

第2回大阪府環境審議会食品ロス削減推進計画部会 議事録

○日時：令和2年10月16日（金）

○場所：大阪府咲洲庁舎37階 会議室（小）

【事務局】

定刻になりましたので、令和2年度第2回食品ロス削減推進計画部会を開催いたします。本日は大変お忙しい中、委員の皆様方におかれましては、お集まりいただきまして誠にありがとうございます。司会を務めさせていただきます流通対策室の高取です。どうぞよろしくお願いたします。

早速ですが、資料の確認をさせていただきます。資料1-1、前回の食品ロス削減推進計画部会における委員の主な意見。資料1-2、第2回食品ロス削減推進計画部会の検討内容。資料1-3、目標設定の考え方。資料2、部会報告案の骨子案。参考資料1、食品ロス削減推進計画部会運営要領。参考資料2、食品ロス削減推進計画部会委員名簿。参考資料3、おおさかQネット調査となっております。皆様、資料の不足等ございませんでしょうか。

本日は、大阪商工会議所の常務理事事務局長の近藤博宣様にご欠席です。5名の委員の皆様にご出席いただいておりますので、運営要領に基づき、会議は成立していることをご報告申し上げます。また、大阪府情報公開条例第33条の規定及び第1回部会での検討により会議は公開とさせていただきます。

では、ここからの会議の進行を部会長の花田委員にお願いいたします。花田部会長どうぞよろしくお願いたします。

【花田部会長】

前回の1回目の部会では本当に熱心なご議論をありがとうございました。いろいろなご意見を頂戴し、事務局が短い期間で今日の準備をしていますので、この資料をもとに議論をしていきたいと思ひます。どうぞよろしくお願いたします。

では早速ですが、議題1の大阪府食品ロス削減推進計画の策定について、まず事務局から説明をお願いします。

【事務局】

まず、資料1-1をご覧ください。第1回の食品ロス削減推進計画部会では、委員の皆様から多くのご意見をいただきました。第2回の検討内容は、第1回部会のご意見を踏まえた資料としております。

最初に、資料1-1で皆様からいただいたご意見を確認させていただきたいと思ひます。まず、コロナの感染拡大の影響を委員の皆様からご発言いただきました。目指す将来像をご議論いただきましたが、その中で、大阪らしい、大阪で効果が出そうな方向について、ご意見をいただきました。始末の心、合理的、スマートといったキーワードをいただきまして、大阪の食文化にある船場汁が参考になるというご意見をいただきました。

裏面では、食品関連事業者や消費者が求められる役割と行動につきましては、商慣習の見直しや値引き販売、食べ残しの持ち帰り、賞味期限・消費期限について、ご意見をいただきました。

目標の考え方につきましては、数値目標や取組に対する目標について、それぞれご意見をいただきました。

以上の第1回部会のご議論を踏まえまして、本日の検討内容に進んでまいりたいと思ひます。

続きまして、資料1-2をご覧ください。こちらの資料で本日も検討いただきたい内容をまとめております。本日もご議論いただきたい内容の一つ目といたしまして、大阪府の目指す将来像について、事務局案をお示ししておりますので、その案をもとに内容を決定させていただきたいと考えております。

次のページに、大阪府が目指す将来像の考え方をお示ししておりますが、第1回部会でご意見をいただいた船場汁の精神、経済的で合理的、スマートを好む大阪、納得すれば動きが早い大阪などのキーワードが、大阪で効果が出そうな方向に繋がるのではないかとということで、大阪の食文化について文献を調べました。大阪の郷土料理という書物がございます、そこに船場汁を含め、大阪商人の食生活について記載がございました。参考情報の部分にお示ししております。船場汁は、鯖の骨の髄まで利用して、「まったり」とした味、というのが大阪人の使ってきた言葉ということで、味までしっかり追求して始末の精神が具現化されたものです。ほるもん文化につきましてもお示ししておりますが、これは焼肉などのホルモンではなく、こちらの書物ではウナギの蒲焼の頭や鱧の皮、天かすなど捨てるようなものでも立派に生産的に生かすといったことが述べられています。

これらの文献や第1回部会でいただいたご意見を踏まえまして、資料の3ページ目に事務局案をお示ししております。

まず将来像のタイトルのようなものを2パターンお示ししております。パターン1では、大阪弁とキャッチフレーズのようなものを、パターン2では、簡潔に少し固い言葉でまとめたものをお示ししております。本文は、この文献の内容などを踏まえて記載しております。

本文として、大阪は天下の台所として栄え、昔から大阪商人に厳しくチェックされた安くておいしい食べもの屋が軒を連ねていた。一方で、庶民の食べ物は、先ほどご説明しました船場汁やきゅうりのザクザク、天かすを使った料理など、食材を立派に生かして、さらに味にもこだわって工夫されたものであります。天かすについては、今でも大阪府民に身近なもので、うどんやお好み焼き、たこ焼きなどに入れ、味の面でも欠かせないもので、このような、食べ物を大切に、合理性と始末を美德とするだけでなく、さらにおいしさの追求も怠らない精神というのが大阪には受け継がれている。

下から3行目からは、第1回部会でもお示ししましたが、食品ロス削減の推進においても、食の都大阪を標榜する府民の「もったいない」の心を大切にした経済的で合理的な取組を進め、府、市町村、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、それぞれの立場で取組の必要性を認識し、府民誰もが食品ロス削減のための具体的な行動をとる社会を目指す。と、少し長めの本文ですが、こちらをたたき台に、ぜひ皆様のご意見をいただきたいと思います。以上です。

【花田部会長】

ありがとうございました。まず、大阪府の将来像ということですが、今の説明で、タイトルとそれを説明する本文があり、全体で将来像ということですね。例えば、このキャッチフレーズのようなものは、計画の題名の下に副題のように示すのでしょうか。

【事務局】

そのような示し方もできますし、計画の将来像の項目にキャッチフレーズのように記載して、その下に本文を書くというようなイメージを考えております。

【花田部会長】

わかりました。将来像の項目が計画の一番最初でしょうか。

【事務局】

計画の骨子案につきましては、資料2で、これから章立てをしていきたいと思っておりますが、目指す方向性を計画の最初の項目でお示した方がわかりやすいと思いますので、検討していきたいと思えます。

【花田部会長】

将来像の本文が長いので、計画の骨子についてどういう形か確認しました。

では、今回の第2回部会で大阪府の目指す将来像について決定したいと思います。パターン1とパターン2のどちらの方がいいか、あるいはもう少しここをこうしたらいいのではないかと、それから本文についても、少しこういうことを書き足したらいいのではないかなど、いろいろなご意見をいただければと思います。

まず、主に消費者の立場から大阪府民に響きやすい内容かどうかというようなことを、樋口委員にご意見をいただけたらと思います。

【樋口委員】

まず、ほ르몬文化というのは、ほ르몬って捨てるもんという意味ですよね。その説明がないと、ほ르몬って肉のホルモンかと思ってしまうので、少し説明があった方がいいと思います。

それから主な論点のパターン1、パターン2について、パターン2は、府民に伝わりにくいので、フレーズとしては、もう少し文字数を減らすとか、インパクトのあるものにした方がいいと思います。それから本文ですが、前半の方はわかりやすくいいと思いますが、後半の最後の3行が大阪はケチくさいみたいな感じしか思えないので、やはり美食とか美味、美味しいというようなことを、美味しさを追求しとか、しっかり書いてもらいたいです。そこが本当に肝だと思います。

【花田部会長】

パターン1は、いいでしょうか。まだこちらの方がいいですか。

【樋口委員】

はい。

【花田部会長】

ありがとうございます。今、ほ르몬のお話がありましたが、お肉のホルモンも多分ほ르몬から来ていると聞きました。内臓みたいなものを昔は捨てていたという。参考情報はどのように計画には反映させますか。

【事務局】

委員皆様の検討のための参考情報だけなので、計画には特に触れることはないかと思えます。

【花田部会長】

ありがとうございます。そうすると、計画に書かれないのが少し残念だと思います。例えば、「まったく」とか、それから捨てるようなものでも立派に生かして、しかも美味しいというところを、参考情報がないとすれば、ぜひ計画の本文の方に少し入れていただけたらと思います。

大阪に来て驚いたのは、定食屋さんだったと思いますが、レジの横に天かすの袋が置いてあって、自由

に持って帰れることにとっても驚きました。だから、そういう具体的なことが本文に入っていると、とてもわかりやすいと思います。それと、前半と先ほどご指摘いただいた後半の3行が、あまりにバランスが違いすぎるので、少し一体感を持たせたらと、樋口委員のご意見を聞きながら思いました。

続きまして、加藤委員いかがでしょうか。例えば、日頃対応される中で、消費者に響きやすくすることについて、よろしくをお願いします。

【加藤委員】

消費者一般の方からの視点ですと、このパターン1は、前からこういう「おいしく食べきろう」という言葉が使われることがあります。このフレーズは、飲食店の現場みたいな感じが少し強いように感じます。一般の方に、流通全体で食品ロス削減に取り組むことが伝わるか気になります。

それと、先ほどほるもんについて議論になりましたが、大阪の人だったら「始末」というのはよくわかる言葉だろうと思いますが、関西以外の方で「始末」というのはピンと来ないのではないかと感じるので、これも解説のようなものが必要かと思えます。

【花田部会長】

お返しして申し訳ないのですが、樋口委員、「おいしく食べきろう」というのは、消費者目線でどうでしょうか。

【樋口委員】

スローガンとしては悪くないかと思えます。多分、加藤委員は、『お店とかで「全部美味しく食べきってね」と捉えられそうじゃないですか』ということをおっしゃっていると思いますが、家の中でも食品ロスをなくそうという時も、「おいしく食べきろう」という意味もあるかと思うので、私はそれほど違和感がないし、「食の都」もいいし、「おいしく」もいいかと。

【花田部会長】

ありがとうございました。南野委員いかがでしょうか。

【南野委員】

特に大きくは問題ないと思えます。言葉も私たちの年代には、響くかと思えますが、少し気になるのは、「もったいない」とかそういう言葉は、対象年齢をどの辺を見ておられるのか、若者までというのであれば、これが通じるのかというのは若干気になるところです。大きくは先ほどご指摘があったところと、下から3行の難しいところが少し違和感あるというぐらいで、全体的には問題ないかと思えます。

【花田部会長】

会場にも事務局の若者がいらっしゃいますけど。

【事務局】

事務局の20代中頃の若者たちは、「始末」も「もったいない」もわかるということです。

【花田部会長】

わかりました。ありがとうございます。それをお聞きして安心しました。今の若い女性が特に食の、例えばどうやって作られているとか、そういうストーリーについてとても関心が上がっているそうです。Z世代（※）ぐらいの意識が高まっています。昔、環境問題はご高齢の方ばかり熱心みたいなイメージが

ありましたが。

例えば、寄付とか災害の際に他者に対する考え方についてなど、若い方がすごく反応しているという調査があります。だから、1周まわって若い方に「もったいない」が響くかもしれないと思いました。

それでは、第1回部会で「船場汁」や「始末」について、いろいろとご意見をいただきました石川委員、お願いします。

※所説あるが、1990年代中盤～2000年代序盤の間に生まれた世代

【石川委員】

すでに出ましたご意見と全く同じで、パターン1の方がいいと思いますが、これで少し気になるのは、神戸市が何年も前から「もったいないやん」という言葉を使ってキャンペーンをやっていると思います。

【事務局】

それは食品ロスの関係のフレーズでしょうか。

【石川委員】

全般でやっているのでも、食品ロスも関わると思います。調べると「ワケトン」が出てきて、パンフレットとかいろいろ作っているのでも、それと似ていることが少し気になりました。「食べきろう」は、食品ロスは基本食べきろうということが原則なのでいいと思います。最後の3行は前半と繋がっていないから消すか、将来像とは別の行政的な項目に書いたらいいと思います。

【花田部会長】

ありがとうございました。「ワケトン」と「もったいないやん」という言葉で、商標を取っていらっしゃるとは思えませんが、一言お断りは入れておいた方がいいかもしれません。それと、パターン1の方が府民に響くのではないかという、皆様からのご意見がありました。

まとめますと、パターン1の方で進めて、「もったいないやん」については神戸市に一言伝えておく。それから本文ですが、後半の内容は前半の形で言えばいいので、特に石川委員におっしゃっていたので、下から3行を外しましょう。

ありがとうございました。委員の皆様からご意見がありましたので、それを踏まえて整えていただいて、これを大阪府が目指す将来像とすることで、皆様よろしいでしょうか。ありがとうございました。

続きまして、議題1の大阪府食品ロス削減推進計画の策定についての続きの、大阪府が取り組む主な施策について、事務局から説明をお願いします。

【事務局】

先ほどの資料1-2の4ページ目からご説明します。こちらがご議論いただきたい内容の2つ目になりますが、大阪府が取り組む主な施策についてです。

大阪府では、これまでから事業者向け、消費者向けに取組を進めてきております。計画の推進においても事業者向けの施策、消費者向けの施策を進めていきたいと考えております。

まず、食品関連事業者とお示ししております事業者向けの施策ですが、食品ロス削減ネットワーク懇話会に製造業や卸売業の方を新たに構成員に加え、今回策定する計画の進捗管理やこれまで皆様にご意見をいただいた懇話会のように、各部門の取組を検討しますので、それぞれの業界から入っていただき、主体的に取組を行っていただけるような運営をしていきたいと考えております。

おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度は、事業者の方々を後押しする制度ということで、引き続きしっかり推進していきたいと考えております。

未利用食品の有効活用についてですが、皆様に資料とは別に机上配付しておりますが、今年度フードバンクガイドラインを作成いたしました。今後これを活用して、有効活用に取り組む事業者の方々が広がっていくように働きかけをしていきたいと考えております。

外食については、第1回部会でも持ち帰りのご議論いただきましたが、昨年度末の2月に実証実験を実施しまして、食べ残しの持ち帰りがスムーズに進む可能性があるという結果が得られましたので、今後もさらに取組が拡大できるよう進めていきたいと考えております。

次の5ページ目に消費者向けの施策をお示ししております。まず、国の法律で定められております、10月の食品ロス削減月間と10月30日の食品ロス削減の日を中心に、事業者の皆様や府内市町村と連携しまして、消費者向けの啓発発信を進めていきたいと考えております。

また、これまで啓発の事例集や冷蔵庫の調査結果を基にしたリーフレットを作成しておりますが、今後については、Web上にデジタルコンテンツの作成を検討しており、これら啓発媒体を活用し、学校現場での環境教育や給食、社食などの食品を提供する側にも食品ロス削減の取組支援をしていきたいと考えております。

続いて、3つ目の項目について、府内には栄養士養成課程のある大学が12大学あり、そのうちの7大学と連携を進めております。将来の管理栄養士ということで、食品ロス削減の担い手になって、社会に出る学生さんたちとの連携だと認識しております。例えば、今後大学の研究状況や研究成果を動画で配信するなど、様々な連携した取組を進めていきたいと考えております。

最後の4つ目の項目では、事業者の取組でもご説明しました、食品ロス削減ネットワーク懇話会について、流通全体と消費者も網羅する懇話会と考えております。消費者行動を意識して、事業者の皆様の取組を展開するため、例えば、食べきりに対するインセンティブのポイントをつける取組や、これまでも持ち帰りについてご議論いただきましたが、さらに踏み込んでマイ容器を持ち歩くことも他の部署と連携して取り組んでいきたいと考えております。

次の6ページでは、参考情報として、第1回部会でご議論いただきました食品関連事業者や消費者に求められる役割と行動について、国の基本方針から抜粋しております。この役割と行動がしっかり進められるように、大阪府は施策展開をしていきたいと考えております。本日は参考情報としてお示ししておりますので、大阪府の施策について、皆様からご意見をいただければと思います。以上です。

【花田部会長】

ありがとうございました。この件につきましても、委員の皆様のご意見をお伺いしたいと思いますが、先に1つ質問ですが、食品ロス削減ネットワーク懇話会は以前にもありましたよね。そのメンバーに、流通全体ということですが、どのあたりが加わるのでしょうか。

【事務局】

製造業と卸売業が今まで入っておりませんでしたので、新たにご参画いただくことで、流通全体を網羅できると考えております。

【花田部会長】

ありがとうございます。まずは、事業者への施策について、委員の皆様にご意見いただきたいと思いま

す。食品ロス削減ネットワーク懇話会のテーマ例でありますように、商慣習の見直しやおおさか食品ロス削減パートナーシップ制度などについて、南野委員いかがでしょうか。

【南野委員】

資料の取組で参加していくことについて意義はありません。それと参考情報の商慣習の見直しの3分の1ルール緩和もいいかと思いますが、農林水産省で、食品ロスに関する商慣習の見直しとして、3分の1ルールを2分の1ルールに見直す取組みをワーキングチームで実施されています。その結果として昨年から多くの企業が飲料やお菓子、カップ麺などの商品で2分の1ルールを採用していると、ホームページに掲載されています。2分の1ルールは、一部の商品で多数の企業がすでに採用しつつあり、他の企業にも広がっていくと思います。取組内容を確認してください。今回は賞味期間の長い商品群を中心に実施されたと思いますが、今後、賞味期間の短い商品について検討する場合は課題があるかもしれません。

【花田部会長】

ありがとうございました。先ほど、農林水産省の方で、大企業から2分の1ルールが進んでいるというお話や、あるいは、180日より長い賞味期限の商品以外のものについては、まだまだ難しいことを教えていただきました。この計画を公表されるのは、今年度中でしょうか。

【事務局】

はい。

【花田部会長】

情報が古くならないように。少し表現を考えますか。

【事務局】

そうですね。検討いたします。

【南野委員】

昨年の4月ぐらいの情報なので、コロナで取組が止まっているかもしれませんが、さらにもう少し進んでいると思うので調べていただけたらと思います。

【事務局】

はい。

【花田部会長】

ありがとうございました。では、事務局に確認をお願いします。

それでは、加藤委員に食品ロス削減ネットワーク懇話会や「食べきり」「持ち帰り」の取組、おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度について、ご意見ををお願いします。

【加藤委員】

食品ロス削減ネットワーク懇話会の外食についてですが、飲食店の食べ残しに焦点を当てますと、お客様が来られて飲食される商品の食べ残しよりも、宴会やコース料理、パーティー料理のような食べ残しが非常に目立つというご意見がありまして、そういった食べ残しを、お客様側と店舗側の情報のやりとりで、少しでも食べ残しの食品ロスが出ないような料理を提供できないか、また、完食されたお客様には、

店舗側から何らかのインセンティブを提供したらどうかという案が出ておりました。

もう一つ、今回の話題にもなっておりますが、食べ残しの持ち帰りについては、以前から大阪外食産業協会の会員社で、積極的に持ち帰りを行っている企業が増えたと聞いておりますが、一方で持ち帰りに対して非常に抵抗のある企業もまだまだ多いという状況です。後者の企業では、持ち帰ったときの食材、食品で事故が起きたときに、お店側とお客様のどちらがその責任を取るのだというところが明確ではないという問題があるだろうという意見もあります。

また、資料に小盛メニュー等の普及がありますが、要するにお客様の方がサイズを選べるような形で、店舗側がサイズを大中小なり大小なり用意するという事は、今後取組が進んでいくのではないかという意見は出ております。以上です。

【花田部会長】

ありがとうございました。昨日、Web形式のセミナーに参加したときに、あるファストフード店が出席されていて、お店での食べ残しがほとんどなくなったと聞いています。それは、多サイズ展開というのでしょうか、昔はセットのポテトはMサイズと決まっていたのですが、セットのサイズも選べるようにすることで、お店では食べ残しがほとんど出ないぐらいまでなってきたというお話がありました。例えば、お子様ランチがありますが、シニアの方もあまり量は食べられないので、旗は立ってなくてもいいので、量を選べるようにする方が、今後ご高齢の方も増えるので、とても大切かと今のご意見をお伺いしながら思いました。ありがとうございました。

続いて、消費者への施策について、樋口委員よろしく申し上げます。

【樋口委員】

食品ロス削減ネットワーク懇話会に、製造業や卸売業の方が参加されるのは大賛成です。消費者の立場から言うと、その業種の企業が一番見えないところなので、一生懸命努力されているところもあると思いますし、そういうお話もお聞きしながら消費者として学んでいきたいと思っておりますし、お聞きしたことについて、私達も広く啓発していきたいと思うので、これはありがたいと思えました。

私が気になったのは、いつも加藤委員が懸念されて当然だと思いますが、持ち帰りについては、例えば持ち帰りの有無に関係なく時間が経てば食中毒を起こすものがあるかもしれませんが、持ち帰って構わないような料理を持ち帰らせるのであれば、そこは消費者の責任であるということ、私達NACS（※）や、あるいは他の団体と、しっかり啓発していきたいということです。例えば、スーパーマーケットでお惣菜の食品とか持って帰っているわけなので、クリームを言う人たちもいるかもしれませんが、事業者側も少し懸念されすぎていて、もう少し自信を持っていただけたらと思います。私達NACSも消費者に対しては、やはり「自己責任で持ち帰りましょう」ということは推進していきたいと思っております。消費者をもう少し信用していただきたいと思えました。消費者としても、自分たちで自己責任をしっかり身につけたいと思っております。

それから6ページの、消費者に求められる役割と行動で、最後の2行が「賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなる」、これ「必ずしも」はいますかという感じがして、賞味期限を過ぎても食べられなくなるというよりも「美味しく」食べられなくなる、そういう言葉を入れたほうがいいと思えました。賞味期限は、「ここまでで食べられなくなる」というようなものではないと思っております。

賞味期限を過ぎた食品については、男性は捨てる人が多く、女性は割と自分で食事作っているもので、臭いなどで捨てるか考える人が多いと思っております。特に佃煮とか缶とかしっかり加熱処理がされているもの

に対してはそんなこともない。そこまで問題ないものに対して、消費者がそれぞれ工夫して食べるとかそういうことの進め方が大事で、賞味期限はあくまで美味しく食べられるということで、食べられなくなるわけじゃないことをみんなで盛り上げていくかと思います。先ほどの「始末」でもありましたように、塩鮭の古いところは置いておいたら腐るので、すぐに美味しく出汁をとって始末するとか、そういうような工夫、ここにもう少し力を入れたらと思いました。

※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

【花田部会長】

それと、学校への取組が資料にあります、いかがでしょうか。

【樋口委員】

学校での取組は重要だと思います。「小さい時からいろんな食材を工夫して作りましょう」、というのはとても良い取組だと思います。私たちNACSの自主研究会や個別委員会の方で、捨てるような野菜くずとかを工夫してお惣菜を作る教育や、あるいは賞味期限があるけど臭いを嗅いで大丈夫だとか、工夫してこんなに美味しくなったという教育やキャンペーンなど、学校に入り込むのは難しいかもしれませんが、そういうことを子ども向けにやっていくということは考えていきたいと思います。

【花田部会長】

消費者向けキャンペーンのような取組をやったらということでしょうか。

【樋口委員】

そう思います。今はコロナの最中なので、特に教育現場で食の調理や人を集めることが難しいですが、Zoom などオンラインも教育で使っているので、企画したらいいと思います。コロナでグループごとに調理ができないので、小学校、中学校の家庭科の先生がとても困っている状況で、どう授業時間を埋めたらいいかと聞かれることがあります。だから私たちがオンラインで、こういう講座できますと提案すると喜ばれました。そういうことも考えていけるといいと思います。

【花田部会長】

大阪ガスさんなどがエコクッキングをやっています。例えば、エネルギーについて、お鍋から炎が出る必要はないとか、出ても調理が早くなるわけではない、それからどのくらい調理くずが出たかということ、最後に比べますが、この部分もきんぴらにすれば使えるとか、そんなことを学校の調理実習の中で加えたらいいと思います。この機に学校現場に入り込めるといいかもしれません。

【樋口委員】

今日の部会でも出ている美味しく食べられる、美味しいということを実感してもらうことがとても大切だと思います。

【花田部会長】

ありがとうございます。第1回部会で社食について調査されているというお話をお伺いしましたし、これまで大阪府の食品ロス削減ネットワーク懇話会の座長を務められ、大阪府の様々な取組にご助言をいただいている石川委員、ご意見を申し上げます。

【石川委員】

食品ロス削減ネットワーク懇話会は、率直な議論ができて、実際のプロジェクトなど様々なことができたので、その実績から見たらとてもいいと思います。その懇話会に新しいメンバーを入れるというのも賛成です。新しく参加する企業とその人の属人的なところが、とても影響があると思うので、どうなるかはわかりませんが、マイナスにはならないと思います。とても期待できると思います。

フードバンクのガイドラインは、大事だと思います。ガイドライン以外には、具体的にどうやったらフードバンクの取扱量が増えるかとか、フードバンク活動に対するハードルみたいなものがいろいろあるので、そこを何とか行政的にできることを見つけて、対策を打っていくのは大事だと思います。国レベルだと枠組みのところになりますが、大阪府は国より現場に近いですし、大阪府内と近隣には、ふーどばんく OSAKA とフードバンク関西の2ヶ所ありますので、いろいろヒアリングしながら、どういうことに困っているかなど調べたらいいと思います。機会があれば、私も聴きたいと思います。

それから、飲食店の食べきりや持ち帰りのドギーバッグですが、なかなか難しいと思うことは、消費者という同じ言葉でも、同じイメージで議論されていないような気がします。例えば、月商が500万円のお店は大きいでしょうか。

【加藤委員】

中程度ぐらいです。

【石川委員】

中程度ですか。500万円として、客単価が500円だったら1万食です。500円の単価は安いので、数千食としましょう。全て別の人が来るとは限りませんが、月に何千人の方がお店に来られます。中規模の外食店でも年間で万人単位です。その中にクレームを言う人はいろいろいて、そのクレームを言う人がいることで、とても困ると思いますので、お店側が心配するのは過度なクレームを言う人です。そういう人に対してどうするのがいいのか、どうするとクレームを言われてしまうのか、ご心配になると思います。持ち帰りの議論では、消費者で具体的に何が問題かということを議論しないと、「お客様に安全を提供するために難しいです」ということと「私はそんなの全然心配しないです」ということの話がかみ合わないと思います。それが持ち帰りの話では、色々な場に出てくると思います。持ち帰りの議論を進めるうえでは、具体的な消費者の課題について議論した方がいいと思います。

それから大学の学食や社食というのは、環境省でも色々なことを取り組もうとしているので、大阪府でも進めたらいいと思います。特に、学食や社食は、お客様が決まっているので、全員の顔も名前もわかっているから、そういう意味で持ち帰りなどを取り組みやすいと思います。心配な消費者がいないので、ある意味色々な取組ができます。

賞味期限については、ぜひ何とかしてほしいと思います。男性女性というよりも、属人的かだと思います。心配するとか、書かれたものを守りたいタイプの人がいると思います。性格的な問題もあると思います。

【樋口委員】

それ男性が多くないですか。

【石川委員】

私は全然気にしないです。賞味期限については、年月日を年月表示にして、とても負担が減ったように

思います。そういうところをもう少し考えた方がいいかもしれません。

また、先ほどの花田部会長のファストフード店の事例はとても重要なお話だと思います。無理やり食べきろうとしてもそれは難しいので、サイズをいろいろ展開するというのは、おそらくコストがかかると思いますが、食べ残しがなくなっていくと思います。これはそのファストフード店に依頼して、どういうことを実践したらどの程度食べ残しが減ったかということを発信してもらったらいいいと思います。大阪府が事業者の取組を発信して、外食に広めたらいいと思います。実際どこまで実践されるかは、外食の方の手間のかかり方が違うので、事業者それぞれの判断になると思いますが、食べ残しの削減の取組でどの程度減ったかということに対して、そのファストフード店を評価すれば、他の外食の方も一生懸命されると思います。良い結果を活用して、大阪府と一緒にやりましょうと他の外食の方に働きかけたらいいと思います。それで、プロジェクトを開始して実践したら、こういう結果が得られたという情報発信をしてもらえるのは、どの程度かわかりませんが、お店側に何らかのプラスの意味があると思います。

【花田部会長】

ありがとうございます。ファストフード店のことは、昨日聞いた話なので詳細を調べて、事務局にご連絡します。

樋口委員のご意見について、大阪府が作成した「フードバンクガイドライン」を確認したら、賞味期限は、「期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではない」と。「必ずしも」はついていません。

【事務局】

申し訳ございません。「必ずしも」は、国の基本方針からの抜粋です。

【樋口委員】

そうですか。食べられないというように捉えられそうと思います。

【花田部会長】

今、石川委員のお話で、消費者のイメージを揃える必要がある、もっと言えば、過度なクレームを言う消費者のような振る舞いの事例というのは、とても世の中に取り上げられると思います。そのため、お店側がそういう方を心配されるのはその通りだと思います。そういう方でも自己責任ということにできればいいと思います。

【石川委員】

賞味期限の3分の1ルールの見直しですが、南野委員がおっしゃる通りで、流通経済研究所が何年も前からプロジェクトとして実施しています。大手食品企業と連携して実証実験をして効果があるので広がっています。南野委員がおっしゃる通り、すでに普及段階です。その中で見ていると、やはり業界の中でも、ある大手の加工食品企業がとても評価が高いです。カップ麺を2分の1ルールに変える。それから食品ロスとは少し違いますが、容器を紙にするというのは簡単ではないです。断熱性を担保したうえで、いろんなことをやらないといけない。それから、技術開発して賞味期限を伸ばす長寿命化をしました。それらは食品メーカーの人たちからの総合評価がとても高いです。その大手の加工食品企業も、それほどこの分野を中心にやっているわけではないですが、大阪府内に会社がありますし、そういう意味では、先ほどのファストフード店のことでもそうですが、これらの食品ロス削減の取組をしている企業を評価することが、自治体ができることとしては一番いいと思います。そういう柔軟に評価する仕組みができないかと

思います。そのあたりが、どの自治体もあまりできていない気がします。

【事務局】

これまでの食品ロス削減ネットワーク懇話会でご議論いただいたパートナーシップ制度は、食品ロス削減に取り組む企業や団体などにパートナーシップ事業者となっただいて、その取組を大阪府が評価し、発信するという制度でもあります。事業者と連携しないと、食品ロス削減の具体的な取組までできないという考えがありますので、今後も事業者の取組を評価しながら発信できたらと思っています。

【花田部会長】

表彰制度みたいなのはありますか。

【事務局】

国の方で今年度に食品ロス削減推進大賞ができて、大阪府はその動向を見ているところです。

【花田部会長】

石川委員のお話の加工食品企業は大阪府内にありますし、大阪らしさ、大阪の文化ということを出していくのであれば、大阪府の表彰制度もいいと思います。そうすると事業者の誇りになると思います。ありがとうございました。

いろいろご意見いただきました。なかなか難しいこともありますが、これを機に大阪府が先進的にできる施策があるかと思しますので、今回のご意見を踏まえて、事務局に大阪府の施策をまとめていただきたいと思しますので、よろしくをお願いします。

それでは、大阪府食品ロス削減推進計画の策定の取組に対する目標について、事務局から説明をお願いします。

【事務局】

引き続きまして、資料1-2の8ページ目をご覧ください。本日ご議論いただきたい3つ目になります。目標については、行動を起こす府民を増やすには、という取組に対する目標と、食品ロス量を減らすという数値目標がありますが、この資料では、行動を起こす府民を増やすにはという取組に対する目標についてご説明をし、後ほど資料1-3で数値目標のご議論いただきたいと考えております。

まず、取組に対する目標について、国では、「食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%にする」と掲げています。今回の大阪府の資料の最初の文章には数字を出しておりません。第1回部会では、簡単なものでも、食品ロス削減の行動の実態がわかるような調査をするべきというご意見をいただきました。そこで参考資料3でお示ししております、おおさかQネット調査を実施しましたが、この調査は計画の進捗管理などには使用できないもので、大阪府で別の調査をするということも予算などの関係でできない状況でございます。そのため、今のところ数字を入れてないような文章にしていますが、計画推進においては、取り組んでいる実態というのを把握していく必要があると考えております。そのため、この資料には取組状況の把握に使えるような可能性のある指標について、事務局で案をお示ししており、本日ご検討いただきたいと考えております。参考資料3でお示ししております、おおさかQネット調査の結果については、分析はこれからですが、単純な回答結果だけをまとめております。大阪府の施策に反映させるために調査するということが、おおさかQネット調査の大前提にありまして、仮説をいろいろ立てたうえで設問や選択肢を設定していますが、その仮説に対する結果を分析して、今後の施策に反映

する調査になっております。このため、今回の調査では、家庭内で食材の購入及び調理を行う大阪府民と対象者を絞って調査しました。調査結果をご覧くださいますと、食品ロス削減の行動を起こすことに繋がるような質問項目がありますが、Q1で食品ロスの認知度を聞いたところ、全く知らない人は15人、あまり知らない人を入れても67人と少ない数字でした。Q3で買い物や食材の保存に絞って食品ロス削減の行動を調査しましたが、回答者のほとんどが行動をされていて、取り組んでいることはないという回答は、61人という結果でした。また、先ほど賞味期限切れの食品を処分するかについてご議論いただきましたが、そのことについても調査をしております。この調査の結果では、比較的男性の方が思い切って食べるという結果が出ています。男性は約35%、女性は約24%が思い切って食べるという調査結果でした。男性も週に1回でも食材の購入や調理に携わっている方が対象ということが一因するかもしれません。

【花田部会長】

対象者が、男性の中でも家事の意識が高い人で、女性は一般的な人を調査しているかもしれないということですか。

【事務局】

その可能性もあります。参考情報も含めまして、取組に対する目標について、ご議論いただきたいと思っています。

【花田部会長】

まず、取組に対する目標について、主な論点の文章では数値を出していないということですが、その下の目標の指標例について、説明をお願いします。

【事務局】

例えば、計画本文に食品ロス削減の行動を起こす府民何%という数値目標を掲げなかったとして、事務局として、計画推進の中で食品ロス削減の行動を起こす府民がどの程度になっているか、ということ把握できる指標が必要ではないかと考えております。こちらの指標例について、その行動を起こす府民について把握するものかどうかなど、ご意見いただければと思います。

【花田部会長】

そこも含めて、取組に対する目標の考え方について、石川委員いかがでしょうか。

【石川委員】

計画なので目標は数値で出した方がいいと思います。国の80%もどういう意味か少しわかりませんが、アンケート結果が80%でも設問に由来するので、大きく変わるものです。大阪府で目標数値を設定する場合は、準拠するものは国しかないと思います。国が80%と掲げていますが、大阪府はどうでしょうという感じだと思います。その中で、根拠を作って府民の行動を把握するという話になると、やはりアンケートぐらいしかないと思います。資料で挙げられているものは、全部代替りの指標ですが、とても遠い話だと思います。国が掲げているのは、消費者の話で、消費者側の意識まで明確にしている。事業者側の取組やポータルサイトのレビュー数では、大分弱いという感じがします。予算とかいろいろな話があると思いますが、全然関係ない一般府民から見ると、国の80%の目標があって、それに準拠した目標を作るなら、何でアンケートしないのかと考えるとと思います。

大阪府が計画を進めていくうえで、直接国の目標に基づかず独自に大阪府として目標を立てるとい

う、そこを明確にした方がいいと思います。国の目標から大阪府として何かをやろうという話だったら、もう少し消費者を調べるしかないと思いますし、そうではなくて、大阪府としては外食や製造業も多いし、食の都というのはイメージでは外食の比率が高そうな感じだと思います。そうすると、小売や外食での食べきり・持ち帰り、それから家庭での食べきりなどに焦点を置いて、その焦点に関してK P I (※)はこれにしたということにした方がいいと思います。そっちで焦点を置くなら、パートナーシップ事業者数を 20 や 30 でいいのか少し心配になりますが。最初に大阪府として、何を本気で目指すのか明確にした方がいいと思います。

※組織の達成目標（売上高など）に対して、目標達成度合いを評価する評価指標

【花田部会長】

ありがとうございました。石川委員は、国の食品ロス削減の推進の委員でもいらっしゃるわけですが、国の目標の 80%の出し方などから、大阪府の計画の中で、必ずしも数字は出さなくてもいいと思ったりしますが、要するにこの食品ロス削減は国民運動として推進していくということですが、樋口委員はいかがでしょう。

【樋口委員】

まず主な論点の文章を見た時に、どういうことかと思いました。「食品ロス問題を認知して削減に取り組む府民の割合を増加させる」というのは、石川委員がおっしゃったように、どういうことを基準に、何をもってして、それが取り組む府民になるのかということが全く分からないです。抽象論すぎて、やはり何らかの基準や目標指標がないと、これは何を指しているのか全く分からないと思いました。先ほど石川委員がおっしゃったように、例えば、外食の食べ残しが少なくなっている、持ち帰りをする人がかなり増えているなど、アンケートも含めて、何らかの定点観測するものがないとこれは何を言われているのかわからない。とても困難だと思いますが、例えば私たちも消費者団体ですので、いろいろアンケート結果を出していますが、私たちの方でも取組になにか協力できることがあればさせていただいて、大阪府に特化したアンケートを取る方向性とかも協力できるところはしたいと思っています。

【花田部会長】

NACSさんは、目標において何か指標みたいなものを立てていらっしゃいますか。

【樋口委員】

NACSとしては、まずは昨年と今年でアンケートをとることから始めて現状を把握し、そこからどういう活動をしていくか検討しています。幼時からの消費者教育や講演会、啓発媒体を配ることを考えていくことが必要だと思います。

【花田部会長】

ありがとうございました。それでは、事業者の皆様の取組を把握できる指標のアイデアについて、南野委員いかがですか。

【南野委員】

小売業としての食品ロスの削減に具体的な数値目標を掲げることは、なかなか難しいと思います。今まで議論に出ていた 2 分の 1 ルールは、賞味期限が長い一般食品で採用されていますが、小売業では一般食

品の食品ロスは数値としては小さいです。生鮮食品や惣菜等の食品ロスが数値としては大きい、食品ロスを削減するためには商品の生産量を減らせばよいのですが、これを一概に減らしてしまうとお客様が買いたくても商品が無くなってしまいうという機会ロスが発生し、売上が下がるという問題があります。機会ロスが発生しないように食品ロスを減らす、その兼ね合いどうするか、せめぎ合っているところになります。食品ロスをゼロにしたいですが、ゼロにすると売上が下がり、お客様にも満足していただけない。閉店の時に商品をゼロにできればいいですが、それで、お客様の支持を得られなくなりますから難しいと思います。

そこで、食品ロスの削減に関しては、生産量の調整ではなく、消費期限をどれだけ延ばすことができるかという方向で検討しているところです。包装資材等を工夫してできるだけ空気が商品に入らないようにしたり、無害なガスを充填して商品の劣化を抑える。また、スーパーではラップをかけた惣菜が多いですが、コンビニの惣菜は、封をきっちりして、空気が入らないようにしています。こうして消費期限を1日、2日長くできれば、食品ロスが大きく削減できると思います。

【花田部会長】

ありがとうございました。消費者が買いに来たときに商品がないと機会ロスになり、商品があればその分売り上げが伸びたのということですね。難しい問題です。

外食産業の方で、加藤委員お願いできますか。

【加藤委員】

資料9ページの最後の項目の「「食べきり」、「持ち帰り」の取組を实践する飲食店数」と書かれていますが、具体的な数値目標を設定する場合は、このような目標になると思います。どの程度の食品ロスの分量かと言いますと、いわゆる仕込みなどのロスの方がかなり大きいという事情もありますし、おそらく食べ残しの量を正確に量っているところはほとんどないと思いますので、重量を目標数値に掲げるのは難しいと思います。

【花田部会長】

ありがとうございました。皆様からご意見をいろいろお伺いしましたが、結論から言うと、食品ロス削減に取り組む府民を増やすということ、指標で示すというのは難しく、数値目標も示すのは難しいということですが、ただ、進捗管理にはやはり指標というのが重要かと思しますので、本日のご意見を踏まえて、事務局にアイデアを出していただくということで、よろしくお願いします。

【石川委員】

先ほど申し上げるのを忘れていましたが、環境省のプロジェクトで開発していた食品ロスのダイアリーアプリを改修して、再びリリースしました。より使いやすいものになっています。登録していただいたら無料で使えます。それを自治体の方で工夫して、食品ロスの削減を進めていただきたいので、環境省の方から、今後できるだけ早い機会に全国の自治体の食品ロス担当者にご案内いただくことになっています。そのアプリの一つの可能性としては、例えば大阪府民に向かってそれをやりましょうというのを打ち出したら、ネット上のアプリなので、郵便番号まで入れていただくと大阪府民かどうかわかるので、そういう人たちが食品ロス削減に取り組んだ効果は、自動的に入ります。データの集計やコストは難しさの程度に応じてあり、統計分析をする場合はもう少し高くなることは考えているところですが。単純にデータを集計するだけでしたら、人件費ぐらいで開発費とかほぼ掛からないぐらいの費用で集計できますから、

大阪府民がどのくらい食品ロス削減の行動をやりましたとか、これくらい伸びていますということには使えると思います。色々なキャンペーンをやったらこれくらい効果があったという把握も、開始した日までデータを取ろうと思えば取れるので、そういう使い方もできると思いますから、ご利用をお考えいただいたらと思います。

【花田部会長】

ありがとうございました。続きまして、別紙の資料1－3の数値目標について、事務局から説明をお願いします。

【事務局】

大阪府流通対策室の近藤と申します。私からは資料1－3の目標設定の考え方について、ご説明させていただきます。こちら資料1－3①では、事業系の食品ロスについて、②では、家庭系の食品ロスについてお示しした資料となります。こちらの資料では、大阪府の推計結果についてご覧いただき、大阪府の目標設定の考え方について、ご意見をいただけたらと思っております。

まず、①の事業系食品ロス量につきましては、食品の製造業、卸売業、小売業、外食産業の4業種で集計しております。大阪府内の数値算出に当たりましては、まず基準データになります、2017年度の数値を算出しております。算出に当たりましては、2017、2018年度の大阪市事業系一般廃棄物実態調査報告書が、他自治体より細かい業種別で調査されておりますので、その報告書等をもとに、大阪府内の事業系食品ロス量を算出しております。計算過程を簡単に申し上げますと、大阪市の報告書等を用いて、業種別で市内の1事業所当たりの排出量を求めまして、それを各市町村、業種ごとの事業所数にかけた上、各市町村の事業系ごみ量を配慮しながら、拡大推計をしております。業種別で求めました数値を最終的に4業種に合算し、府内の2017年度、合わせて2018年度の事業系食品ロス量を算出しております。また、基準データですが、過去および将来推計を行うに当たりまして、先ほど求めたデータのみでは傾向が取れないため、国が公表しております、2008年度以降の全国の食品廃棄物量等の発生量の増減率を用いまして、大阪府の基準データを2008年度までさかのぼって推計しております。

続きまして、その下の推計方法の項目をご覧ください。過去推計につきましては、国の目標基準が2000年度比であることから、本府におきましても、2000年度推計を行っております。先ほど算出しました大阪府内の2008年度から2018年度の数値を基に、4業種別の増減傾向から、近似式の指数関数と呼ばれる曲線を引きまして、2000年度まで過去推計をしております。こちらの算出方法につきましては、国の推計方法と同様のものになっております。下のグラフではその推計結果をお示ししてございまして、単位が大きいためほぼ直線に見えますが、一番上のグラフの線の事業系食品ロス量の全体では、2000年度は年間30.8万トンの発生量と推計されました。

続きまして、すぐ上をご覧いただきまして、2019年度以降の将来推計につきましては、2000年度推計と同様の指数関数の曲線を引く算出方法で推計しております。過去推計との違いですが、こちらは2008年度および2009年度のデータを考慮せず、2010年度以降のデータを基に推計しております。推計で考慮しない年度につきましては、リーマンショックによる大阪府内の事業所数の減少等が影響していると推測され、こちらを将来推計に考慮してしまいますと、近年の増加傾向や横ばいの発生量に反して、業種によって将来推計が下がり過ぎてしまいますので、2010年度以降のデータを用いております。その推計結果について、先ほどのグラフとその下の表となります。下の表の右側には、2000年度の数値を単純に半減した数値と、2030年度の推計値を横に並べております。また、2019年度の数値とも比較して、業種別

に見ていきますと、食品製造業につきましては、2019年度から減少し、2000年度の半減より下回る結果。食品卸売業、食品小売業につきましては、2019年度より増加し、2000年度の半減より上回る結果。外食産業につきましては、現状よりは減少しますが、2000年度の半分まではいかないという結果となりました。

あくまで推計ですので、2020年度の新型コロナウイルスの影響による直近データがないこと、また先ほどの基準データの算出についてご説明しましたが、食品廃棄物等の発生量のデータが、全国データでは2008年度以降から公開されていますが、都道府県別は直近の3年間しか集計及び公開されていないなど、データが少ない中での推計となりますので、今後も最新データ等を踏まえながら精査していきたいと考えております。また、今回の業種ごとの推計ですが、1回目部会では業種ごとの削減目標は難しいとのご意見をいただきましたが、ご参考として業種ごとの推計結果をお示させていただきました。今回の推計結果や国の2030年度半減目標を踏まえながら、委員の皆様には大阪府の目標設定の考え方についてご議論いただけたらと思います。

裏面には、ご参考にご国の推計結果についてお示ししておりますが、2000年度の推計では、先ほどご説明しました通り、現状の食品廃棄物量廃棄物等の発生量をもとに、4業種とも指数関数の曲線を用いて算出されております。その他の詳細につきましては、時間の関係で割愛させていただきますが、グラフをご覧くださいと、2008年度から減少しているという推移になります。

続きまして、資料1-3の②をご覧ください。こちらの資料では、大阪府の家庭系食品ロス量について推計しております。基準データにつきましては、こちらも全国の算出方法に近づけて算出しております、大阪府内の市町村に過去5年間に実施した食品ロス量に関する生活系ごみの調査結果について本府で調査を行いまして、その結果等をもとに、1人当たりの食品ロス量を算出しました。①で算出した数値を各市町村の人口規模別の大規模、中規模、小規模ごとに拡大推計することで、未調査の市町村まで推計し、府内の2019年度の家庭系食品ロス量として算出しております。

2000年度の推計方法につきましては、当時食品ロス量について調査したデータがありませんでしたので、当時の生活系ごみ量のうちの可燃ごみおよび混合ごみ量をもとに算出しております。算出の際には、先ほどご説明しましたが、府内の市町村への調査で、合わせて算出したごみの量に対する食品ロス量の比率について、現在と同じと仮定して算出したものとなります。2001年度から現在までの数値につきましても、同様の方法で算出したものが下のグラフの通りです。こちらの算出方法では、生活系ごみ量のうちの食品ロス量の比率が過去同じ比率だと仮定した場合の算出方法ですので、府内の可燃ごみ、混合ごみの生活系ごみ量が減少すると食品ロス量も減少すると仮定したものとなります。グラフの途中年度で大きく減少している年度がございますが、こちらは紙製品の分別が進むなどによる影響かと思われます。

続きまして、その上をご覧くださいと、2020年度以降の算出方法についてお示ししております。こちら2つのパターンをお示ししております、パターン1では大阪府環境審議会循環型社会推進計画部会での将来推計の考え方と同様の方法で算出し、大阪府の将来人口のみを考慮して推計を行っております。パターン1ですが、単純に今後の大阪府内の人口が減少することで、食品ロス量が減るという推計になっております。次にパターン2ですが、こちらは先ほどの①の将来人口による減少と、これまでの生活系ごみ量の傾向を用いて算出しております。パターン2ですが、これまでの生活系ごみ量の減少してきたことが、同じ割合で食品ロス量も、共に減ったと仮定して、今後も同じように減るだろうと仮定した場合の推計となっております。その推計結果について、下記表にまとめておりますが、パターン1の将来人口の減少のみで見た場合でも、パターン2による生活系ごみ量の減少傾向を①と合わせて見た場合でも、

2000年度半減まで、2030年度食品ロス量が減らないという推計結果となりました。

また、こちらも事業系食品ロス量と同様に新型コロナウイルスの影響や、既存データが少ない中での推計のため、今後も最新データ等を踏まえながら精査が必要ですが、パターン1のように将来人口の減少のみでは、現在の2019年度から食品ロス量があまり減らないという結果となりました。

また裏面では、国の推計方法についてお示ししております。こちらも時間の関係上、詳細は割愛させていただきますが、直近のデータでは、ほぼ横ばいであると推測されます。以上の大阪府の事業系および家庭系食品ロス量の推計結果と、今後の大阪府の目標設定の考え方について、国の目標を踏まえながら、ご意見等いただけたらと思います。以上でご説明を終わります。

【花田部会長】

ありがとうございました。数値目標につきましては、第1回部会でも食品ロス量について、いろいろご意見いただきましたので、石川委員にまずご意見ををお願いします。

【石川委員】

データがなくて難しいと思います。推計するということになるとこういう方法が普通考えられるので、推計方法としては妥当だと思います。将来の目標とか施策を考えるときに、こういう方法論でいいのかということは、どう使うか難しいと思います。ごみの中での食品ロスの比率が一定で、1人当たりのごみの量が減ってきたトレンドの中身を問わずにその傾向が同じであると仮定して、且つその中での食品ロス比率が同じだと仮定するというのは、理由は知らないけど、食品ロスも含めて努力をして少しずつ減ってきているからそのままの傾向ではこうなるというお話だと思います。目標というのは普通努力して達成しようとして立てるので、半減に届かなくても構わないので、だからもっと頑張ろうという話でないといけないと思います。

推計の方法は、今申し上げたとおりなので、対策というのは、食品ロスに絞って対策をするので、外食、製造、家庭などのそれぞれで、こういう施策を打ってごみの中の食品ロスの比率を下げるということであるわけです。この推計値はもしそれをやらなければということなので、これで半減になれば、施策をやらなくていいということになるので、あまり気にしなくていいと思います。参考情報として推計して、過去のトレンドの詳細までわからないけれど、トレンド分析をしたらこんな感じというのでいいです。

人口だけで見ると、年間19.8万トンで、16.0万トンと比べると2割足らないので、その2割を減らすために、食品ロス対策を重点的に打ち出して、2割を余分に減らすという意味づけになります。そういうことであればいいと思いますので、推計方法は単純にしたらいいかもかもしれません。2つの推計でしたら、人口減少の方を示して、これだと全然足りないから、あと2割を施策で補うということかだと思います。

【花田部会長】

ありがとうございます。漠然とこれでもいいのかと思っていたことが、石川委員のお話を聞いて深くうなずくところがございます。一言でいうと難しいと。まず目標値を立てることも、考え方そのものも、それから基準にしないといけないところを算出するのも難しいということでした。

他の委員でご質問、ご意見がないようでしたら、石川委員おっしゃっていただいたような方向で、進めていただけたらと思います。

それでは、議題2の部会報告案について、事務局から説明をお願いします。

【事務局】

資料2をご覧ください。部会報告の骨子案をお示ししております。部会報告案及び計画に繋がるようなものとイメージしていただけたらと思いますが、食品ロス削減推進計画の骨組みに繋がるものと考えております。部会でご議論いただきました、目標や将来像、大阪府の基本的施策を柱にしながら、「はじめに」では理念を明記し、計画の位置づけも明確にしまして、計画では章立てをしていくようなことを考えております。こちらの骨子案の内容は、本日のご議論を踏まえて反映させていただきまして、この骨子案を基に次回3回目の部会では、部会の報告案を資料としてお示ししたいと考えております。

【花田部会長】

ありがとうございます。国の基本方針の委員でもいらっしゃいます石川委員、資料2についてご意見をお願いします。

【石川委員】

この資料自体は特に問題はないと思います。国の目標で2030年度に半減すると掲げていて、そういう意味では、大阪府も半減というのが一番簡単で、さっきの分析はトレンド分析したら、今のままでは届きませんという結果なので、そういう意味では、これでいいと思います。

【花田部会長】

ありがとうございます。この機会ですので、委員の皆様、何かご意見、ご質問ございますか。

【加藤委員】

では、よろしいでしょうか。

【花田部会長】

加藤委員お願いします。

【加藤委員】

こちらの資料で外食の取組ということで、食べ残しを少なくするということですが、大阪外食産業の各会員の方では、新型コロナウイルスの影響でお客様が激減したことや休業せざるを得なかったという状況がある一方で、食材を定期的に生産者から仕入れている企業があり、大量の在庫を抱えてしまったということがございました。その対応として、大阪市内の子ども食堂と調整をして、食材を使っただくようなことをすでに始めている企業もあります。要するに大阪府の対策の中に、子ども食堂やフードバンクなどの利用についても、何らかの検討をされるかお聞きしたいと思います。

【花田部会長】

ありがとうございます。事務局お願いします。

【事務局】

食品流通においてはどうしても食品ロスが出てしまうというのは皆様のお話を聞いていてもわかっているところで、それらを有効活用する取組としては、フードバンク活動とその先は子ども食堂の活動が、食品の有効活用では外せない取組だと思っております。外食産業は今まで有効活用の取組においてあまり接点を持っていなかったもので、これから外食業界の皆様にもご相談させていただいて、この取組にご協力いただけるよう考えていきたいと思っております。

【花田部会長】

大学の近くの小売の事業者が、サービスカウンターの横に箱を置いて、食品を入れてくださいというようなフードドライブ活動をされていました。そういう活動も広がっていったらという考えでしょうか。

【事務局】

フードドライブはパートナーシップ事業者でもすでに取り組んでおられますので、有効活用の項目に入れていきたいと思っております。

【花田部会長】

ありがとうございます。では、色々ご意見を賜りましてありがとうございました。これまでの第1回、第2回の部会で活発なご議論を骨子案に反映されることと思います。次回は第3回の最後の部会ということになります。本日のご議論を踏まえて、事務局から部会報告案を資料として示していただいて、それをもとに議論を進めていきたいと思いますが、この報告案が環境審議会の本審の答申案になっていきますので、第3回も色々なご意見をいただいて、より良い報告案を作れたらと思いますので、どうぞ皆様よろしく願いいたします。では、進行を事務局へお返しします。

【事務局】

皆様、花田部会長、ありがとうございました。本日も活発なご議論いただき、誠にありがとうございました。以上をもちまして、第2回食品ロス削減推進計画部会を閉会いたします。

本日のご議論を踏まえ、資料にまとめまして次の部会でご議論いただきたいと思います。第3回につきましても、何卒よろしく願いします。本日はありがとうございました。