

## 4. シンポジウムの開催について：食品ロス削減シンポジウム「食べものに、もったいないを、もういちど。」

### (1) 開催趣旨

世界の穀物需給がひっ迫し、食料価格も上昇基調にある中、世界の生産量の3分の1にあたる13億トンの食料が毎年廃棄されており、食品ロスの削減は世界的にも大きな課題となっている。

また、食品ロスの削減に向けて、我が国の食品関連事業者において、フードチェーン全体で食品ロスの原因の一つとなっている商慣習を見直していく取組が始まっている。

さらに、消費者が食品ロスに対する認識を高め、こうしたフードチェーンの取組を応援していくような環境を作るためには、「もったいない」意識を啓発していくことが重要であり、関係府省庁が連携し、官民をあげた食品ロス削減国民運動（NO-FOODLOSS PROJECT）を展開しているところである。

この国民運動を一層進めていくため、食品ロス削減シンポジウム「食べものに、もったいないを、もういちど。」を東京で開催した。シンポジウムには、事業者と消費者が参加、検討会や商慣習関連調査で得られた具体的知見・取組成果について報告し、パネルディスカッションでの質疑応答等を通じて意見交換を行った。

### (2) 開催概要

#### ① 開催日時及び場所

開催日時：平成26年3月26日（水）13時30分～16時50分

開催場所：イイノホール（東京都千代田区内幸町2丁目1番1号）

#### ② 後援等の団体等

主催：農林水産省、バイオマス資源総合利用推進協議会（共催）

後援：消費者庁、経済産業省、環境省

#### ③ 参加者

食品関連事業者、食品産業業界団体、消費者団体、消費者、地方自治体、報道関係者等  
300名

#### ④ プログラム

図表 19 食品ロス削減シンポジウムのプログラム

13:30～13:35	主催者挨拶 農林水産省 大臣官房審議官 櫻庭 英悦 氏
13:35～13:40	来賓挨拶 経済産業省 商務情報政策局 商務流通保安グループ 流通政策課 課長 吾郷 進平 氏
13:40～15:05	I 部 講演及び取組紹介
(13:40～14:05)	①食品ロス削減に関する意見交換会「取りまとめ」の紹介 <sup>14</sup> 消費者庁 長官 阿南 久 氏
(14:05～14:25)	②NO-FOODLOSS PROJECT の推進について <sup>15</sup> 農林水産省 食料産業局 バイオマス循環資源課 食品産業環境対策室長 長野 麻子 氏
(14:25～15:05)	③食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチームでの検討結果 について <sup>16</sup> 公益財団法人流通経済研究所 専務理事 加藤 弘貴 氏
15:05～15:20	休憩
15:20～16:50	II 部 パネルディスカッション (図表 20) テーマ「食品ロス削減に向けて」 コーディネーター：東京情報大学 学長 牛久保 明邦 氏 パネリスト：5名 ○東京家政学院大学 副学長 上村 協子 氏 ○江崎グリコ株式会社 理事 グループ渉外部長 永井 延幸 氏 ○株式会社イトーヨーカ堂 加工食品部 シニアマーチャンダイザー 井出 敬一 氏 ○公益財団法人流通経済研究所 主任研究員 石川 友博 氏 ○農林水産省 食料産業局 バイオマス循環資源課 食品産業環境対策室長 長野 麻子 氏

<sup>14</sup> 詳細結果は 5. 参考資料⑦『食品ロス削減に関する意見交換会「取りまとめ」の紹介』(59 ページ以降) に掲載。

<sup>15</sup> 詳細結果は 5. 参考資料⑧『NO-FOODLOSS PROJECT の推進について ～食べものに、もったいないを、もういちど。～』(61 ページ以降) に掲載。

<sup>16</sup> 詳細結果は 5. 参考資料⑨『食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチームでの検討結果について』(64 ページ以降) に掲載。

図表 20 パネルディスカッションの概要

テーマ	発言者	発言要旨
食品ロス削減に向けて、自身に取り組んでいること、今後推進していくこと等	永井氏	<p>○商慣習による食品ロス発生には様々な要因が絡む。消費者に理解をいただいた上で、製造・流通で連携が必須。要因の一つである、納品期限問題も、賞味期限・販売期限とセットで解決すべきで、それに向けてまず製造業としてできることに取り組む。</p> <p>○菓子は業界をあげて賞味期限設定方法の理解促進、安全係数見直しを含めた賞味期限延長、賞味期限年月表示化に取り組んできた。「期限」という表現が消費者に誤解を与えているかもしれないので「賞味期限」の表現見直しの業界案も考えたい。</p> <p>○現在、全日本菓子協会は傘下各団体・企業に対し、セミナー等を通じ食品ロス削減・賞味期限設定に関する啓発に取り組んでいる。</p>
	井出氏	<p>○小売業の立場で、WTと納品期限見直しパイロットプロジェクトに参加。一定の成果も見られた。</p> <p>○イトーヨーカドーとしても、食品ロス削減に向け以下取り組みを行っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・製配販協働でのメニュー提案、食べきり提案</li> <li>・小容量化、個食包装の拡大</li> <li>・クッキングサポートでのお客様支援</li> </ul>
	石川氏	<p>○流通で食品ロスが発生する要因は大きく4つ(多めの在庫、販売期限、定番カット、規格外品)。この認識の下、WTと製・配・販連携協議会で商慣習改善の議論を推進している。</p> <p>○両活動を通じ、実態把握と方向付け、先導的取組の支援、事例共有と横展開、相対取引において商慣習問題を議論しやすい雰囲気醸成、事業者の意識啓発に取り組み、一定の成果が出たと感じる。</p>
食品ロス削減に向けた消費者・自治体などの取組について	上村氏	<p>○消費者・事業者・行政が一体化した食品ロス削減運動を「ろすのん」も活用し各地で展開することが消費者市民社会をつくる要となることを、消費者庁の意見交換会で確認した。</p> <p>○松本市(長野県)では市のリーダーシップで食品ロス削減の草の根運動が広がる。例えば30・10運動(宴会で乾杯後30分とお開き前10分に着席し料理を食べることの推奨)や園児教育で食品ロス問題を扱う等の取組がある。</p> <p>○パルシステムは、雹害を受けたりんごをジュースにして販売したり、見た目だけが悪いみかんのおいしさを伝える手紙により組合員の消費を促すなど、独自の食品ロス削減活動を展開。</p>
会場質問・意見 ① 包装技術は飛躍的に	石川氏	○包装技術進歩の概要は把握している。それを踏まえ、WT事務局は包

<p>進歩し、それを踏まえてWTの議論を進めてほしい。</p> <p>② WT委員に女性はいるか。主婦目線で議論できる女性の参加が必要と思う。</p> <p>③ 生活困窮者への食料提供など、フードバンクの役割は拡大する。メーカー・流通業に一層の協力をお願いしたい。</p>	<p>石川氏</p> <p>石川氏</p>	<p>装関連事業者から個別ヒアリング等を行ってきた。今後も継続的に情報交換を進めWTでの検討に生かしたい。</p> <p>○過去2年間、WTに女性委員はいなかったが、確かに主婦目線で議論ができる女性の参加は、議論が深まる可能性があると思う。今後、委員派遣を依頼する際に考慮したい。</p> <p>○WT等の議論を通じ、メーカー・流通業がこの問題を重視しできる限りの努力をしていると感じている。</p> <p>○アメリカでは一部の州法等で、寄付目的で提供された食料品について、メーカー等の品質保証責任が軽減・免除されており、それがフードバンク等に対する事業者の協力拡大に寄与しているとも聞く。こうした法整備が事業者の取り組みを後押しするなら、WT事務局やシンクタンクの立場として、海外の法整備状況を調べ、政策提言していくことも検討したい。</p>
<p>食品ロス削減に向けて、フードチェーン全体で取り組んでいけることについて</p>	<p>永井氏</p> <p>井出氏</p> <p>石川氏</p>	<p>○今回のWTやパイロットプロジェクトを通じ、製配販が一体となつての取り組みの必要性が共有されたと思う。各層で情報を共有化しながら、この取組の輪を広げていきたい。</p> <p>○まず弊社では、フードチェーン全体での食品ロス削減につながる取り組みを強化する。できる部分は業界内で共有化し、各企業のCSRに繋がるようにしたい。たとえば、関連部署が連動した商品規格・賞味期限見直し、製造工程見直しによる切り替えロス・立ち上げロス等の削減、販売見込精度向上の取り組み、個別企業別の返品削減計画策定と卸様・小売様と連携した返品削減の取り組みなどを具体化させたい。</p> <p>○お客様ニーズに合った商品開発に、メーカーと取り組む。</p> <p>○製配販でのコミュニケーションを密にし、在庫管理の仕組み作りや、受発注精度の向上に努める。</p> <p>○これまで取り組んできたセブンファームの活動など、今後も、小売業としてできることは、やれる事から直ちに実施していく。</p> <p>○行政とも連携して、WTや協議会の活動を、WT・協議会の外部の企業や消費者に発信し、活動の輪を広げたい。その際にツールとして「ろすのん」を積極的に活用したい。</p> <p>○食品ロス削減に取り組む企業にスポットライトが当たり、正しく評価されるような展開・仕組み作りが今後重要であり、取り組みたい。</p>

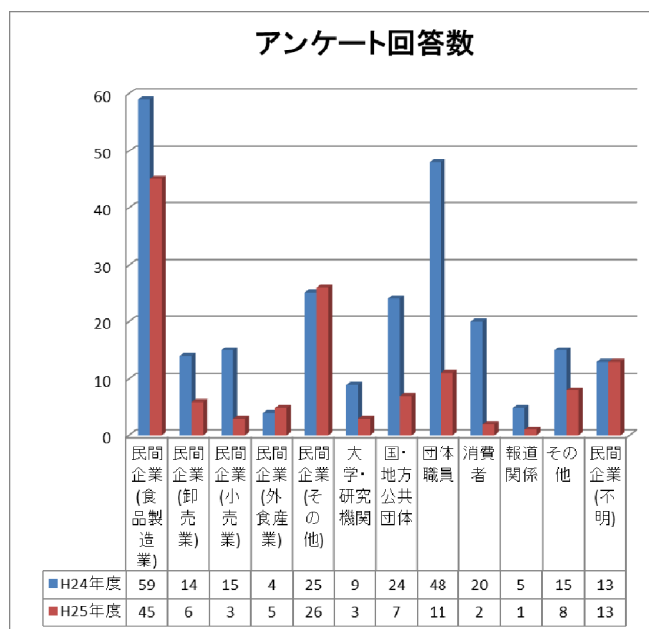
### (3) 開催結果 (アンケート結果)

アンケート回答: 128 件

#### 【参加者属性】

##### ■業種:(複数選択有)

民間企業(食品製造業)	45
民間企業(卸売業)	6
民間企業(小売業)	3
民間企業(外食産業)	5
民間企業(その他)	26
大学・研究機関	3
国・地方公共団体	7
団体	11
消費者	2
報道関係	1
その他	8
民間企業(不明)	13
合計	130



##### ■担当業務:(複数選択有)

製造部門	3 件	営業部門	14 件	環境・CSR 部門	31 件	その他	28 件
開発・企画部門	28 件	管理部門	21 件	広報部門	3 件	無回答	5 件

##### ■来場目的:(複数選択可):

1. 自社の省エネ・CO2 排出削減対策のため	43 件
2. 食品リサイクル法関連の情報収集のため	45 件
3. 業界の動向に関する情報収集のため	93 件
4. 消費者と連携した取組等の情報収集のため	39 件
5. その他	10 件

##### ■「シンポジウムについての評価」の結果(5 段階評価で回答の平均値、満足 5~1 不満足)

シンポジウム全体の情報量	講演の内容・質	パネルディスカッションの内容・質	配布資料の内容・質	自社の取組への活用可能性	日程・開催時間	会場・運営
3.9	3.9	3.8	4.0	3.4	3.7	4.1

### ■「シンポジウムについての意見」(抜粋)

・情報量に関しては、「分かりやすい内容で良かった」との意見が多かったが、「情報量が少し多い」とか、「具体例が少ない」との意見があった。
・講演内容・質に関しては、「各企業や行政などの取組が聞け、参考になった」との意見が多かったが、「踏み込んだ話がない」とか、「重複する内容が多かった」との意見があった。
・パネルディスカッションの内容・質に関しては、「製・配・販、消費者の状況が分かった」や、出演者への期待の意見が多かったが、「パネリスト同士のディスカッションをしてほしい」との意見も多かった。
・資料内容・質に関しては、「適量、良い」との意見が多かった。
・自社の取組への活用可能性に関しては、「参考になった。活用や情報提供したい」との意見が多かったが、「具体的な取組の紹介等があると良い」との意見があった。
・日程・開催時間に関しては、「良い」との意見が多い反面、「3月末(年度末)は避けてほしい」との意見が多かった。
・会場・運営に関しては、「良い」との意見が多かった。

### ■「シンポジウムで参考になったと感じた」との回答数及び主な意見(抜粋)

i 食品ロス削減に関する意見交換会「取りまとめ」の紹介 ・全体像が理解できた。情報が良くまとめられている。説得力があった。	31件
ii NO-FOODLOSS PROJECTの推進について ・具体的に説明があり、理解でき、国の方針が把握できた。 ・「ろすのん」を活用、効率的な広報活動を期待。	43件
iii 食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチームでの検討結果について ・取組の現状把握として、流通でのロスの実態が分かり、参考になった。 ・今後の実行に期待。 ・大企業ばかりではなく、中小企業も参加してほしい。	54件
iv パネルディスカッション ・各立場からの具体的な話が聞けて、非常に参考になった。有益であった。 ・消費者との直接どういったやり取りをしているかをもっと知りたい。もっと消費者の参加が必要ではないか。 ・食品ロス対応は現場に伝わりにくいという発言があったが、実感している。 ・昨年よりも少し実態解明が進んだという印象を持った。 ・学校や家庭での教育、消費者の意識改革が必要。 ・ディスカッションというからには、登壇者同士の議論がなければならない。現場の人に登壇してもらおうほうが良い。	44件

### ■シンポジウムに対するご意見、今後取り上げてほしいテーマ・情報等(抜粋)

・法人の取組をもう少し取り上げてほしい(食品ロスや環境活動など)。
・食品の種類毎でロスの発生形態が異なるので、削減方法もそれに合わせたアイデアが必要。ロスの巨大さを認識出来たが、対策の難しさも同時に感じた。しかし、手をこまぬいていて良いとは思えない。個人的にも何か考えてみたい。
・無駄な包装容器の削減について。包装容器のバイオマス化やリサイクル強化。
・商慣習、国民の考え方も良いが、もっと日本の技術を活用したロス削減を考えるべき。
・世界の食品ロス削減の取組紹介。
・中小企業で取組可能なテクニックについて。①期限延長のための製造テクニック。②ロス削減のための衛生管理事例(微小な異物が付着したものをロスにまわす等が考えられるので、その防止法について)。③フードバンクの活用方法。
・外食関係での食品ロスに関するテーマを今後取り上げてほしい。

- ・男性が多かった。もっと主婦が参加できると良いので、主婦への参加通知が届き、参加してみたいと思う工夫が必要。
- ・今後も食品ロスに関して、こういった場を続け、取り上げてほしい。

### ■食品ロス削減に関して取り組んでいる、実施すると良いと思うアイデア(抜粋)

- ・賞味期限の延長。
- ・消費者への啓発が重要。
- ・子供、学校、教育からするべきではないか。
- ・食品ロス削減に対してのテレビやCM。
- ・フードバンクの利用。
- ・日配品は日付を必ず見る。日付の一番古いものを選んで購入している。
- ・割れせんべいのような多少形が悪い、折れている製品についても販売していけば良い。安ければ、消費者は買う。
- ・消費者には啓発だけでなく、参加形が必要でないか。(例：高齢者向けに介護や健康食づくり、大人の食育、デジタルコンテンツの開発、冷蔵庫&スマホメーカーのアプリ開発、子供や女性の Party を全国的に無数に開催)
- ・外食先で注文したものを残さないようにしている。ライスなどは半ライスやハーフライスなど選択可能なお店がもっと増えると嬉しい。
- ・賞味期限を長くするために、日本の包装技術は世界の最先端にあり、トップレベルにある。包装の立場では、これからは、①購入或いは開封、開栓後に美味しさが保てる技術、②再封(リシール)技術、③中身の鮮度の変化を色で見分ける技術開発を目指す。消費者への気づきは、先ずパッケージの表示から。
- ・賞味期限をメーカー保証期限という名前に変えたほうが良い(電気製品など他の業界と合わせる)。そうすると、保証期限後は、自己責任で確認して食べるようになる(自宅で作った食べものはそうしている)。単純に期限だけ見て捨てる量が減るのではないか。
- ・日配品に関しては、賞味期限が近づき、廃棄がやむを得ないものに関しては、割引価格で全て販売すれば良いと思う。
- ・豊富な品ぞろえにこだわらないことが、食品ロス削減に繋がるのではないか。
- ・買い過ぎ、作り過ぎに気を付けている。

### ■国や地方自治体に対する要望等(抜粋)

- ・消費者の立場になって、議論してほしい。消費者への啓発活動。
- ・食品ロス削減に対する税制、補助金の支援策が必要。
- ・「もったいない」の更なるキャンペーン。
- ・1/2ルール(6か月以上の製品は全て対象)の徹底を法制化で取り決めるくらいの強い姿勢が必要ではないか。
- ・コンビニのお弁当等は、かなりの量が無駄に廃棄されている。やはり、値引き等で販売するよう指導が必要。廃棄ゼロにはできないが、減らすことは可能。どうしても廃棄しなければならないものは、回収し、バイオガス発電等に利用するべきと考える。
- ・法律ではなく、家庭での教育、しつけが大切。
- ・店舗での対策だけでなく、外食産業へももっと働きかけても良いのではないか。
- ・「もったいない」モデル事業として、「東京オリンピック2020 選手村食堂食べ残し、廃棄を減らすプロジェクト」を立ち上げてほしい。包装技術の立場から、開発アイデアがある。①再抑制のための供給システム。②食べ残しをリパックして、安心、安全を担保する技術。③それをフードバンクに供給するシステム。過去のロンドンオリンピックでは廃棄ロス過大が取り上げられている。
- ・マスコミをもっと利用して、消費者へ食品ロスの現状や情報をもっと届ける必要がある。ACを使って、発信するのが良いのではないか。