐し、座長に事故があるときはその職務を代理すると規定してあります。また、運営要項第3条第5項で座長代理は座長が指名すると規定してあります。つきましては、入江委員に座長代理をお願いしたいと思ひます。皆さん、ご承認いただけますでしょうか。オンラインの方は挙手でご賛同の意思を示していただければと思ひます。いかがでしょうか。対面の方は、拍手いただければと思ひます。ありがとうございます。それでは、お認めいただいたということで、入江委員に座長代理をお願いしたいと思ひます。

続きまして、議事（2）食品ロス・食品廃棄物の発生状況及び東京都の取組について、事務局より説明をお願いいたします。

- 事務局（荒井）：では事務局の荒井より説明いたします。それでは、資料2について説明させていただきます。1ページをご覧ください。

まずは、都内の食品ロスの現状についてでございます。都内の食品ロス量については、これまで事業系を中心に順調に減少をしておりますが、コロナ5類移行後の外食需要の回復やインバウンド急増等に伴い、直近の推計値である2023年度において、左下の図の緑色の部分の外食産業を中心にリバウンドが発生しております。また、グラフの水色の部分、家庭系については、これまで増減はあるものの、横ばいが継続しております。次に、ロスの内訳について、全国と比較すると、都内は製造業が少ない一方、外食産業の割合が高くなっております。

2ページをご覧ください。今年度から新たに追加いたしました食品廃棄物・食品リサイクルの状況についてでございます。まず、食品廃棄物の内訳を見ますと、全国に比べ、都内は家庭系の割合が多くを占めております。これらについては、都内の一部自治体で堆肥化等が実施されているものの、右上の青の棒グラフを見ていただくと分かります。直近の再資源化量でも170トンと、ごくわずかな量となっております。一方、事業系でございますが、こちらは全国の数値ではございますが、右下にございますとおり、小売・外食産業の特に排出量の少ない事業者における再生利用の実施率が低調となっております。

3ページをご覧ください。ここからは、東京都の取組に関する説明でございます。こちらのスライドは、現行の食品ロス削減推進計画の構成に基づきこれまでの取組を一覧化したものでございまして、赤字の新規事業を含め、今年度取り組んだ事業について、次ページ以降で御説明いたします。

なお、水色部分の3つ目のチェックに記載したとおり、現行計画が今年度で計画期間を終了するのに伴い、新たな計画を策定予定でございますので、そちらについては、後ほど御報告させていただきます。

4ページをご覧ください。具体の取組に関する説明でございます。まずは、小売ロス削減総合対策についてでございます。こちらは、食品ロス削減や食品リサイクルに取り組む中小小売事業者に対する補助事業となっております。右下の①から⑧のメニューからの選択式となっております。申請期間は、令和6年の5月から、昨年の12月まででございます。申請件数は計85件でございます。内訳を見ますと、③の急速冷凍機の導入支援が最も多く79件、それ以外には、普及啓発、コンポスト設備の導入支援に加えまして、事業者から提案のあった事業、具体的には、真空パックと急速冷凍を活用したロス削減や、店舗横にロッカーを設置して営業終了後も販売を行う、といったものがございました。

次に5ページをご覧ください。区市町村や東京都が保有する未利用の防災備蓄食品を、都内のフードバンク等とマッチングするシステムでございまして、令和2年度より運用を開始し、現在、寄附する側の団体は計46団体、寄附を受ける側のフードバンク等は計21団体が登録しております。下に、これまでのマッチング食数の推移を記載し

てございますが、これまで順調に食数が増加しており、令和6年度は、寄附のタイミングの兼ね合いで少し寄付が減少しておりますが、今年度は、12月時点で既に12万7千食と、令和5年度の13万8千食に届く勢いでございます。食数の増加に向けては、今年度より寄附団体に対して、寄附時期の平準化等を働きかけておりました、昨年度まで年度末等にまとめて登録されていた食品が年度内に分散されることで、マッチング率向上、食数の増加につながっているものと考えております。

6ページをご覧ください。続きまして、東京フードドライブについてでございます。毎年度、イベントの機会等を捉えて、東京都として、フードドライブの窓口を設置することで、食品寄附に関する理解促進を図るとともに、様々な啓発資材を用いて食品ロスに関する啓発を行っております。今年度は2件実施をいたしまして、1件目は、東京都の産業労働局が主催している東京味わいフェスタ、2件目は、調布市の味の素スタジアムを本拠地としているサッカーチーム、FC東京のホームゲームにて、窓口を設置いたしました。こちらで受け付けた食品については、味わいフェスタについては江東区、味の素スタジアムについてはフードバンク調布にそれぞれ寄附をいたしました。

資料の途中ではございますが、ここからは、東京都の政策連携団体である公益財団法人東京都環境公社、サーキュラーエコノミー推進センター長の小川より説明をさせていただきます。

○環境公社：ただいまご紹介に預かりました東京都環境公社の小川と申します。私からは東京サーキュラーエコノミー推進センターの取組と題しまして、食品ロス削減に関する取組を中心に説明いたします。

まず初めに、当公社の概要ですが、8ページの上段をご覧ください。東京都政策連携団体でございまして、東京都環境局と連携しながらより実効性の高い環境施策の推進に取り組んでいます。

続いて、「2 東京サーキュラーエコノミー推進センターの具体的な取組」についてです。9ページをご覧ください。当センターの愛称ですが、頭文字をとって愛称を「T-C E C」としてしています。食品ロス削減に関する取組ですが、この後紹介する外食ロス削減推進事業の他、サーキュラーエコノミーの推進に係る相談マッチング事業等、記載の事業を展開しております。

それでは、10ページをご覧ください。外食ロス削減推進事業のうち令和7年に実施した「江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーン」の実施について説明いたします。本キャンペーンですが、都内1,054の飲食店と協働し、令和7年10月30日（食品ロス削減の日）から12月末まで実施いたしました。実施内容としましては、参加店舗へのポスター・チラシ等の設置、食べ残しゼロを呼びかける動画のT-C E Cホームページへの掲載、やむを得ず食べ残してしまった場合の持ち帰り用オリジナル容器の配布を行いました。

11ページでは、本キャンペーンで参加店舗に配布させていただいたキャンペーングッズとその配布の実績数量についてお示ししています。これらのグッズを店頭に掲示していただくなど、食べ残しゼロに向けた機運の醸成を図ってまいりました。

12ページは、キャンペーンでの具体的な呼びかけ内容についてです。参加店舗にチラシを配布し、①「食品ロス削減に取り組むお店を選ぼう」、②「食べきれ的分だけ注文しよう」、③「おいしく食べ切ろう」と店内での食べ残しをなくすことに主眼を置いた3点を呼びかけ、「それでも余ってしまったときは持ち帰ることができるかお店に相談してみましょう。」と呼びかけを行いました。

13ページは、飲食店向け動画、お客様向け動画の概要についてです。飲食店向けには食べきりを促進する工夫等をまとめた動画を、お客様向けには食べ残しゼロを呼びかける動画を公開しました。なお、お客様向け動画については、一部の参加店舗で注文用タブレット端末でも情報提供をいただくなど、お客様への訴求を図ってまいりました。

14ページは持ち帰りの対応と留意事項についてです。消費者庁・厚生労働省のガイ

ドラインに準拠し、お客様に向けた留意事項をオリジナル容器に記載しました。ここまでキャンペーンの実施内容について説明をいたしました。

続いて、15ページをご覧ください。本キャンペーンにおける利用客向けアンケートの結果について説明いたします。なお、利用客向けアンケートは参加店舗においてお客様の任意で実施し、248件の回答を得ています。下段のグラフにありますとおり9割以上のお客様に食べきりにご協力いただきました。20代以下の方は食べ残しが無い一方で、30代以降は各年代に食べ残したお客様が存在しています。食べ残した理由としては、「想定より多くの量が提供された」が半数以上となっています。

次に16ページをご覧ください。こちらは食べ残した料理の持ち帰りに関する質問です。食べ残したお客様のうち半分以上の方にお持ち帰りいただきました。持ち帰った理由として、「家で食べたかった」、「食品ロスを減らしたかった」が上位にある一方、持ち帰らなかった理由としては、「必要性を感じない（持ち帰っても食べる予定がない）」等の回答がありました。

続いて17ページをご覧ください。こちらは参加店舗向けアンケートの結果でございます。こちらのアンケートの回答数ですが、チェーン展開されていらっしゃる事業者様におかれましては、本部で取りまとめたご回答いただいた例もあり、回答数を40件と記載していますが、内容については約550店舗分を反映したものとなっています。まずキャンペーンへの参加理由については、こちらは複数回答可としておりまして、「食品ロス削減によるコスト削減」、「環境負荷の軽減」、「都の取組への協力」が上位を占めています。また、お客様のキャンペーンに対する反応ですが、批判的な回答は無く、「好意的であった」「やや好意的であった」との回答が4割を占めております。

18ページをご覧ください。キャンペーン中の持ち帰り状況です。こちらも複数回答可の質問ですが、約4分の3で持ち帰り容器を配布する機会があったとの回答でした。また、持ち帰り希望があったものの、持ち帰りに適さないなどの理由でお店側からお断りしたケースもいくつかあったようです。一方、持ち帰りを希望されず配布機会がなかった、持ち帰りを案内したがお客様が希望はされなかった、というケースもありました。キャンペーンの改善点としては、「広報の充実」が21件と一番多く、次に「参加店舗に対する食品ロス削減のノウハウ提供」、「キャンペーングッズの充実」と続いています。

19ページをご覧ください。次に食品ロス削減対策での課題です。「お客様のニーズの多様化や来客数の予測の難しさ」が17件と一番多く、次にコスト、オペレーションの負担と続いています。また、行政へ期待することについては、「消費者に対する啓発活動」が28件と一番多く、次いで「食品ロス削減のためのノウハウ提供」、「お客様が食べ残しを持ち帰るための必要な資材の配布」と続いています。これらのアンケート結果を踏まえ、優先的に解決すべき課題として、食品ロス削減に関する消費者向けの啓発活動やPRのさらなる充実、食品ロス削減を推進するためのノウハウの提供が挙げられます。T-C-E-Cとしましても都と連携を図りながら、参加店舗の皆さまの取組を後押しできるようなPR活動の拡充やこの後紹介する飲食店舗向け講習会の実施に取り組んでまいります。

それでは、次に飲食店舗向け講習会の実施について説明いたします。20ページをご覧ください。本講習会は、外食産業における食品ロス削減を推進するために実施するもので、アンケートにもありました食品ロス削減に関するノウハウの普及を内容としています。令和8年2月以降に順次実施し、来年度においては20回の実施を予定しています。ここまで外食ロス削減推進事業の実施状況について説明をいたしました。次のスライドからは、T-C-E-Cのその他の取組について簡単に紹介させていただきます。

21ページをご覧ください。サーキュラーエコノミーの推進に係る相談マッチング事業です。食品ロス削減に向けた助言、ビジネスで連携できる事業者の紹介、補助事業のご案内など、職員がワンストップでサポートを行っております。

続いて22ページです。サーキュラーエコノミーサロンの企画・運営についてです。サーキュラーエコノミーに資する新ビジネスの創出やネットワークの場として年5回実施しています。なお、2024年度第3回のサロンでは、食品ロス削減に係る学生の取組事例の紹介や意見交換を実施いたしました。

23ページをご覧ください。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です。本事業は事業者等を対象とした補助事業で、廃プラスチックや食品ロス等の削減に係る取組のうち、モデル事業や実証事業、調査や情報発信等に関する費用を支援しています。

24ページが社会実装化の採択事業のうち食品ロスの削減やりサイクルに関する取組を抜粋したものですので、ご覧ください。

続いて25ページ。3Rアドバイザーによる事業系廃棄物の3R推進です。都内の事業用大規模建築物において、廃棄プラスチックや食品廃棄物の3Rの取組向上を目的として、スライド中段のとおり、訪問アドバイス、オンライン相談、自己診断ツール、講習会を展開しています。

26ページは自己診断ツールについてクローズアップしたものです。オンライン上で厨芥類等の廃棄物発生量等を入力することで簡易的な診断やアドバイスを受けられるもので、本年4月に公開予定です。

本日紹介したT-C-E-Cの取組については、WEBサイトでもご覧いただけます。皆様におかれましてもご活用いただけるサービスがあらうかと思しますので、もし気になるものがあればT-C-E-Cまでお問い合わせください。

駆け足となりましたが、私からの説明は以上でございます。

○事務局（荒井）：続きまして、東京都の大学提案制度により採択いたしました「未来を担う子どもたちへの食品寄贈」につきまして、今年度が事業の最終年度でございますので、その成果について、本事業の提案者であり、パートナーシップ会議の座長でもいらっしました専修大学の渡辺教授と一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会の国友様よりご説明をお願いしたいと思います。

○渡辺教授：第4期まで委員を務めさせていただいておりました専修大学の渡辺でございます。今回、発表の機会をいただきまして誠にありがとうございます。

「未来を担う子どもたちへの食品寄贈事業」とは、食品ロスの削減のために発生抑制に取り組んでもなお食べられずに廃棄されてしまう食品を、それを必要とする子供たちへ提供していく社会的な仕組みを実現するという事業でありまして、3年間取り組んでまいりました。主な取組としましては、まず1点目として、消費者庁で令和6年度に「食品寄贈に関するガイドライン」が策定され、7年度はフードバンク認定制度という形で進んでおりますが、その策定の議論に参加してまいりましたが、今度はその制度を実際の現場に適用させてみて、どこをどうしたらより多くの食品寄贈を安心安全に行うことができるかという改善の検討をしております。2点目として、実際に発生した未利用食品をどうやって必要とする方々に提供していくかという仕組みづくり。3点目は、子どもたちが食品の寄附を受けるだけでなく、食品関連企業の職業体験を通じて食べもの大切さを学ぶことができる食育プログラムの提供等々の様々な取組をしてまいりました。今年度を実施した取組につきまして、サステナブルフードチェーン協議会のアドバイザーでもある国友さんから報告してもらいます。

○国友様：こんにちは、国友からご報告いたします。5ページをご覧ください。まずは寄贈を進める仕組みづくりの大きな柱となるフードバンクの立ち上げの支援を行いました。フードバンクが一つもなかった大田区で、大田区、大田区社会福祉協議会と一緒に、フードバンク大田の本格的な事業立ち上げに取り組みました。具体的に何をしたかと言いますと、まずは、提供した食品が原因で事故が起きた場合に備えて保険に入る必要がありましたので、そのためには法人化しないといけないということで、NPO法人となるためのサポートから開始しました。その後は、運営資金がまったく無かった

ものですから、農水省の「食品アクセス確保緊急支援事業」から補助金を交付いただいて、寄附していただいた食品の保管に必要な保冷庫など基本的なインフラ整備を行いました。それから地元の企業様から無償でスペースをお借りして、そこを倉庫として活用しました。また、大田区内にある約70の子ども食堂がネットワーク化されているのですが、その中からハブとなる拠点を設定して、そこにも食品を保管ができるようにしました。そういった環境整備をしながら寄贈を進めていった結果、だいたい半年ぐらいで4t近い取り扱いができたというのが今回の成果です。

7ページをご覧ください。他の取組として、都内の企業様や団体様からの「どこに寄付したら良いのか」というご相談に対応いたしました。例えば、お寺から出る大量の大根のお供え物の相談がございました。夏のシーズンに大量にお供えされるのですが、かなりのロスが出てしまいそうということで、こちらの方でお預かりをして、都内各地の子ども食堂との寄贈のマッチングと配送のサポートをさせていただきました。

また、都内で行われる大型イベント時に出る食品ロス削減へのトライということで、世界陸上2025の大会期間約2週間にわたって選手やメディア関係者に提供されていたバナナの余剰分の寄贈にも関わりました。本会場と練習会場の3拠点から毎日発生する余剰バナナを、その翌日早朝に取りに伺いまして、即時、都内のフードバンクや子ども食堂とマッチングをするということを実現させました。これには、立ち上げ支援をしたフードバンク大田にも実際のフードバンク事業を体験してもらおうということで協力してもらい、最終的に約3,900本近いバナナを約40拠点のフードバンク、子ども食堂にお届けすることが出来ました。この取組については世界陸上財団から感謝状も頂戴できましたけれども、一番の収穫は、都内の多くのフードバンク、子ども食堂と関係が持てたということ、それから子ども食堂やアウトリーチ団体のニーズの把握と、実際の寄附活動を円滑に進めていくためのノウハウを得られたことであると思っています。なお、このバナナ寄贈の取組は東京2025世界陸上のサステナビリティレポートでも紹介いただいております。

あとは、先ほど東京都からもご報告ありました、味わいフェスタでのフードドライブの実施も支援をさせていただきました。

11ページをご覧ください。食の貧困だけではなく、機会の貧困、関係性の貧困についてもサポートしていこうということで、ワタミ様と国分様にご協力をいただきまして、職業体験をしながら食育を学ぶというイベントを開催させていただきました。特に国分様のイベントに関しましては、まず夏休みに座学で、卸売業とはこういう感じだよってというミニワークショップをした後、冬に国分様の物流センターに伺うという流れで開催されましたので、お子さんたちもかなり親近感を持ってご参加いただけたように感じます。

今回、この東京都の大学提案事業を通じて現場を見て、また、関係者の話を聞いて分かったことは、ルールについては消費者庁が食品寄附ガイドラインを発表しましたが、このガイドラインがかなり高い水準となっているので、受け取る側のフードバンクや子ども食堂の中には、それをクリアできないところもたくさんあるということ。また、寄付する側としては、寄附するよりも廃棄する方が安価に済むという事情があること。同時に、損金算入とか税制措置があればもう少し寄贈が進む可能性があるとも感じています。それから、寄附に回される食品の種類については、企業様の在庫管理等のご努力もあって、常温で保管できる加工食品については減ってきている一方で、生鮮食品・日配品、それから冷凍食品・チルド食品等はまだまだロスが出る状況にありながら、寄附に結びついていない状況にあります。それらの食品は栄養価もあるので、フードバンクや子ども食堂のニーズは高いものの、消費期限が短すぎたり、温度帯管理が難しかったりすることから寄附に結び付いていないと感じます。

17ページをご覧ください。こちらの図は都内でフードバンクがあるところ、それから社会福祉協議会がフードバンク機能を果たしているところというのを色をつけてみた

図です。もともとそういったニーズがないよという基礎自治体もございますが、フードバンクがない地域もかなりございます。また、フードバンクが必要であるというエリアで共通する課題が調達の問題です。寄附してくれる企業様とのパイプ作りをすることが自力では難しいという問題です。今、国の方でフードバンクの認証制度が進んでいて、企業側も認定フードバンクに対しては寄附しやすいという点がありますが、認証されるにはだいぶハードルが高くて、普通の民間の方が認証レベルのフードバンクを立ち上げるのはかなり難しい状況です。このような実情をみますと、認証を受けたフードバンクを経由して地域に根ざしたミニフードバンクに食品を流通させるスキームが必要であると感じます。逆にそのスキームさえあれば、あとはインフラ整備、運用資金、人、場所というところをクリアできれば、どんなエリアでもフードバンクを立ち上げることができる可能性があるということも分かってきました。

18ページをご覧ください。食品寄附ガイドラインが発表になった後に、卸売業様、小売業様を中心にアンケート調査を行いました。ガイドラインができたから安心して寄附できる環境整備の1つは整いましたがどうですかと聞いたところ、「どちらとも言えない」「増えない」というのがまだ多い状況です。フードドライブに関しましては、多くの小売業者様が「実施している」というお声がありました。寄贈コストと廃棄コストについては、中間支援者、いわゆるフードバンクですとか社会福祉協議会への輸送コストが高いから寄附は難しいという回答が多いです。あとは本業の物流とは別の流れになりますので、工数、手間がかかるところが課題だというお話も伺います。あとは品質管理の責任をどこにするのかといった声もかなりあります。

19ページをご覧ください。近隣の県ではどうしているのかと伺いますと、神奈川県の場合は生協の連合体がベースになっている「フードバンクかながわ」様がございまして、冷凍食品なども全部全域カバーできるようなスキームをすでにお作りになられています。

埼玉県については、こちらは民意で立ち上がったフードパントリー等を県の支援でネットワーク化して、寄贈食品をシェアできる体制ができています。

22ページをご覧ください。大学提案の取組と、このパートナーシップ会議の委員も複数年務めた経験も踏まえて、今後こうあるべきではないかという絵を書かせていただきました。食品ロスゼロエミッションを掲げている東京都は、どの自治体よりも先行して、実態とニーズに即した食品寄贈スキームを作ることが重要であると考えます。そのスキーム作りには、寄贈する企業、中間支援団体、寄附を受け取る側それぞれの事情や背景を理解して、その上で合意形成を図っていく必要があります。しかしながらそれを民間だけで進めていくことはとても難しい。そこで、東京都、基礎自治体も含めて、フードバンクや社会福祉協議会等の中間支援団体、アウトリーチ団体、寄贈する企業でタスクフォースチームを作って進めていきたいと思いますという提案がこちらになります。大田区のフードバンク1つ立ち上げただけで、半年で約4tの寄贈がありました。必要だと言われる地域にいくつかフードバンクを立ち上げると、必要とする人たちに食品を届けることが出来ます。食品ロス削減にも大きく貢献することにもなります。この提案をしまして私の報告を終えたいと思います。

- 渡辺教授：最後に私からも申し上げます。東京は意外と未利用食品の寄贈ルートができていない。特に生鮮品とか日配品はできていません。全国規模のフードバンクはありませんが、生鮮品、日配品の寄贈を進めるためには地域内で循環する仕組みが必要です。既存のフードバンクまたは新たに立ち上げたフードバンクとその先のアウトリーチ団体や子ども食堂とのネットワークを地域内に作っていくことが非常に大事なことであり、できれば継続的に取り組んで行きたいというふうに考えております。以上でございます。
- 事務局（荒井）：渡辺先生ありがとうございます。東京都の取組についての説明は以上でございます。
- 池田座長：ありがとうございました。それでは議題（2）につきまして、ご意見、ご質

問がある方はいらっしゃいますでしょうか。では高田委員お願いします。

- 高田委員：アレフの高田でございます。ご説明ありがとうございます。東京都環境公社様のサーキュラーエコノミー推進の取り組みについて質問でございます。アンケートについて、「チェーン店舗は取りまとめて」というふうに表示の中でお話しされておりましたけれども、チェーン本部に問い合わせた1つの回答を、そのチェーンが持つ参加店舗数分として確認をされたということなのか、それとも店舗、店長ごとのアンケートをとりまとめてひとつの回答としたということなのか、どちらなのか教えていただけますか？
- 事務局（荒井）：東京都から回答いたします。こちらについては、店舗からの回答ではなく、本部からの回答でございます。40件の回答の分析でございます。
- 高田委員：ありがとうございます。もう1つ、質問ではなく意見がございます。一昨年、厚生労働省、消費者庁から「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」が打ち出されまして、また「食べ残し持ち帰り」の取組の愛称として「mottECO」というものが環境省から出されているところをご存知かと思えます。農水省、消費者庁も「mottECO」を進めていくとおっしゃっている中で、今回、東京都が行う食品ロス削減キャンペーンには「江戸のこころ」という言葉が使用されています。食品ロス削減のためのこのキャンペーン自体はとても必要な取り組みだと思うのですが、各都道府県にとどまらず、各市区町村が独自のキャンペーンを企画しますと、同じ時期に同じ内容であるにもかかわらず、違った名称と違ったデザインのポスターとかステッカーを次々各店舗に掲示することになり、あまり現実的ではないところもございます。また、今回のキャンペーンに参加されている事業者の名簿を見させていただいたのですが、以前から持ち帰り食べ残しの取り組みをされているのに名前が見られないところもございました。例えば「江戸のこころ」を謳いながらも、「mottECO」の取組の一部であって、国と並走した取組ですということと展開していただくと全国規模の事業者もやりやすく拡大していくと思えます。長くなりましたが、意見とさせていただきます。ありがとうございます。
- 池田座長：事務局からお願いします。
- 事務局（荒井）：国の方でも食べ残し持ち帰りを促進し、また都内の自治体でも、「食べきり協力店」制度というものを持っております。都としては自治体、国、東京都が重層的な形でしっかりキャンペーン展開して行って食べ残しゼロを目指して行きたいと思っておりますが、高田委員の意見を参考に、店舗側の負担のない形を工夫しながら、次回キャンペーンを進めていきたいと思えます。ご意見ありがとうございます。
- 池田座長：ありがとうございます。他に御意見、御質問はございますでしょうか。飛田委員お願いします。
- 飛田委員：ご説明ありがとうございます。先ほどご説明いただいた資料の中に、「想定より多くの量が提供された」から食べ残してしまったというアンケート結果がございました。最近の外食産業には、ご飯の量を調整できるお店も増えてきましたけれども、食券を買うお店については、量を選択できるお店はまだ少ないように感じます。外食産業には、適量を選べるような選択肢を用意していただき、そして、少量を選択したときには、できれば少し割引をして欲しい、ということをお願いしたいと思います。
- 池田座長：ありがとうございます。事務局から何かありますでしょうか。
- 事務局：貴重なご意見ありがとうございます。食べ残しの理由として「想定以上の量が提供」が挙げられていることにつきましては、東京都がT-C-E-Cと連携して飲食店向けの講習会を予定しておりますけれども、テキストの中で吉野家様の小盛、並盛、大盛等の量が選べる、料金も違うメニューの事例を紹介しております。お客様が量を選べるようにすることが食べ残し、食品ロスの削減につながるということを発信していきたいと思えます。
- 池田座長：ありがとうございます。それではオンラインの方で山田様の手が上がっておりますのでよろしく願いいたします。

- 山田委員：日本チェーンドラッグストア協会の山田です。よろしく申し上げます。TRECさんのアンケートの件で、40社で550店舗分というところで、もし、チェーン店の店舗数分をそのまま件数として数えて全部で550件の回答ということで分析したらこの回答結果がどういう風になるのかなってというのは少し興味があります。店長さんが全員、企業本部の考え方と全く同じとは思わない部分はありますが、チェーンストアというのは、基本的にはトップダウンで本部の方針を各店舗に反映させるという考え方ですので、実際の全体的なボリュームという観点で見た時に、この結果がどのように変わるのか、そういう視点もあると面白いのかと思いました。以上です。
- 池田座長：東京都から何かございますか。
- 事務局（荒井）：ありがとうございます。こちらのアンケート結果は速報値ということでの掲載となっておりますが、山田委員が言われた視点からも分析をいたしまして、改めてまたアンケート結果を公開したいと思います。
- 池田座長：ありがとうございます。少々時間が押しておりますが、他に御意見はございますでしょうか。無いようですので、次の議題に進ませていただきます。続きまして、議題の（3）、委員からの情報提供でございます。事前に4名の委員よりご連絡をいただいております。まずはお茶の水女子大学 河寄委員より資料7についてご説明をお願いいたします。
- 河寄委員：では、河寄よりご説明します。資料7をご覧ください。お茶の水女子大学SDGs推進研究所が東京都北区様と連携して実施した食品ロスの削減に向けた取り組みについてご紹介いたします。食品ロスにつきましても、環境負荷の低減であったり、事業者の経営や消費者の行動、地域の持続可能性などと密接に関わる問題ですので、本研究所としましても社会的責任をもって取り組むテーマであると考えております。本取組は、令和7年の5月から12月にかけて実施されて、北区職員の皆様と本研究所に所属する学生委員会という組織が月1回程度のワークショップを通じて継続的に議論を行ってまいりました。学生委員会は、食品ロス削減に関する国内外の先行研究、先行事例や研究知見を整理した上で、北区の地域特性や既存の政策を踏まえた、北区版の食べきり協力店制度を検討いたしました。本制度は、飲食店などの食品関連事業者が主体的に食品ロス削減に取り組むことを促す仕組みであって、食べ残し削減や適正な仕入れ、提供量の工夫などを通じて、事業系の食品ロスの発生抑制に直接的に貢献するということを目指しております。制度案の検討にあたっては、北区内の食品関連事業者を対象としたインタビューやアンケート調査を実施しまして、現場で実際に感じられている課題や、制度策定にあたっての障壁を把握いたしました。このような流れで制度案を考案しまして、12月の最終報告会では学生委員会の方から制度の概要や期待される食品ロス削減効果に加え、事業者にとってのメリットや制度を持続的に運営するための工夫について提案を行いました。この取組につきましても、来年度以降も連携を予定しております。このように削減効果と実現可能性の両立を重視した点は、今後、北区様の方で制度化していくにあたり、重要な基盤になると考えております。食品ロスの削減は、多くの市区町村で共通して抱えられている課題ですので、本事業で検討された協力店制度や、大学と自治体が共同して政策を検討するというプロセスは、他の自治体にも応用可能なモデルではないかと考えております。特に学生や若い世代の視点を取り入れながら、事業者、行政、大学が連携する仕組みは、都内各地域での横展開が期待されるものかと考えております。
- 先ほどの議論の中で、高田委員からご指摘をいただいたように、全国チェーンの店舗の参加のしやすさであったり、複数キャンペーンの併走など、本日は貴重なご意見をいただきました。そのあたりも参考としながら今後も北区様との連携を進めていく所存です。本研究所としましても、今後も北区様との成果を踏まえつつ、様々なステークホルダーの方と連携して、食品ロス削減をはじめとする持続可能な社会づくりに貢献していければと考えております。以上です。ありがとうございます。

○池田座長：ありがとうございます。続きまして日本チェーンストア協会の小山委員より資料8についてご説明をお願いいたします。

○小山委員：皆様こんにちは。イトーヨーカ堂の小山でございます。本日会場に伺えなくて申し訳ございません。私の方から、イトーヨーカ堂の取組を簡単にご報告させていただきます。よろしく申し上げます。資料をご覧ください。

我々の食品ロスリサイクルの取組の、目標数値の進捗状況です。目標は、2030年に食品リサイクル率70%、食品廃棄物が2013年度比、売上100万円あたり50%削減を掲げておりました、2024年の段階でリサイクル率が74.3%、削減率47.7%で概ね達成をしているところでございます。目標達成に向けた方針としては、第一優先はリデュースであり、日々のマネジメントで発生抑制をしていく、それでも売り切れずに残ったものは、リサイクル100%を目指すという方針を掲げながらやっています。次申し上げます。

我々はサプライチェーンの中の1つのプレイヤーでございますが、ご家庭を含めたサプライチェーン全体の食品ロス削減に貢献するという考え方で活動しています。生産地の規格外の人参を原料の一部として使用したドレッシングの商品化ですとか、製造工場での温度管理による鮮度延長、賞味期限180日以上加工食品はすべて納品期限を3分の1から2分の1へ緩和、あとはご家庭への啓発、販売方法の工夫というところにも取り組んでおります。次申し上げます。

その中で今日は2つの取組について紹介いたします。1つは販売期限の見直しです。いろいろテストしながら、品質を確認しながら順次進めているところですが、直近では、24年度の上期、スイーツ、餅菓子の販売期限を消費期限当日まで、練り物は前日まで販売期限を延長しております。その結果、デザート類全体の廃棄ロスが0.1%改善しました。お客様には、購入いただいてすぐに食べていただくようなPOP等のご案内をしなくてはなりません、できるだけ販売期間を伸ばして食品ロス削減に努めています。次申し上げます。

2つ目はフードドライブの実施です。私たちの考え方は、その地域のお客様のご家庭で余ってしまった食品があれば、それをその地域の必要な方々につなぐという、地域の拠点となって貢献したいということです。2020年度から始めまして今年で累計145店舗、2月からは先ほど発表された国友さんにも御協力いただきまして、大田区の大森店でもスタートできるようになりました。最後になりますけれども、まだまだ我々の取組は不十分であると認識しておりますので、他のサプライチェーンの皆様方と協力しながら、食品ロスの削減に貢献できるようにやってまいりたいと思います。以上でございます。ありがとうございました。

○池田座長：ありがとうございました。続きまして、日本フランチャイズチェーン協会の鈴木委員よりご説明をお願いいたします。

○鈴木委員：日本フランチャイズチェーン協会、ローソンの鈴木と申します。よろしく申し上げます。ローソンにできること、お客様と一緒に取り組めることは何かということでトライアルした取組がございますので、それについてご紹介させていただきたいと思っております。食品が店頭と並ぶ前のところでは、パートナーシップ会議委員でもありません三菱食品様と協力して、納品期限を迎えてしまった食品をフードバンクへ寄附しております。また、我々の本社があります品川区と連携しながら区内店舗にてフードドライブ常設窓口を設置して、家庭で使われずに余っている食品を集める活動を行っております。本丸である、店舗で出てしまう未利用食材についてですが、お客様と一緒に取り組めることということで、以前から「てまえどり」というものは行っておりましたけれども、新たに「FOOD GOOD SMILE」という取り組みを開始しました。この取組は簡単に言うと値引きシールを貼ったものを買ってくださいというものです。簡単に思われるかもしれませんが、アンケートによりますと、コンビニで値引きシールを貼ったものにはなかなか手が伸びにくいそうです。そこで、値引きシールを貼つ

たおにぎりを買っていただくために、1個当たり1円を福祉施設に寄附することとしました。お得に買い物ができるだけでなく、食品ロス削減、福祉にも貢献できるということでたくさんのお客様に購入いただきました。第一弾の結果としてお米61tの寄附につながりました。全国社会福祉法人経営者協議会を通じて全国の施設利用者約9000人にお米を届けることが出来たこととなります。施設の方にも大変喜んでいただいて、お客様にとっても、値引きシールのついたおにぎりを購入することで喜んでもらえることになる、ローソンとしてもしっかりと販売することが出来て食品ロス削減にもつながるということが確認できましたので、近日第二弾を予定しているところでございます。寄附する物として引き続きお米がよいのか何がよいのかということもありますが、寄附を受ける方々にも喜ばれて、おにぎりを購入いただく方にも共感を得られる形で取り組んでいきたいと考えております。紹介は以上です。ありがとうございました。

○池田座長：ありがとうございました。最後に、日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会の武士俣委員より、資料9についてご説明をお願いいたします。

○武士俣委員：ただいまご紹介に預かりました、公益社団法人日本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。よろしく願いいたします。では、まずNACSについて簡単にご紹介いたします。NACSは、消費者利益と企業活動の調和を図り、社会に貢献することを目的に、1988年6月に通産省、現在の経産省の社団法人許可を得て設立されました。会員は消費生活アドバイザー、消費生活コンサルタント、消費生活相談員で構成されており、消費生活に関わる我が国最大の専門家団体です。現在、全国7支部で会員約2000名が消費関連分野で活動しています。私はNACS食生活委員会に所属し、NACS食品ロスの削減推進サポーターを高めております。次のスライドお願いします。

食品ロス削減推進サポーターとは、消費者庁が設けている制度で、食品ロス削減に関する知識を学び、地域で普及啓発や削減活動を行う個人や団体を指します。サポーターになるためには、消費者庁が開催する食品ロス削減推進サポーター育成講座を受講します。この講座では、食品ロスに関する課題や削減方法、環境問題について体系的に学び、講座終了後に消費者庁から認定を受け、サポーター活動を始めます。NACS食品ロス削減推進サポーターは現在156名おります。次のスライドお願いします。

NACS食生活委員会では、メーリングリストで情報提供をし、156名の会員サポーター全員と常に新しい情報を共有しています。最新の情報や消費者庁の食品ロス削減ガイドブックを活用し、地域イベントや学習会での情報提供、食品関連事業者への削減方法に関する助言、学校での出前授業や社員教育など、地域に根ざした活動を行っています。1月現在のサポーター啓発講座は、全国で21回実施され、受講者は930名に上っています。まだ続々と年度末にかけて報告が増えておりまして、出かける前に見てまいりましたら、講座数が30回、受講者数も1000名以上になっております。年度末にはさらに増えることと思います。次のスライドお願いします。

食生活委員会では、サポーターのスキル向上のため、各種講座を実施しています。今年度は、NACS会員サポーターフォローアップ講座「食品ロスをめぐる事情」を8月27日、講師に消費者庁食品ロス削減推進室、田中誠室長をお招きしてオンラインで実施しまして、92名のサポーターが受講しております。次いで12月16日には第2回のフォローアップ講座を開きました。講師に、東京都環境局上村太一様、サーキュラーエコノミー推進センターT-C-E-Cの若木広宣様、川島野土花様の3人にご登壇いただいて、85名の受講者に対して講義を行っていただきました。ちなみに、食品ロス削減以外でも、食にまつわる問題を深掘りする公開講座を実施しています。公開講座は会員だけでなく一般の方も募っており、145名の参加者とともに入水検疫について学びました。これは農畜産業を守り、食糧安全保障を考える上で、植物の病害虫や動物の病原菌の侵入を水際で防ぐことが重要であると周知するための講座です。また、年度末になりますと、サポーターの活動報告会を実施しまして、全国から選ばれたサポーターの方

が地域に根ざした活動の発表をする場を設けています。次お願いします。

フォローアップ講座、12月に実施した東京都の食品ロス削減に関する取り組みについて補足します。この講座では、参加者からの質問にも丁寧に答えてくださり、「分かりやすかった」「東京都の取り組みに共感した」「外食産業の取り組みに興味を湧いた」「先進技術の取り組みは東京都だからできることで、地方の市町村では難しいかもしれないが、自分の住む街でも取り組んでほしい」「今日学んだことをサポーターとして発信していきたい」等々、たくさんの反響がありました。また、時間内に上村様や若木様、川島様がお答えきれないほどの質問があり、後日メールでいただいた質問の回答をメーリングリストでサポーターの皆様全員に配信いたしました。次のスライドお願いします。

ここから、サポーターが実施した活動の一部をご紹介します。この写真は、かながわ県民センターで9月に行われた消費生活展の様態です。会場で食品ロスに関するデータをパネル展示し、食品ロス削減の実施を口頭で促しました。また、消費者庁のチラシと冊子「めざせ食品ロス・ゼロ できることから、始めよう」とそれから「計ってみよう！ 家庭での食品ロス」の説明と配布も行いました。次のスライドお願いします。

こちら市民を対象とした講座です。食品ロス削減推進講座「家庭でできることを考え、食品ロスを削減しませんか」と題し、福岡市のボランティアセンターで実施したものです。講義形式だけではなく、講師と参加者双方のトークセッションで参加者に発表の場を設けるなど、参加者の興味を引き立てる工夫をしています。次、お願いします。

次は子供を対象とした講座です。この方は、三鷹市東部地区住民協議会スポーツ部会の会員で、パドルテニスの指導者です。そのスポーツ教室で子供たちに「うんこドリル」を配布し、大変喜ばれたという報告です。「うんこドリル」の人気は絶大で、子どもたちは大騒ぎをしながらドリルに挑戦してくれたそうです。家に持ち帰って、ご家族にも見てもらったということです。次のスライドお願いします。

次は区民講師の方を対象にした講座です。これはこれから3月末に私が行う講座ですが、そのスライドの一部です。講座の題は、自給率についてなんですが、食品ロスについても数ページを割いて、現状と課題、消費者の役割について説明します。区民講師とは、世田谷区消費生活課が実施する消費生活に関する連続講座、区民講師養成講座を終了し、消費生活課に登録した区民ボランティアです。世田谷区では、区民の方を対象に区民講師の方が消費生活に関わる講座を開いています。受講された区民講師の方が、この講座をきっかけに食品ロス削減について区民の方々に伝えてくれるものと思っています。次のスライドお願いします。

次の事例は事業者を対象にした講座です。これは一昨年に川崎市の市政100年イベントに際し、事業者に向けて食品表示の基本的な知識と作成方法について講演した時のスライドの一部です。100名近くの事業者の方々にご参加いただきましたが、後日YouTubeでも配信されました。こうした講座でも必ず食品ロス削減についてお話しています。次のスライドお願いします。

最後に、昨年度末にNACS食品ロス削減推進サポーターの方々に実施したアンケート調査についてお話しします。サポーターの活動は地域やNACS内での場合が最も多く、次いで地方公共団体や学校現場での啓発活動が行われています。参加予定または検討中と回答した会員は、食品ロス削減への意識はあるものの、実際の行動に結びつけるためには、情報不足、参加のハードルの高さ、時間的制約などの障壁があるものと思われます。こうした方々には、お友達と食事に行った時や職場のランチの際に食べ残さないことや持ち帰りの提案をすることも食品ロス削減推進活動です、ご近所の方との立ち話の時にリメイクレシピを紹介することも立派な活動です、などと伝えています。私たちの活動は地域に根ざした草の根活動ですが、こうした小さな積み重ねが食品ロス削減につながり、日本の食を守っていくことにつながると信じて、これからも活動を続けていきたいと思っております。以上です。ありがとうございました。

- 池田座長：ありがとうございました。それでは、議事（3）につきまして、ご意見、ご質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。では、飛田委員お願いいたします。
- 飛田委員：ありがとうございます。ご説明をいろいろとありがとうございました。イトーヨーカ堂様の資料の中で「フードドライブ」用のボックスを見かけました。私どもの組織でも、イベントの時にフードドライブを行うことがありますが、イトーヨーカ堂様が常時フードドライブを行うことは素晴らしいと思う反面、管理が大変ではないかとも思いますが、どのように管理されているか教えていただければと思います。それからローソン様のおにぎりのお話ですが、私もニュースで拝見して、素晴らしい取組だなと思ひまして、ローソンさんに行ったら、シールの貼ってあるおにぎりを買わなくてはと思っているのですが、買うお客さんがおにぎりを見た時に、自分がこれを買うことで、その運動に参加できるんだというような意味のことが書かれているのでしょうか。私はまだそれを購入できていないものですから、その2点をお伺いしたいと思います。
- 池田座長：ありがとうございます。それではまずイトーヨーカ堂 小山委員の方からお願いいたします。
- 小山委員：ご質問ありがとうございます。我々のこのフードドライブのボックスはサービスカウンターの横に置いてあることがほとんどですので、店舗の人の目が届くようになっております。実は、ボックスのある場所を無料でフードバンクさんに提供しているという建付けを取っております、ボックスに食品を入れた時点でフードバンクさんに寄附いただいたこととなります。生ものとか寄附に向かない食品が入っている場合にだけ我々の方で取り除くという形で運営をしております。我々も人出不足なので、なかなかそのための人員を配置できないものですから、もともと人がいるところにボックスを設置するという工夫をしているところでございます。
- 池田座長：ありがとうございます。では、ローソン 鈴木委員、お願いいたします。
- 鈴木委員：ご質問ありがとうございます。今、映している資料のように、お弁当とかおにぎりの販売コーナーの上に「おトクを選べば、みんなが笑顔に」というPOPが貼ってあります。それから下の方にもレールポップで「1個当たり1円寄附されます」という内容の告知をしておりますので気付いていただけたと思います。ぜひ、お店に足を運んでいただいて、体験いただいて、どのような気持ちになるのか教えていただけたら嬉しいです。以上です。
- 池田座長：ありがとうございました。他に、ご意見ご質問のある方いらっしゃいますでしょうか。入江委員お願いします。
- 入江委員：東京農業大学の入江です。イトーヨーカ堂様に質問です。資料の中に「廃食用油」回収の記載がありましたが、油が漏れないようにとか、安全性の確保とか、どのように回収のスキームを作っているのか教えていただけますでしょうか。
- 池田座長：小山委員お願いいたします。
- 小山委員：ご質問ありがとうございます。お客様にサービスカウンターで専用のボトルをお渡ししています。そのボトルに、ご家庭で使った後の油を入れてお持ちいただいて回収する、そしてまた新しいボトルをお渡しするという形でやっております。普通のペットボトルに入れて持って来ていただいても受け付けてはおりますが、当社は、ペットボトルはリサイクルすることにしておりますので、油の回収は専用ボトルで持って来ていただくことをお願いしております。今、80店舗ぐらいまで対応店舗は広がっています。以上でございます。
- 池田座長：ありがとうございます。他にご質問はございますでしょうか。よろしいですか。それでは次に進ませていただきます。議事（4）の報告事項につきまして、事務局よりご説明お願いいたします。
- 事務局（荒井）：ここからは、資料4、「食品ロス及び食品リサイクルに係る施策強化の方向性」についてのパブリックコメント等の結果について、御説明させていただきます。

昨年5月から9月にかけてパートナーシップ会議で議論させていただいた「施策強化の方向性」につきまして、11月上旬から12月上旬にかけて、パブリックコメントと区市町村等からの意見聴取を実施いたしました。こちらでの意見等を踏まえて、今年の3月に、現行の食品ロス削減推進計画を改定する形で、新たに、東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画を策定予定でございます。それでは、具体的な意見について、説明させていただきます。資料4の下部、寄せられた意見を御覧ください。

食品ロスについては計5件の意見をいただきました。パブリックコメントにて事業者の方から2件、区市町村等から2件、また、食品ロス計画と並行して、現在、東京都の廃棄物処理計画の改定作業を行っており、同時期にパブリックコメント等を実施したところ、食品ロスに関する意見がございましたので、そちらも掲載させていただいております。意見の中身といたしましては、今回、重点施策として整理した外食産業のロス対策、それから食品リサイクルの強化に関してございました。次に具体的な意見についてでございます。

まず、No. 1、2、こちらは飲食店舗、外食産業でのロス削減に関するもので、冷凍機等の導入に対する助成などの消費期限延長に向けた取組を進めていくべきという意見のほか、より重点的に外食のロス削減を進めていくべきとの意見がございました。これまでも、食品のロングライフ化に向けた実証事業、それから、今年度は飲食店舗等と連携したキャンペーンや飲食店舗向けの講習会に取り組んでおりますが、今後も、ロングライフ化も含めた先進技術に関する事例発信や導入に向けた伴走型の支援、キャンペーンや講習会の継続した実施など、外食産業のロス削減に向けて取り組んでまいりたいと考えております。

それから、No. 3以降は食品リサイクルに関する御意見となります。今回の計画では、食品廃棄物とプラスチック等を混合して受け入れ、ガス化・堆肥化等のカスケード利用を進めていくと記載いたしましたが、本来、食品廃棄物とプラスチック等は排出者が自らの責任で分別処理することが原則であるため、その旨、明記してほしいという意見、また、分別徹底の指導を強化した上で再資源化を進めるべきとの御意見がございました。No. 3については、新計画の骨子案に分別が原則である旨を追記させていただき、実際に再資源化を進める際には、先ほどのTRECからの発表にありました3Rアドバイザー等も活用し、分別指導を強化していきたいと考えております。加えて、外食産業の食べ残し低減化など、発生抑制にはやはり限界があるため、資源循環の増強対策を実施すべきとの御意見もございましたので、今回、整理させていただいた地域性を踏まえた面的なりサイクルや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築などを進めていきたいと考えております。

資料4別紙については、意見及びその対応について詳細に記載したものでございますので、本日の説明は割愛させていただきます。資料4の説明は以上でございます。

続きまして、資料5、今年3月に策定予定の食品ロス削減・食品リサイクル推進計画の概要について御説明をいたします。本計画の位置付けでございますが、食品ロス削減推進法に基づく法定計画であり、国の基本方針やパートナーシップ会議の意見等を踏まえたものでございまして、計画期間については、来年度より概ね5年間を見込んでおります。それでは、中身の説明に移らせていただきます。

まずはじめに、全国の食品ロス・食品リサイクルの状況と都のこれまでの取組について御説明させていただきます。左側、背景ということで、全国の状況についてでございますが、まず食品ロスに関しましては、直近の推計値である2023年度の発生量は年間464万トンと、前年度から事業系・家庭系ともに減少しております。ただし、こちらには内訳は記載しておりませんが、事業系のうち、外食産業のみ増加に転じており、東京都同様、コロナ5類移行による影響が考えられます。

次に下の部分、食品リサイクルについては、右の折れ線グラフにサプライチェーンごとの再生利用実施率が記載されておりますが、一番上の製造業は非常に高く90%を超

えている一方、卸売、小売については60%前後、外食では約30%と、まだ取組の余地があり、特に都内においては、小売・外食の占める割合が多いため、重点的に再生利用の取組を促していく必要がございます。

続いて右側、都のこれまでの取組についてでございます。

下に直近5年間の取組に関する線表を付けておりますが、これまでは事業系の発生抑制を中心に取り組んでまいりまして、例えば、ロングライフ化やアップサイクル等の先進技術に関する実証事業等や、都の防災備蓄食品とフードバンクのマッチング、中小小売店の再生利用等の取組への補助事業等を進めてきたところです。

次に、食品ロス・食品リサイクルに関する現状と課題、新たな目標設定についてでございますが、食品ロス・食品リサイクルの現状については先ほどの資料で御説明いたしましたので割愛させていただきまして、右下の新たな目標設定について御説明いたします。

東京都は、2030年食品ロス半減という目標を掲げておりましたが、こちらは既に達成しておりますので、2050年食品ロス実質ゼロに向けた新たなマイルストーンとして、2030年60%減、2035年65%減という目標を、昨年の3月に設定したところでございます。ここからが、新たな目標達成に向けた施策展開についてでございます。今回は、まずは発生抑制、次に食品寄付といった有効活用、最終的には食品ロスも併せて食品廃棄物の循環利用、リサイクルという、3つの柱に沿って施策を整理いたしましたので、順番にかいつまんで説明をさせていただきます。

まずは、柱の1、発生抑制につきまして、まずは家庭系に係る部分でございます。家庭系の削減に向けては、これまで、広く普及啓発を図ってまいりましたが、減少が進んでいないという状況でございますので、より効果的な対策が重要となっております。本会議の委員からも多く意見がありましたが、どのような世帯・どのようなタイミングでロスが発生しているのかという排出実態を把握・分析し、ターゲットを特定した上で、普及啓発を図っていくことを考えております。また、普及啓発に留まらず、新たな先進技術やサービスということで、最近ではAIカメラが搭載されている冷蔵庫なども発売が始まっているので、そういった技術を利用して、より効果の高い方策を進めていきたいと考えております。

続きまして、事業系の発生抑制についてでございます。先進技術の活用や商慣習の見直しの促進等については、これまでの取組を進めつつ、今後、重点的に取り組んでいく必要があるのが外食での食品ロス対策でございます。外食店舗でのロスの多くは利用客の食べ残しであることから、今年度実施をさせていただいたキャンペーン等を通じて、食べきり・持ち帰りを促していくことに加えて、飲食店向けに、キャンペーンでの成果も踏まえた食品ロス削減に向けた講習会を開催しまして、ノウハウの共有も図ってまいります。

次に、未利用食品の有効活用ということで、食品の寄附に関してでございます。国が昨年策定したガイドラインを踏まえた寄附事例の発信や寄附者等からの相談やマッチング対応、防災備蓄食品の着実な寄附の実施などを図ってまいります。また、これまで加工品が主流となっておりますが、今後は、これまであまり取り扱われていなかった温度管理が必要な日配品や生鮮食品等にも食品寄附を広げていきたいと考えております。具体的には、温度管理が必要な食品については、消費期限が短くなかなか遠方への寄附は難しいので、地域完結型の寄附スキームを構築してまいりたいと考えております。加えて、防災備蓄食品の積極的な有効活用として、都や区市町村の食品について調達時期の平準化等を通じて着実な寄附につなげる取組や、民間システムの活用促進を進めていきたいと考えています。

続きまして、柱の3、資源の循環利用についてでございます。

こちらは、先ほども申し上げたとおり、2050年食品ロス実質ゼロに向けては循環利用が不可欠でございますが、これまでの取組は食品小売業を対象としたコンポストの導入等でしたが、本格的に施策に着手するべく、今回4つの施策を整理しております。中でも重要なのが、先ほども申し上げた家庭系と小規模事業者の再生利用の促進でございます。家庭系の生ごみの分別収集の促進については、複数自治体横断的な回収ルート構築による収集運搬の効率化やスケールメリットの確保等を通じて、より多くの自治体へ実施を促してまいります。また、排出量が少なくリサイクルが進んでいない小規模事業者等でも取り組みやすいよう、計画認定を受ければ各自治体での収集運搬の許可が不要になる食品リサイクルループ制度等を活用した広域的なリサイクルルートの構築支援等を通してスケールメリットを確保してまいります。そのほか、面的な取組への支援やバイオガス発電と肥料化等とのカスケード利用の促進などの取組も進めたいと思っております。施策展開については以上となります。

次に、食品ロス削減を進めていく上での各主体の役割、それから施策の進め方でございます。各主体との連携・協働では、パートナーシップ会議との連携強化や東京サーキュラーエコノミー推進センター等との連携を強化しつつ、若者や学生と企業との意見交換の場の創出などを通じて、若い方の意見も施策に反映していきたいと考えております。また、事業者等を評価する仕組みでは、先ほど御説明のあった診断ツールの活用や表彰制度等事業者のモチベーションを向上させるための取組を進めていきたいと考えております。加えて、都による率先的な取組の推進でございますと、都庁舎内の飲食店舗での食べ残し削減に向けた取組や、オフィスも含めた再生利用、それから、先ほどの大学提案事業の説明にもありました、世界陸上でのバナナの活用など、注目度の高いイベントへの働きかけをしていきたいと考えております。

最後に、計画の推進に向けて、ということで、推進体制、進捗管理、ロードマップをそれぞれ整理しております。推進体制としては、PDCAサイクルの徹底や様々な主体との連携を図ること、進捗管理としては、可能な限り定量的な指標、KPIを設定して取組状況を把握していくこととしております。なお、ロードマップにつきましては、細かい内容となりますので、本日は説明を割愛させていただきます。資料5の説明は以上でございます。

- 池田座長：ありがとうございます。それでは、事務局からの報告事項につきまして、ご質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。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。ご説明ありがとうございます。前期からの委員でございますので退任された委員の方々の思いも踏まえまして、お話させていただきたいと思っております。都内の食品ロスは全国平均と比べて、家庭系と外食産業からの発生量が多いという問題点をご指摘いただきましたし、我々委員もそう考えております。それに対して、家庭系については実態把握をしていくということが書かれているのですが、外食については実態把握については書かれていません。課題である両方の実態把握をして、どこにどのような問題があるのかをきちんと分かった上で施策を進めていかないと実効性のあるものにならないのではないかなと感じます。「江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーン」でアンケートを取られたのは良かったと思っておりますが、アンケート結果を拝見すると、94%の人が食べ残していないという結果でして、このあたりは従来の説明資料と全然違うようです。そこで、どんな飲食店がキャンペーンに参加したのかを拝見しますと、餃子や鰻、牛丼、コーヒーショップなど、それほど食べ残しが発生しないだろうと思われるお店が多いようです。キャンペーンにご参加くださった企業、飲食店には感謝いたしますが、食べ残しが発生しやすい業態はキャンペーンに参加していなかったのではないのでしょうか。また、キャンペーンにしろ、実際の施策にしろ、実効性のある取組をするためにはちらばった「点」ではなく「面」でやらないと効果が薄いと思っています。駅ビルのレストラン街とか、地下にたくさん飲食店が入っているオフィスビル、ショッピングモールなど、そういったところがまとめてキャンペー

ンに参加する、またはまとめて食品廃棄物を集める、というような取組を考えていただけたらと思います。今後はPDCAも回しながら5年間進めていくということなので、また折を見てご説明いただけると嬉しいです。期待しておりますので、よろしくお願いいたします。

- 池田座長：貴重なご意見ありがとうございます。事務局からでございますでしょうか。
- 事務局：清水委員ありがとうございます。今までの議論を踏まえまして、しっかり現状把握に努めていきたいと思っております。またその現状把握の結果につきましても、このパートナーシップ会議で共有させていただきます。外食のキャンペーンについては、いろんな外食産業の方々、またお客様からの意見もお聞きしながら進めていきたいと思っておりますが、参加されていない業種もあると思っておりますので、そういったところもしっかり分析した上で効果的な施策を、この計画に沿いながら進めていきたいと考えております。
- 池田座長：ありがとうございます。他に何かご意見はありますか。河寄委員お願いします。
- 河寄委員：お茶の水女子大学の河寄です。先ほどの清水委員のご意見に関連して私からも調査の件について、一言ご意見述べさせていただきます。実態把握のための調査が必要という話を昨年度からずっとされているということで、私も会議拝聴しておりましたが、調査をしていくにあたっては家庭系、事業系で分けて行っていくというだけではなく、消費者を主体にして、消費者の行動ベースの調査が必要ではないかなというふうに考えております。東京都の食品ロスには家庭からと外食産業からが多いという推計結果になっておりまして、どちらも消費者の行動に直接紐づいている部分が非常に大きいので、消費者を主体とした調査ということが大事ではないかと考えております。昨年度の環境省の資料だったと思っておりますが、消費者主体の実態把握が重要であるという記述があったかと記憶しておりますので、消費者の行動ベースの調査をされると良いのではないかと思います。以上です。
- 池田座長：ありがとうございます。事務局から何かございますでしょうか。
- 事務局（荒井）：ご意見ありがとうございます。今ちょうど消費者のモニターアンケートを実施しておりますので、その結果を委員の皆様とも共有しながら事業を進めていきたいと思っております。今後ともご助言をよろしくお願いいたします。
- 池田座長：ありがとうございました。他に何かご意見、ご質問ある方いらっしゃいますでしょうか。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です。ご説明いただきまして、ありがとうございます。この食品ロス削減パートナーシップ会議はどこまで出来るのか、普及啓発までなのか、条例を作って何かしら義務付けるとことまではできないかと思っておりますが、ここまではできる、これ以上はできない、という線引きがあると具体的な議論ができるのではないかと思います。
- 池田座長：ありがとうございます。事務局からお願いします。
- 事務局（荒井）：ご意見ありがとうございます。食品ロスというのは東京都だけが取り組んでも、削減できるものではございません。サプライチェーン、消費者の皆様のご理解ご協力があつてロスが削減されていくものと思っております。都におきましてはこれまでの取組の通り、普及啓発の他にもいろいろな先進技術の実証実験ですとか、その結果を補助事業につなげたりとか、そういった形で食品ロスの削減を後押しするような施策を進めてまいりました。来年度以降も、そういった取組の予算化をしておりますので、また後ほどご紹介したいと思っております。以上でございます。
- 池田座長：ありがとうございました。他に何かございますでしょうか？よろしいでしょうか。では、次に進みたいと思っております。最後に、議題（5）その他ということで、事務局より令和8年度の主な予算案の概要についてご説明をお願いいたします。
- 事務局（荒井）：では事務局より説明させていただきます。先月末に公表されました来年度予算案のうち、食品ロス削減・食品リサイクルに関する主な事業について、概要を

御説明させていただきます。まず、予算案に関する考え方でございますが、これまでの説明とも重複いたしますが、まず、横ばいが継続している家庭系食品ロスの削減に向けては、普及啓発に限らない施策展開が必要であり、また、2050年食品ロス実質ゼロ実現に向けては食品リサイクルに関する施策強化が不可欠でございます。加えまして、外食産業のロス削減に対しては、行動の定着に向け、継続して取組を実施していくことが重要と考えてございます。これらを踏まえまして、来年度の主な予算案を、今回の計画と同様の3つの柱に応じて整理をいたしました。

まず、発生抑制でございます。来年度新たに実施するDXを活用した家庭系食品ロス削減推進事業でございますが、消費者モニターを活用した調査等を実施いたしまして、先進技術やサービスの効果検証、それから家庭内での食品ロスの排出実態の把握をまいります。また、外食ロス削減推進事業におきましては、今年度から継続して、テキスト等を活用した講習会やキャンペーン等を実施したいと考えております。

続きまして、有効活用につきましては、防災備蓄食品のマッチングを引き続き実施をしていきたいと考えております。

最後に、リサイクルに関する取組といたしまして、新規事業を2つ記載してございます。1点目でございますが、大規模オフィスビル等において、食品廃棄物だけでなく、プラスチック等も含めたゼロウェイスト化を図る上での課題等について調査検討を進めてまいります。2点目の食品リサイクルの広域化支援事業でございますが、家庭系の食品廃棄物を対象といたしまして、分別収集の効率化を図る自治体横断的な回収ルート構築に取り組む自治体を伴走型で支援してまいります。資料6の説明は以上でございます。

○池田座長：ありがとうございました。それでは、令和8年度の予算案の概要につきまして、ご質問ご意見がある方いらっしゃいますでしょうか。オンラインの方から小野委員をお願いします。

○小野委員：味の素の小野でございます。ご説明ありがとうございます。先ほど予算案のところで、すでに複数の委員の方から実態把握は非常に大事だという意見がある中で、発生抑制のところで消費者モニター調査をやっていただけるということでありがとうございます。この調査でカバーできるところがどの辺になるのかというのを伺いたいのと、あとDXにもいろいろなやり方があると思いますが、せっかく事業者が集まって意見交換しながらやっているのだから、事業者側が持っているデータなども活用できないとか、そういう議論に発展するとういなと思いました。

○池田座長：ありがとうございます。事務局から何かございますでしょうか。

○事務局：小野委員ありがとうございます。消費者モニター等につきまして、今ちょうど、効果検証の対象とする技術とかサービスにどんなものがあるか調査を始めているところです。各委員の皆様にもこういったツールがあるよとか、こういった技術はどうかかなという情報がありましたら東京都の方にご提案ないし、ご教授いただければと思います。以上でございます。

池田座長：ありがとうございます。他に何かございますでしょうか。よろしいでしょうか。それでは本日の議事は以上となります。本日は新メンバーでの初回の会議でございましたが、熱心にご議論いただきまして誠にありがとうございました。今後もこのメンバーで東京都の食品ロス削減、食品リサイクルの取り組みを盛り上げていければと思います。それでは進行役を事務局にお返しいたします。

○事務局（木村）：池田座長どうもありがとうございました。また、長時間にわたりご参加いただきました各委員の皆様にご改めまして御礼申し上げます。それでは、本日はこれで第20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。どうもありがとうございました。

(正午 閉会)