

「食品ロス削減セミナー -檜山から『もったいない』を減らそう-」開催結果

1 開催日時 令和4年10月29(土) 14:00~16:00

2 開催場所 檜山振興局講堂

3 参加者 会場18名、ZOOM4名、講師2名、事務局3名

4 開催目的

日本の食品ロスの半分は家庭から排出されることから、一人ひとりの行動変容を促し、日常の食品ロスを減らすため、「食品ロス削減のために私たちにできること」をテーマにしたセミナーを開催。

5 内 容

(1) 挨拶 檜山振興局 川上農務課長

- ・ 最近「食品ロス」という言葉がメディアでも頻繁に取り上げられるようになったが、改めて食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。全国で年間570万トンの発生しており、日本人一人当たりで換算すると毎日ご飯茶碗約1杯分の食べ物が捨てられている計算。
- ・ 国では「食品ロス削減推進法」を令和元年に施行し、10月を「食品ロス削減月間」、明日10月30日を「食品ロス削減の日」として制定。北海道でも令和3年3月に「食品ロス削減推進計画」を策定し、消費者や食品関連企業、行政など様々な方々の理解と参加・行動を促す取組を行っており、本セミナーはその一環として開催。
- ・ 日常の「食品ロス」を少しでも減らすためのヒントになれば幸い。一人ひとりが食べ物を大切に消費していくことが重要。今日から出来ることに取組んで頂き、周りにも普及願いたい。

(2) 講演 生活協同組合コープさっぽろ 組織本部 本部長補佐 鈴木 昭徳 氏 『食品ロス削減のために私たちにできること』

○食品ロスの現状とSDGs

- ・ 世界では40億トンの食料が生産され、そのうち約1/3の13億トンが廃棄。
- ・ SDGsのゴール(世界共通目標)は、2030年までに食料の廃棄を半減させようと国連が決めたもの。ゴールから逆算して取組を決めるバックカスティングと呼ばれる方法。
- ・ 世界の飢餓は減っているが、それでも9人に1人が今も苦しんでいる。
- ・ 大量廃棄の患方巻きのニュースなどから、事業者からの食品ロスが多いように思われるかもしれないが、事業者側はロスを最小限にするため天候による売れ行きなどを予測しながら生産している。
- ・ 食品ロスの半分は家庭から出ているので、事業者と消費者、食品ロス削減のため協力しようというもの。



- 先進国で食品廃棄が起こる原因
 - ①小売業者の大量仕入れ＝売り場に沢山陳列してある方が買いたくなる消費者の心理
 - ②消費者が消費しきれない
- 全く対策しない場合、2100年には5℃位上がると言われている。いま当たり前のように享受できている美味しい魚や食べ物が食べられなくなる可能性がある。
- SDGsは豊かな暮らしのために何かを我慢するものではなく、子や孫世代にツケを回さないようにすること。
- コープさっぽろの取組
 - トドック(宅配事業)における食品ロス
発注ミスによる返品が多く、商品自体に問題がないケースがほとんど。お米の返品が多い。
 - トドックフードバンク
趣旨に賛同頂いた食品卸売企業と協定を結び、トドックの返品分と企業側の流通できない商品を合わせて児童養護施設やファミリーホーム(里親)に提供。
 - 児童養護施設は食費の予算が多いとはいえ、虐待被害者の子は家庭で料理を作ってもらうイメージが持てない→将来を担う子どもへの食育は重要と考え、フードバンクの提供先として選定。
 - 食育活動
児童養護施設や児童会館を訪問し、おにぎりや味噌汁作りなどの食育教室を開催。コロナ禍でイベントが減る中、シンプルな食育体験でも子どもは喜んでくれる。児童養護施設の卒園生にもお米を提供し、相対的貧困層へのサポートも実現。
- 食品ロス削減のために
 - 子や孫世代のために、将来を考慮したライフスタイルにする。
 - 消費期限、賞味期限を正しく認識する(卵は傷みにくいので賞味期限)
 - 食品の適切な保管、使い切り、食べきりを実行することで、お財布にも優しい。
 - 食を支える台所である北海道を、食品ロス削減の先進地にしたい。
 - 美味しい食の生産者を知れば尚更、食材をぞんざいには扱えない。
自分たちの食の川上(生産)と川下(消費)を知ることが食品ロス削減に繋がる。

(3) 取組報告 北海道農政部食の安全推進局食品政策課 関本主幹 『北海道の食品ロスについて』

- 食品ロスの現状
 - コロナ禍で家庭の食品ロス量は減少。ステイホームで料理する人が増えたことで、もったいないと意識が変化？
 - 北海道の食品ロス認知度は94%だが、一方で家庭において何か取組んでいる割合は76%、外食時に取組んでいる割合は70%に下がるため、この割合を引き上げるための運動を北海道



で行っている。

○北海道食品ロス削減推進計画

- ・ 北海道は我が国最大の食料基地として、「道民運動として、一人ひとりが食品ロスの削減を実践～生産地だからこそ“もったいない”の心を大切に！～」をめざす姿としている。
- ・ 2030年までの10年間で食品ロス量を20%削減する目標

○どさんこ愛食食べきり運動

- ・ 少量パックや量り売りなど食品ロス削減に繋がる取組を実施する飲食店や食品小売店等を「どさんこ食べきり協力店」に登録。お店選びに迷った際は、協力店を選んでいただけたらと思う。

○食品業界の取組

- ・ 賞味期限表示を年月日→年月に変更
- ・ 納品期限の商慣習を緩和(いわゆる1/3ルールを1/2に)

○食品ロス削減に向けて出来ること

- ・ 買い物の前に冷蔵庫の中の写メを撮ると、買いすぎを防げる。
- ・ すぐ食べる予定の食品を買うときは、手前から取る(てまえどり)
- ・ 家族の予定を把握し、作りすぎに注意。
- ・ 賞味期限が過ぎた食べ物はすぐ捨てないで自分で判断。
- ・ 宴会の食べ残し量は約7皿で1皿分に相当。食べられる量を注文し、小盛りや小分けメニューを上手に活用。
- ・ 家族が綺麗に食べきったとか、冷蔵庫の食材をムダなく使い切ったとか、小さな「やったぜ」という達成感を積み重ねていくことが家庭での食品ロス削減に繋がる。
- ・ それぞれの立場で協力しながら、できる取組を進めていくことが大切。

(4) 質疑応答・意見

Q.トドックでは米の返品が多い理由は？

⇒A. 一個だと思って頼んだら複数パックで届いたとか。トドックアプリでは写真が載っているのに注文ミスが少ない。胆振東部地震の際は遅配による返品が大量に発生した(鈴木氏)

Q.道内は「ドギーバック」の取組が少ないように感じるが、どう思うか？

⇒A. 道内では札幌市が「ドギーバック」の取組として、持ち帰り用のパッケージを作成し、飲食店に配布している。健康を害さない範囲で、自己責任での持ち帰りを推奨するもの。道としては推奨していきたいが、万一何かあった際には飲食店側に食品衛生法の調査が入るため、なかなか広まらない。お店の了承を得て持ち帰り、その日のうちに美味しく食べてもらうことを、双方が理解し、広まっていけば良いと思う(関本主幹)

○会場から意見

- ・ ピーマンは種まで食べるとか皮を薄く剥くなど実践している。買い物の前に冷蔵庫の中を写メに撮るとのお話、実践したい。
- ・ 長芋の皮は綺麗に洗ったら食べられる。皮を剥いてサッと素揚げして塩をまぶせばビールに合う。子どものおやつにも良い。長芋は捨てるところがない。



6 参加者からの感想（アンケートより抜粋）

- ・ 独自で調べたニッチな情報などがあるとより面白かったかもしれない。(40代男性)
- ・ コープさっぽろのフードバンクの取組は、既存の物流等を使い、理にかなっていると思う。初めて知ったこともあり有意義だった。プレゼントももらえて良かった。(40代女性)
- ・ コロナ終息を見ながら、また農家訪問のツアーを企画してください。(60代女性)
- ・ 残さず食べきる→太る。病気の方は悩む。良い取組は？(60代女性)
- ・ 災害時の食品ロスについての対応は？(60代女性)