

第6回食品ロスの削減に向けた検討会速記録

時・平成20年12月10日(水)

於・農林水産省 4F第2特別会議室

農林水産省

時・平成 20 年 12 月 10 日（水）

於・農林水産省 4F 第 2 特別会議室

第 6 回食品ロスの削減に向けた検討会速記録

農林水産省

目 次

| | | | |
|-----|----------------------------|-------|----|
| 1.開 | 会 | | 1 |
| 1.議 | 事 | | |
| (1) | 「食品ロスの削減に向けた検討会」報告書(案)について | | 1 |
| (2) | その他 | | 24 |
| 1.閉 | 会 | | 26 |

開 会

牛久保座長 定刻になりましたので、ただいまから第6回食品ロスの削減に向けた検討会を開催いたします。

本日は、11名の委員のうち、篠倉委員を除く10名の委員に御出席をいただいております。また、オブザーバーといたしまして、財団法人食品産業センター技術部の渡部次長にも御出席をいただいております。

議事に入ります前に、事務局より、配付資料の確認と資料の扱いについて御説明をお願いいたします。よろしくお願いいたします。

谷村食品環境対策室長 食品対策室長でございます。

本日は、資料といたしましては、この検討会の報告書の原案として「食品ロスの現状とその削減に向けた対応方向について(案)」を配らせていただいております。あと、報告書になった際には、今回の検討会で出した資料は一まとめにしたいと思っておりますので、そのイメージとして、これは今まで配った資料だけを単純にとじたものでございますが、席上だけ配付させていただいております。

以上でございます。よろしくお願いいたします。

牛久保座長 どうもありがとうございました。

議 事

(1)「食品ロスの削減に向けた検討会」報告書(案)について

牛久保座長 では、議事に入りたいと思います。

本日は、前回の検討会におきまして整理された論点をもとに、委員の皆様方に御意見いただきましたものを反映いたしまして事務局に作成していただいた「取りまとめ(案)」について、御意見を賜りたいと思います。資料の記載内容は、これまでの検討会に提出された資料や議論されました内容を整理したものとなっておりますので、事務局から一通り御説明をいただいた上で議論を始めたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

それでは、説明のほう、よろしく願いいたします。

谷村食品環境対策室長 それでは、簡単に御説明させていただきたいと思います。

今回のお示ししました（案）につきましては、基本的に今まで御議論や御意見いただいたものは最大限反映させております。前回、論点整理のときにごさいましたけれども、現在行っている取り組みをまず適切に評価をした上で、今後の課題という形で整理させていただいているところでございます。あわせまして参考資料としては、先ほど申し上げたように、全部今回の委員会で使用した資料はおつけいたしますが、本文を読む中であったほうがいいのではないかというデータは、本文の中にも織り込む形で整理をさせていただいております。

それでは、簡単に御説明いたします。1 ページ目は「本検討会の目的」でございます。今回の検討は、冒頭申し上げましたように、一度いわゆる商流というか消費の形に乗って、そこから食べられるものが廃棄されていくという問題点について皆様から御意見をいただくということで行ってきたわけでございますが、前回藤木委員のほうから、その前に、まず産地、ほ場段階でいろんなものが廃棄されている、こういうことについてもやはり問題意識を持つべきではないかというお話がございました。

この点につきましては、先回も触れさせていただきましたけれども、当省で野菜を担当してまず生産局のほうで、ほ場廃棄の問題については、もったいないという批判があるということを踏えまして、野菜の緊急需給調整の手法に関する検討委員会を18年度に開催しており、そこで、通常時から利用先を掘り起こす、余りそうになったときには、需給協議会を中心にして情報提供をする、過剰になった場合には、あらかじめ掘り起こしておいた有効利用先への打診とか、一時的な市場隔離等をするという方針のもとで緊急需給調整をおこなっているところでございます。検討会と違いますので報告本文には入れませんでしたけれども、こういう取り組みがあることは、あわせて冒頭で御説明をさせていただければと思います。詳しくは生産局のほうにお問い合わせいただければ、またお話しできるものかと思っております。よろしく願いいたします。

1 ページ目は、青山委員のほうから、1,900 万とか余っている量だけではなくて、まず9,000 万トンという食用に向けた資源と、そこから出てくる食品廃棄物とロスとの関係とこのを丁寧に書いておくべきだという御意見をいただきましたので、その旨を生かしまして丁寧に書かせていただいております。

あわせまして、前回の論点になかったものとしては、5.のところ、牛久保座長がこの

委員会の場でも再三申し上げましたけれども、特定のだれかを犯人として探す場ではないというこの検討会の趣旨をきちんと書いておく必要があるというご指摘があり、いわゆる特定の立場の者に削減の責を負わせるべきものではないというようなことをつけ加えさせていただいております。ここが前回の論点から変更されたところでございます。

1枚めくっていただきまして英国と大韓民国における食品廃棄の例、これはこの委員会を開催した後、さまざまところから同じように、日本の口スはわかったけれども、諸外国の口スはわからないのかという御質問等我々受けましたけれども、食品廃棄という範囲としてどういうものをとらえるかというのがなかなか各国統一してないということもございまして、データとしてはっきりしたものがないわけですが、1つとして、第4回のときに御説明させていただきましたイギリスの取組事例の中に入っていたもの、いわゆる670万トン廃棄されていて、そのうちの410万トンは食べられるにかかわらず廃棄されているという推計値が出ているということ。あわせまして、英国は食文化が違うかもしれませんが、韓国のほうのデータといたしまして、韓国の食品廃棄物というのは、飲食店、給食施設及び学校での食べ残し及び厨芥の残さ、これで418万トン、2005年に474万トン出ていますよという韓国環境省の資料がありましたので、これをあわせて御報告させていただきました。ちなみに、イギリスは人口が6,000万で韓国は4,800万人、日本は1億2,800万人というような関係にあるということでございます。

次、3ページ以降でございます。3ページ以降は、基本的に前回の論点。3ページは、論点のところをそのまま文章に書かせていただいて、参考になるデータを入れさせていただいておりますけれども、前回、「必要以上に短く設定される場合がある」とさらっと書いておりましたけれども、全日本菓子協会のアンケート調査結果第1回で出たものを、参考にここに組み込ませていただいております。

4ページの5.以降のところでございます。ここは、弾力的な設定が行われているケースとか、商品ごとの特性に応じて設定しているケースも当然でございます。この場でも紹介させていただきましたので、その点については書き加えております。5.については、キューピーの島さんから、キューピーで安全期間という考え方をいながら、という御発言があったことと等もございまして、6.についての販売期限等については、こちらのほうから御説明した事例なり、委員の方から御説明いただいた事例の中でも、当然こういうような弾力的な設定があるということがありましたので、それを書き加えました。

また、7.として、これは前回の論点のときにございましたけれども、これはつけている

人間だけで決められることではなくて、経営戦略上の問題もございますが、メーカーさんとそこに流通業者さんがどういう関係にあるかということも当然ある。あと、期間の決め方については、消費者の鮮度志向への高まりというような対応を当然考えながらメーカーなり流通業者は決めていくということがあるので、その皆さんの理解なりが進まないといけないんだという趣旨の意見交換がございましたので、そこを書き加えさせていただいております。

次の、新商品販売の話とか欠品の話というのは前回書かせていただいたとおりでございますけれども、次の5ページ目のところで、前回なかった話として、本日御欠席の篠倉委員のほうから、ロットとの関係があると。メーカーからの一定のロットというのがあって、そのロットを単位としての在庫管理等を行うので、それと末端でのいわゆる注文というのはどうしても差が出ると、そういう視点があるということがございましたので、ここではそれを書き加えさせていただいております。

真ん中以降の「一方」のところは、これは前回、江口委員並びに片山委員のほうから御指摘いただいた部分を書き加えさせていただいております。いわゆるお惣菜とか生鮮食品等だけではなくて、やはり加工食品についてもワゴンセール等の形でやっていただいていると。ただ、いわゆるお惣菜等の値引き販売ほど一般的かということ、これはなかなか難しい。それについては、江口委員、鬼沢委員のほうからありましたけれども、そもそもなぜ値引きをしているかという情報提供が不十分であるということ。値引き販売していることによって、消費者のほうに、何か品質に問題があるものを売っているのではないかというような誤解があったりして、なかなかその販売等がうまく進まないということが要因だというお話がございましたので、書き加えさせていただいております。

次に6ページ目でございます。6ページ目で書き加えさせていただいたものとしては、消費者のライフスタイルの変化等に対応した商品提供ということでございます。これは宮腰委員からも個食パックというような話もございましたし、藤木委員のほうからも御意見ありましたけれども、無駄なく食べ切っていただくという話から、いわゆる核家族なり個食化なりいろんなライフスタイルの変化に対応した商品の提供をしていると。内容量についてもいろいろ考えたりとか、朝・昼・夜の時間帯に応じて購買者層とかの違いを反映しながらちゃんと売っていますと。当然ライフスタイルは一定ではございませんので、それを的確に把握して商品展開を考えていくということが必要だという問題意識もあわせていただきましたので、その旨、書き加えさせていただいております。

次の規格外品等の発生と商品の有効活用というところでございますけれども、これについては基本的に前回の論点と変わっておりません。7 ページ目にちょっと書き加えさせていただきましたのは、これは前回、片山委員のほうから、フードバンクを使いたいと思っても、出した商品の取り扱いがきちんとなされるのか、どこからがメーカーの責任で、どこまでが出したほうの責任で、どこからが受け取った側の責任になるのかとか、そういう明確になってない点があって、なかなか安心して利用できるような条件が整ってないというところがやっぱり要因になるのではないかというお話がございましたので、それをここに書き加えさせていただいております。

次でございます。外食産業の件でございます。外食産業につきましては、どうして食べ残しが起こるのかという、ミスマッチが起こる原因をわかりやすく詳しく書かせていただきました。これは今後の取り組みにもつながるところでございますので、食べ切れない料理を注文するというケースとか、分量がなかなか選択できないとか、セットメニューの中を一部除けないとか、サービスを消費者がなかなか積極的に利用しないとか、いろいろな要因があってミスマッチが起こるんですよということ。

あと4番目に、ただ、そういうことに対する具体的な取り組みも行われているというのは第3回の検討会で御紹介させていただきましたので、現におこなっている取り組みについてはここに書き加えさせていただきました。今までなかったデータといたしまして、農林水産省がやっている食品ロス統計調査の中で、御飯の提供量を選択できるメニューの食べ残しは少ないという調査結果があるというデータがありましたので、ちょっと御参考につけさせていただきます。これを見ていただくと、9 ページ目でございますけれども、いわゆる全体だと3.4%になるんですが、大・中・小選べると食べ残し率が3%になる。無料でおかわりできるケースが、食べ残しが一番率としては多いと。ただ、御飯の提供量としては、選べるケースが一番提供する量が多くて食べ残しが少ないというようなデータがありますので、こういうメニューの柔軟性というのは、実際に食べ残しを減らすという点においてはかなり有効になるのではないかというデータという意味でつけさせていただきます。

食べ残しの部分については、基本的にこの前御議論いただいたものでございますけれども、最近、福井県の取り組み等はテレビでも結構取り上げられたりしておりますし、本検討会でも出させていただきますので、それを参考事例として入れさせていただきます。

10 ページ目は、基本的にそのままです。

11 ページ目は、消費者の部分につきましては、論点整理のところでは書いていることを基本的に変えておりませんが、ちょっと現状分析を詳しくに記述をさせていただきました。農水省のロス統計で、過剰除去、食べ残し、いわゆる直接廃棄、食卓に出さずにそのまま捨てるという順番で捨てられている状況の中で、直接廃棄をした部分の理由について、鮮度が落ちたという理由が一番多くて、次いで消費期限、賞味期限が過ぎたという理由になっていると。これについては一つ理由として、これから見て、いわゆる期限表示の理解が不十分だと。賞味期限が過ぎたから直ちに捨てるものではないというのは、当然表示の性格上そうでございますけれども、同じように賞味期限が過ぎたということが廃棄の理由になっているというのが1つ。

もう1つ、もちろん鮮度が落ちたということ等考えますと、食品一般に対する鮮度志向というのは、これは本検討会の中でもいろいろ御議論があったところでございますので、あると思います。ただ、ここは にも書いておりますように、消費者が食品に鮮度を求めるということ自体、別に悪いということではございませんので、これは消費者の志向としては当然あり得る、当然の考えでございますけれども、それが過度に新しいもの新しいものを追っていくと、やっぱりこれは食品ロスの要因ともなり得るということを、この場でも議論がありましたので、書かせていただいております。

次に、今後の取り組むべき方向ということでございます。今後の取り組むべき方向につきましては、これもこれまでの御議論を踏まえまして、それぞれ取り組むべき者ごとに整理をさせていただいております。まず、食品関連事業者、消費者共通の取り組むべき課題として、食に関する意識の共有。これも前回の論点整理のときに出させていただいたものと基本的に変えておりませんが、鬼沢委員のほうから、食に関するコミュニケーションをする場としては、いわゆる家庭、食卓だけではなくて、地域であったり学校であったりいろいろな場がある、こういうことをつけ加えていただきたいという御意見がございましたので、それを加えさせていただいております。

次でございます。いわゆる事業者共通でやっていただきたいこととして、食品ロスに関する実態等を可視化していただくと。 につきましては、これは第4回の味の素の恒吉様の御発表にもございましたけれども、まず外に出す前に、数字として自社内にどれだけのロスがあって、それが金銭的にもどれだけの影響が出ているということを示すということが、非常に社内においての意識改革とロスの低減にもつながったという御発表がございましたし、藤木委員のほうからも、ちょっと先ほどのほうにもありましたが、規格外品とか

の発生のときに、従業員の人為的ミスというのもどうしても一定量勘案しなきゃいかぬと。そういう人為ミスを減らすという意味においてもやはりこういう社内の意識を変えていくというのは、従業員の意識改革が非常に重要だということで、まず廃棄率なり、どこまでどうするかというのはそれぞれの会社ごとにあると思いますけど、社内ですら意識を高めるための可視化をする。そして、それを今度は、鬼沢委員のほうからもございましたけれども、ロスというのがどのようなものなのかというのが消費者によく伝わってないというのも、ロス削減に向けての取り組みがなかなか進まない理由の一つだということがございましたので、それを消費者と共有して、共通認識を醸成して、消費者の理解と協力を得ながらロスの削減をしていくという取り組みに生かしていくと。

としましては、今回いろいろ取りまとめさせていただいたものにもかかわるんですけども、具体的にどういうところに取り組んでいくのかという行動計画的なものを、各事業者なのか、事業者団体なのかというのはあると思いますけれども、つくって公表していただくというのは非常に有効ではないのか。これは既にCSR報告書等でそれぞれの目標を立ててやっていたらっしゃるところも当然あることは承知しておりますけれども、改めてこの検討会等の成果をもとにやっていただければ非常にいいのではないかとございいます。

次でございます。製造業者、流通業者の問題として販売期間を確保するという視点でございます。これは、問題のときにございました期限表示の問題といわゆる販売期限等の問題でございます。事業者が自己の利益を最大化する、そのための販売戦略なり商品展開戦略が決定の根拠になるのは当然でございます。ただ、今、資源を最大限に有効活用するという社会的な要請もございいます。当然この社会的要請というのも、企業の販売戦略なり商品展開、戦略の中でも重要な位置づけになってくると思いますので、そういうものを勘案した上で、やはり安全性なり品質に問題がない期間は、可能な限り販売期間として確保するという観点をぜひ持っていただけるようにやっていただく。必要以上に短くならないように設定する。そして、資料等でもございましたけれども、いろいろケースがあるので一概にということではなくて、同種の食品と安易に単に並べるとかいうのはやはりよくないのではないかと。あと、区切りがいいという理由での設定というのは、やはり行わないようにすることが必要ではないかと。

もう一つ、これは青山委員から御意見ございましたけれども、消費者にちゃんと特性を生かしておいしく食べていただくための参考としても、どういう考えで企業が自社の賞味

期限等を設定しているのかということの情報提供を積極的に行うということが必要ではないかという御意見がありましたので、これを書かせていただいております。

参考といたしまして、今回表示規格課のほうで厚生労働省とまとめました期限表示Q & Aの安全係数の部分について抜粋をさせていただきます。納入期限、販売期限についても、これは当然いろいろな柔軟性があるというふうに説明いたしましたが、いずれにしても、そこをもっと広げていって、商品ごとに買ってからのくらいで使い切ってしまうのかというようなことの商品特性とかを踏まえながら、できるだけ柔軟に販売期限というのも設定をしていただくというふうに取り組んでいただきたいということです。

次でございます。15ページは、これも基本的には論点のときに出させていただいたものでございますが、売り切るという基本に基づいて取り組むと。その際に、これは一番最初にもございましたが、やはり返品というのは基本的には行わないんですけれども、やむを得ない場合というのがあるのも当然でございますので、それはあらかじめ明確にすると。このあらかじめ明確にするというのを流通業者と製造業者の間で徹底をしていただくということで、これはそれぞれの業界でも十分問題意識を持っていただいているところだと思いますけれども、ここをもう1度徹底していただくというのが1つ。

あと、今やっけていただいている値引き、見切り販売をさらに推進するという観点から、先ほど、なぜ進まないかという点にございました、なぜ値引きをしているのかという理由とか、品質には何ら問題はないんですよということを積極的に情報提供していくと。消費者にも十分それを御理解いただいて進めていくということが必要ではないかということでございます。

あと、需要予測については、前回触れたとおりでございます。

あと、規格外品等で食品衛生上問題がない食品は有効に活用する、これも前回触れたとおりでございます。前回、委員のほうから「ディスカウントストア等による」とだけ書いたところについては、ディスカウントストアだけを何かイメージさせるような書き方はよくないということでございまして、ちょっと言葉について、御指摘いただいたことは違うんですけど、ただ、通常販売以外のルートだけ書くとちょっと意味がよくわからないだろうなと思って、やはり一定の例示は必要かなと思ひまして残させていただきます。これも御理解いただければと思います。

あと、御意見があったフードバンク活動。ただ、フードバンク活動の積極的な利用に関しては、前段申し上げました必要な環境整備の検討というのがあわせて行われることが必

要だというのを書いております。これは第5回の検討会でも申し上げましたが、今、総合食料局でフードバンク活動の実態調査等に関する予算というのを来年度の予算で要求はさせていただきます。これがもしお認めいただければ、このような要請に対しても何らかに対応できるような調査等が行われるというふうに考えておるところでございます。

次でございます。外食産業のところでございます。外食産業のところにつきましては、前回は触れましたけれども、外食産業というのがサービス業ということで、注文に応じて料理を提供すると。ここを最大限に有効に生かすというのが外食産業における食べ残しを減らす上で一番重要であるという観点で、これはより一層コミュニケーションを深めて、食べ切れる量や食べられない食材を把握して料理の提供に生かすと。ただ、もう1つ重要な点としましては、そういうことができるということを積極的にお客様にお伝えすると。お客様のほうが、そういうメニューの選択等が注文しやすい環境づくりを外食産業のほうからより積極的にやっていただく。これは途中でも触れましたけど、食べ残しを出さない理由の望むこととして、消費者が、やはりメニューの中にそういう選べるんですということを積極的に情報提供してほしいというのが農水省の消費者モニターの調査でもございますので、それも踏まえて書かせていただいております。盛りの多様化は、先ほど言いましたように非常に効果が高いということでございますので、こういうことはぜひやっていただきたい。

2番目の需要の予測、仕入れ及び調理というのは、前回のとおりでございます。

食べ残しの点でございます。食べ残しの持ち帰りにつきましては、過去、マスコミ、新聞、テレビ等でも結構取り上げられる回数が増えてきていると思いますが、前回申し上げましたように、まずは中で食べるということを前提の料理を持ち帰るということになりますので、持ち帰る消費者の自己責任であると、自己責任で行うものだということを十分理解していただくと。その上で、もちろん持ち帰れるもの、持ち帰れないものというのは当然ございますので、調理方法とか、前回宮腰委員から御意見がありましたが、店舗内で提供されてから持ち帰るまでの時間、ずっと置いてあったものを持ち帰るというのはなかなかということで、そういうことを考慮して、持ち帰りが可能と考えられる食べ残しについては提供するというのを検討してはどうでしょうかという問題提起でございます。

これについて、前回鬼沢委員のほうから、消費者の自己責任は当然としても、外食事業者のほうの協力というのもやはり必要だと。具体的には何かといいますと、持ち帰った後はこういうふうに管理してくださいねとか、いつまでに食べてくださいねという情報をき

ちゃんと消費者に伝えてあげるといことが重要ではないかという御指摘がございましたので、その点を書き加えさせていただきます。例えば、途中でやりました福井県のほうでやっている例としては、「本日中にお召し上がりください」というようなシールをつけて提供しているとかございましたので、イメージとしてこういうような情報提供のイメージがあるのではないかというのを書き加えさせていただきます。

次、消費者の取り組むべき課題については前回のとおりでございます。基本的には、期限表示の意味を正しく理解して、正しい理解のもとに取り扱って消費するという。そして、やはり必要な食品を必要なときに必要な量だけ購入して使っていくということ。そして、食材を無駄にしない調理なり献立を工夫するという。これは前回お示ししたとおりでございます。

最後でございます。国、我々農林水産省が取り組むべき課題ということでございます。我々に期待されていることといたしましては、当然ながら本検討会の成果というのをまずいろいろなところで周知を図っていくということと、中での事業者の取り組みにありました、例えば事業者の具体的な行動計画の策定とかを促進して、いわゆる実践を促進する。これは一番最初の第1回の議論にありましたが、食品ロスの重要性というのは、皆さん理解はしていても、なかなか実践が伴わないという点がございますので、いかに実践を促進するかということが重要だということでございます。

そして、前回の論点について青山委員のほうから、食育におけるロス削減の取り組みの重要性というのも触れるべきであるということでございましたので、従来から食育については、第4回のときに消費者情報館の方からも御説明させていただきましたように、当然こういうところについては望ましい食生活の観点からやっている部分でございますけれども、こういう検討会の成果とかも踏まえまして、今後とも積極的に食育においても実践を促していくということを書き加えさせていただいております。

あとの情報提供及び期限表示に関する普及・啓発という点については以上でございます。基本的にはいろいろお話しさせていただいたつもりでございますけれども、また御確認いただければと思います。

以上でございます。

牛久保座長 ありがとうございます。

では、ただいま御説明いただきました「取りまとめ報告(案)」につきまして、皆様方から御質問、御意見を承りたいと思います。挙手の上、発言をお願いしたいと思います。

内容が多岐にわたっております、第一、第二、第三と章ごとに御意見をいただいたほうがよろしいかと思しますので、まず第一「本検討会の目的」の部分で何かございましたらお願いできますでしょうか。

青山委員 よろしく願いいたします。

青山委員 1 ページ目はこれで非常にありがたかったと思います。2 ページ目の英国と大韓民国の例ですけれども、日本の数量は、食品廃棄物の全量とそのうち可食部分がどれほどあるかというのを家庭系と事業系に分けて示されている。それに対して英国のものは、家庭系だけについて可食部分と全体量が大体このくらいだろうということですね。韓国の場合には、家庭からの分に、さらに幾つかの飲食店分などが含まれており、対象が違うので、できたら、範囲が少し、日本の場合はここまで入ってこういう量だと。例えば、英国の場合には事業系は全く入ってないのでこちらからこの量だけですからこちらの量だけと示していただきたい。そうすれば、量に対応する人口規模などが入っていれば、何らかの比較対照が可能だと思います。このままだと、この絶対量だけ見て、いろいろな判断、理解が違ってしまおうと危惧されるので、御検討いただければと思います。

牛久保座長 発生源がどこからかというのが、その数字の中で見分けができるような形にすると比較対照ができるのではという御発言だと思います。それについては検討していただくことにいたしますが、ほかにございますでしょうか。

特段ないようですのでそれでは、第二、「食品ロスの発生要因と食品ロス削減のための取組」で、これは業界ごとに一応まとめていただいた形になっておりますが、3 ページからそれ以降の 12 ページまでということになっておりますけど、そこまでの範囲で御発言、または御質問ございましたらお願いしたいと思います。

片山委員 よろしく願いいたします。

片山委員 6 ページのところでは弊社の御紹介をしていただいておりますけれども、この下のところでちょっと 1 点追加していただきたいことがございまして、「この取組については、店舗に取りに来てもらうこと、販売期限が切れてから消費期限が切れるまでの短い間に使用すること」と書かれておりますが、この「店舗に取りに来てもらうこと」の次に、一応「きちんと品質管理すること」というのも今約束しているところなので、ぜひそこもつけ加えていただくとありがたいと思います。

牛久保座長 店舗に取りに来てもらうことの後に、「品質管理をしていただくこと」ということをつけ加えるようにとのこと。わかりました。

ほかにございますでしょうか。

よろしいでしょうか。各委員は業界の代表として御参画いただいておりますので、特に関係部分のところについては深くお読み込みいただいているとは思いますが、よろしゅうございますでしょうか。

特段ないようですので、それでは第三、「食品関連事業者及び消費者が今後取り組むべき方向」ということで、具体的にこれからロスをなくしていくためにどのような取り組みがなされるべきか13ページ以降書き込みがございますが、いかがでしょうか。特にこれからの方向性は、この検討会で議論された部分でございます。

宮腰委員よろしくお願いいいたします。

宮腰委員 16ページの外食の食べ残しなんですけれども、再三私が言っているとおり、このとおりだとは思うんですけれども、食べ残しを持ち帰るという前提でつくってないものですから、その辺はちゃんと消費者の方に御理解いただいて、あくまでも自己責任というところだけはぜひ強調していただきたいと思っております。

牛久保座長 藤田委員よろしくお願いいいたします。

藤田委員 13ページの、事業者が主体となって行動計画を策定・公表するという形になっておりますけれども、これについては、大手は比較的可能だと思いますが、中小零細のスーパーマーケットでは、策定は、改正食品リサイクル法がありますから、20%から45%まで持っていかなければいけないので、当然取り組むべきことだと思います。公表となるという問題があるのではないかと思いますので、表現がこれでよろしいのかどうか。もちろん対応できるところはやっていただいて、対応できないところは、策定は義務づけても公表まではなかなか難しいのではないかと思いますので、見直していただければと思います。

牛久保座長 では、御意見としてを承るということで。

ほかにございますでしょうか。

島委員よろしくお願いいいたします。

島委員 先ほど規格外品をディスカウントストアで販売する話が出ておりましたけれども、確かにすべてのディスカウントストアで販売して戴いているというわけではないので、なかなか難しい表現になるとは思いますが、規格外品等については、そのことをご理解いただいている販売店という表現ではどうでしょうか。それはディスカウントストアでも規格外商品を販売する予定のない店もたくさんありますので、ちょっと気になる表現

だと思えます。

牛久保座長 先ほど説明の中にも、「等」ということを入れてほかされたような言い方がありますけど、その書き方、文言については、御発言の中に、「そのことを理解していただいている販売店」というような書きの方がよいのではという御発言ということで承らせていただきます。

ほかにございますでしょうか。

青山委員 よろしくお願いいいたします。

青山委員 全体としては、よくここまで、集約できたなと感じています。個別にはいろいろと課題と申しますか意見がありますけれども、これをこれから公にしていくときに、今、新聞紙上でもこの食品ロスというのは非常に大きく関心を持たれていると思うんですね。そうすると、自分たちが食品ロスをなくすために何をすればいいのかというような素朴な質問から入っていったときに、消費者の場合、どういうふうに情報に接せられるのか。それから、事業者の方とか流通業者の方、今おっしゃった零細な店舗の方々が、どういう入り口からこういう話に入れるのかということをごひいろんな側面で御検討いただきたい。これが何らかの冊子になる可能性があると思えますけれども。

それと、ここにも書いてあるように、例えば事例をたくさん入れるということではなくて、こういうものを見れば事例に近づけるとかという提供の仕方もあると思えます。全部入れようとすると大変だと思うので、そういうこともぜひ御検討いただきたい。

あと、いつもこの話を聞いていて思うのですけれども、結局生産者や流通の方は、機会ロスをなくさないとか、いわゆる欠品しないなどの対応をしておられるのと、食品ロスをなくすという対応がどこで相反関係になるのか、あるいはだれとだれが協力することによってこれが動く可能性があるか。動くかどうかというのはこれからの課題だと思うのですけれども、だれとだれが協力すれば、例えば販売店と消費者さんがやる、外食に行かれた方と外食産業さんが協力すればこういう形でできるとか、そういうことが具体的にならなくても、少しずつお互いに想像できるというか、考えられるようなことが進めばと思えます。

それと、全体の食品ロスがこれだけの500～900万トンあるということで、この5%から10%という量が、例えば半減とか3分の1減っただけでも、食料自給率に大きく結びつくとは思いますが、間接効果を含めるとかなり大きい影響があると思えます。今、食料自給率ということに多くの人に関心を持っていると思うので、ロスということだけでなく、

日本の食料自給にどうつながるのかという視点にも言及してほしい。下のほうに入っているととも言えますが。そういうこと等含めて、要は多くの人に関心を持っているので、ぜひこれを糸口にしてロス対応が広がるような工夫をしていただければということです。

牛久保座長 ありがとうございます。

確かに今御指摘のように、漠然と食品ロスに関する議論がありますけれども、そうかといって、どこの切り口でどういう話にしたらいいかということについては、なかなか具体例、各論がないように確かに思います。

この議論というのはまさに一過性の問題ではなくて、永続的に考えていかなきゃいけない議論だというふうに思います。そこら辺のところをどのようにやるかというのは、もちろん国の先導的な話が必要で、最後のページのところにも、国として取り組むべきことということで具体的なこともお考えがあるようです。あと重要な観点は、食品ロスの削減が食料自給率にどの程度反映するかというのは、精査してみないとわからないことですが、諸外国に食料の60%頼っているということからいいますと、他国に対する影響、また、我が国の自給率を考える上でも大きな影響があります。いわゆる食料自給率の問題が、変な言い方ですけども、食品ロスから考えるということはおしりのほうから自給率を考えるということでも重要ではないかと思しますので、そこら辺の書き込みをすべきであろうかと思えます。この点についてはちょっと考えさせていただくということをお願いできればと思います。

何か具体的に、どこの段階でどのように展開していくかというようなお考えが事務局のほうでありましたら、御発言いただければと思うんですが。

谷村食品環境対策室長 まず、藤田委員からあった中で、我々が今回書いたやつは、例えば業者に義務づけるとか、そういうことは基本的に思っておりません。基本的にこれを出すことによって、それぞれの業種とか業態によってできること、できないこととか、もちろん負担能力等当然あると思えますから、できることからやっていただくということであろうと思っています。

今後の展開といたしましては、これはもちろん、今から我々はいろいろなところと御相談しながらになるんですけど、まずは知っていただくためにいろんなところに話をしていく。これは、今この場でいろいろ御議論させていただいて、こういう取り組み方向があるのではないかとということで一通りのまとめをさせていただきましたけれども、今度はいろんなところにお話をさせていただく。持ち込んでいって御議論した上で、例えばここはこ

ういうほうがいいんじゃないかということで、また引き続きずっと議論をしていくための第1段階ではないかというふうに思っています。

その中で、まずは、もしかしたらロスには気づいているけれどもできない人もいるかもしれないし、そもそもロス自体に気づいていない人もいるかもしれないということで、それぞれの段階で気づいていただく、そして取り組みについて考えていただく、実施していただく。またそれも、ロスに対する認識によってやっていただくことも変わるんじゃないかと思しますので、我々としても、今後はとにかく取りまとめていただいたものをいろいろなところへ、これを一つの議論の出発点としてやっていくということではないかなというふうにまずは考えているところでございます。具体的な取り組みについては、これがまとまった年明け以降に、いろいろとまた御相談しながらやっていきたいと思っております。

牛久保座長 もう1点、青山委員から御発言がございましたように、どこどこが連携すれば、より食品ロスがなくなるかという、具体的策的なことがあると思うんですが、青山委員、そこら辺のところ、何か思いつかれるような手法等が逆にありますでしょうか。

青山委員 非常に難しいですけれども、自分が卑近なところ言えば、外食に行ったときの食べ残しですけれども、確かに松屋さんみたいなところではなかなかそういう例には当てはまらないと思うのですけれども、いわゆる一般的な家族が行くような外食産業であれば、かなり散見されるし、自分もそういうものを残すということがあるわけですね。そのときに、今日おっしゃったように、専用のバッグを自分で持っていくのか、あるいはシールがついた、持ち帰った後の扱いが書いてあるような確認書的なものと添えて持ち帰ることができるような、いろいろなお互いの工夫で進められないのでしょうか。

流通の分野では、きょうもお話に出ていましたけれども、適時性をもって配送しようすると小ロットになってしまう、それによってCO₂が増えるとかいろいろ問題も指摘されました。現実的に最大限消費者の方にいいものを食べていただきたいという、それまでできるだけ付加価値が上がるような形で食べていただきたいというのは商売上当たり前だと思うんですけれども、そういうものの中にこういった食品ロスという話がどう組み込めるのかということは、確かに製造・流通と小売店の方々の何らかの連携がなくてはできない話ですし、消費者と最終販売者との間でも協同関係がないとできないと思うんですね。先ほど言った事例ということもそうなので、だれだれに義務づけるというやり方は非常に難しいと思しますので、できたら地域で実践できている事例とか、そういうもの

を見せてヒントになれば広がっていくのではないのでしょうか。

あと、CSRで出ましたような報告書や何かの中でも、自分らの工夫が何らかの形で書いていただければ、ほかの人も、それを参考に見ていくというようなことがあるのではと思うんです。こういう方法がいいということはないわけですがけれども、逆にそういうことを一つ一つやらない限り動かないとも思いますので、その辺はぜひいろんな形で御努力いただければと思います。

牛久保座長 ありがとうございます。

宮腰委員 よろしく願いいたします。

宮腰委員 今、青山委員のほうからお話しいただきました外食、私どもは別として一般的に、私も実は工場運営をして、さらに商品開発をしていたものですから、今言われたものはちょっと考えなきゃならない部分もたくさんあるんですけれども、多分外食として入り口の部分と言われる、先ほど言った量の問題とか食べられないものとか、そういうお話からだったら割と入りやすいのではないかなと思っております。

それと、お持ち帰りいただくときにお客様が持ってきた入れ物だとか容器というのは、実は最終的にお持ち帰りになったときにどちらが責任をとるかというのは、食品衛生法上で食中毒が出たときどうするんだというお話があって、私どもとしましては大変神経質になっているところなんです。だから、自己責任と言われても、じゃ例えば電子レンジで30秒温めてくださいと言われても、実は電子レンジというのは、今私どもが使っているのは1,200時間使うと出力が変わってきて、同じ30秒でも温め方が全然違うということなんです。特に御家庭用のもので温めますと、その出力によって、30秒といったから30秒だよといっても、1年使っているものと3年使っているものの電子レンジは出力が変わってくるのが現実なんです。

ですから、そういう意味で本当は、もしどうしても、刺身とかそういうのはちょっと困りますけれども、例えば果物だというのであれば、それは可能性としてはあることなんですけれども、そういうのであっても、多分お店の容器で、ちゃんとこれは何時間後とか、何日後では困りますけれども、すぐ食べてくださいという表示は可能だと思います。

ですから、今言われたとおり、私どもがこれから持ち帰っているんなことを多分検討しなきゃならない部分もたくさん出るんだと思いますけれども、入り口の部分、特にお客様に、食べられないときは言ってください、小さな量もつくります、こういうところは可能なのところもありますし、逆に全くそれに対応できない、一人前パックだからこれは削れな

いよと言われるところもあるかもしれませんが、たくさんの部分で協力できる部分は出てくると思います。

ただ、お持ち帰りについてはあくまでも自己責任ということになりますので、できれば勘弁していただきたい。最初からテイクアウト用というのは、そういうものでおつくりしますということで御理解いただければよろしいと思います。よろしくをお願いします。

牛久保座長 ありがとうございます。

何か関連のことをございますでしょうか。

先ほど青山委員からありましたように、連携をとっていくことが非常に重要であるということと、この議論の中で、今まであまり公表されていなかったようなことが、現実の問題として率直かつ活発に御発言していただいて出てきたという部分もあります。そういうところが、新たにどういうふうな取り組みでいくべきかという一つのヒントになるんだろうというふうに思います。例えば、前日発注をもうちょっと延ばせるような状況はないかと製造から流通に対してとか、今御発言ありましたように、消費者には実質的な情報の提供がなかなか得られていないこともやっぱりあったというような、ある面ではミスマッチもあったということも率直な御議論の中で出ております。

ですから、これも御発言ありましたように、食品ロス対策として優良事例的なものを収集して、それを皆さんに公表していくのも、一つの大きなこういうキャンペーン的なものを進めていく上でのインセンティブにはなり得るだろうと思います。具体的にはこれからスタートであって、これはまさに一過性の問題ではないと思います。一応一通り全文を見ていただきましたので、全体を通して何かございますでしょうか、よろしゅうございますか。

もしないようでございましたら、恐れ入りますが、各委員にこの検討会に御参画いただいてのご感想や、思い当たる点とかございましたら、お一人ずつ御発言をいただければというふうに思います。まず青山委員のほうからよろしいでしょうか、お願いいたします。

青山委員 率直にということなので。私は、この対象のメンバーを見たときに、座長以外、何かフリーハンドで発言できるのは私だけでないかということで、あえてかなり発言させていただきましたけれども、よくもここまで各関係者に御意見をを出していただけたなということを感じています。その意味では非常に重要なレポートになる、少なくとも今後の対策の出発点にはなると思います。希望としては、これをぜひ活かして、さらにもう少し関係者ごとの中での御議論を進めていただければ、かなりロス削減につながると期待し

ております。よろしく申し上げます。

牛久保座長 どうもありがとうございました。

江口委員よろしくお願いいたします。

江口委員 私は前回の議論のときに、事業者が見切り販売をしているその理由について、消費者にもう少し提供してほしいという言葉을 いただいて、たまたま売り場に行ったときに、確かに定番商品から外れるのでお安くしていますみたいな表現がスーパーの店頭にあるのを見つけて、事業者としてはそれで伝わっていると思い込んでいたんですけども、消費者の立場から見れば、定番商品からカットされることと、まだ賞味期限がありますみたいなこととはつながらないんだなということで、やっぱり消費者の立場でもう少し表現のことを考えなきゃいけないというのを再認識したというところです。

以上です。

牛久保座長 ありがとうございます。

では、太田委員よろしくお願いいたします。

太田委員 特に15ページの部分で、私どもメーカーと流通業者とありますが、卸さんが介在をするということで、卸さんと小売業さんとメーカーとどこがどうというわけではないんですが、一緒になって、どうやって削減するかと。特にこの「具体的には、以下の取組」の、 は、ある意味割としっかりやっていたいていまして、在庫の部分ですね、特に卸さんが介在する小売業さんのセンターがあるということで、特に菓子は需要予測が難しい面があるんですが、結局やっぱり在庫の無駄、片方で欠品防止のいわゆる小売業さんが言われるチャンスロスという部分にどうしても対応せざるを得ないということが非常に大きいのかなと思っています。それで、やっぱり3者が一体となってこのロスを削減しようということを個別に、お得意さんごとに事情もありますので、やっていかなきゃいけないなということをもた痛感をいたしました。

それから、先ほど島委員が言われた「ディスカウントストア等」ということも、私ども今、例えばキャンペーンが切れた、加刷をしちゃって切れて、当然賞味期限はまだまだたっぷりあると。これは需要予測を読み誤った商品を、ディスカウントさんではなくて本当のスーパーさんに御理解をいただいて、そういうわけありの商品ということをある意味表示をして、消費者にもわかるようにして販売をさせていただく。そのときは納品期限は超えているわけですが、それをきっちり説明させていただいてやろうというのを私どもの社内でもスタートしまして、実は理解のある小売業さんも出てまいりました。それはやっぱり無

駄を削減しようということに御理解のあるところが大変ふえたなということも片方で実感
をしていますので、決してディスカウントさんで安く売るということではなくて、先ほど
言われたように、御理解をいただいて消費者にも正しく伝えて販売をするということで、
そういうところもこれからはしっかりやって、最終的にはやっぱりロスをなくしていくと
いうことに3者で取り組んでいきたいということをもまた痛感いたしました。

以上です。

牛久保座長 片山委員よろしくお願いいたします。

片山委員 今回は、製造から卸、流通、消費者というところまで網羅されているんです
けれども、この中で感じましたのは、小売としてはなるべく返品はしないようにしながら
も、実は実態としてはまだあるということもあって、そういうことで見ますと、いろんな
ところで食品のロスが発生しているなど。多分最終的に何とかうまく消費者のところまで
届いたとしても、その段階で出る可能性もあるとすると、多分絶対量自体が多過ぎるのか
なというような気もしています。ですから、どこかしらが負担なり何なりしてロスが出て
しまっているのが多分実態なのかなと。

一方で、フードバンクの話もございましたけれども、なかなかそこに持っていくための
法律的な部分というのは結構ハードルの高いものがあるって、廃掃法も関係してくるでしょ
うし、食品衛生法もございませし、いろんなところがかかわってきますので、全体として
多いのであれば、うまく活用する方法を多分考えなきゃいけないと思いますので、そうい
う意味では方法的な環境整備というのは多分今後重要になるのではないかなというふうに
は思いました。

以上です。

牛久保座長 どうもありがとうございました。

では、鬼沢委員お願いいたします。

鬼沢委員 最後の検討会におくれて申しわけありません。この検討会が始まってから、
自分でスーパーに行くと、非常に見切り品コーナーが気になりまして、すごく注意をして
見るようになったんですね。そうすると、当然自分の台所からも食品のロスを少なくしよ
うというふうにすごく気をつけるようになりました。消費者に食品のロスがどのくらいあ
るかという情報が届いてないんだと思うので、それがちゃんと届くと、気をつける消費者
はどんどんふえていきますし、消費者がそういう情報を得ることでやれることはこれから
たくさんあると思います。

一番のポイントは、やはりどうやって消費者を巻き込んでいくかということだと思うので、消費者と一番直接関係のある小売店だったり外食産業のお店は、これからやられていくことがたくさんあるだろうと思います。何かいい事例ができるのを待つんじゃなくて、積極的にいい事例をつくっていき、それを公表していくことで、よりまた広がっていくんじゃないかなと思いますので、これをもとにいい事例づくりをしていけたらいいと思います。そして、そういう情報を消費者にちゃんと届けていくことが、より進めていくことになるとと思いますので、その辺をこれからやれていけたらいいなと思っております。ありがとうございます。

牛久保座長 島委員よろしく申し上げます。

島委員 私が第1回目にちょっと申し上げたことでもあるのですが、改めて生産から販売、消費までを串刺しして、トータルコストの削減を考えていく必要があると思います。そしてその中でメーカーの役割としてコストをどう削減していくかということを考えねばなりません。当然食品ロス削減というテーマもその一つになるわけですが、先ほど生産から販売、消費、そして制度の問題に至るまで話が出ておりましたが、改めて、我々はその役割を果たしていかなばならないと思っております。

また、感想を話せということですが、議論の対象にはなっていなかったのですが、最近少し気になっていることは食品の自主回収の問題です。もちろんこの問題は事故と事件の二種類に分類されると思いますが、その中でも間違いなく違反は許せないのは当然のことです。ただ食べる上で問題のない商品が回収され、廃棄されたりしていますので、内閣府が今月中に何かその基準を発表するような話も聞いてはいますけれども、それについても少し触れる必要があったのではないかという感想を持っております。

以上です。

牛久保座長 では、藤木委員よろしくお願いいたします。

藤木委員 冒頭で産地のほうの廃棄の件についてお話をいただきまして、ありがとうございました。我々の業界は、どうしても国内産の農家の方とかいった方との取り組みが非常に多いものですから、そういった関係で視察等に行く機会が多くて、今の実態でのロスというのは、産地廃棄というのは非常に気になっているものでございます。

いろいろ今、冒頭で青山委員のほうから、また座長のほうからもお話しありましたように、まず座長のほうからお話しあった食品ロスと自給率の関係。食品ロスをロスだけじゃなくて、やはり自給率とどう関係づけていくかということは非常に重要な視点だと私も思

います。

もう1点は、青山委員から御指摘あった売り切れとチャンスロスの問題ですね。今、ほかの方も言っていましたけど、これはイコール、リードタイムにも非常に大きな影響をもたらしておりますので、我々特に中食産業は、日もちのしない商品をしていますので、在庫は一切ございません。見込み生産、見込み発注という両面の立場から仕事をしているので、そこにおいての解決策をどう見つけていくか。また、消費者の人に理解をしていただきながら、売り切れというのモやはりあるんだということはどう店頭でお客様に出していくかということも今後の課題ではないかなという気がします。

この会議を通して一番思っているんですが、社会的な問題がこの食品業界も多くなってきましたので、業種を超えた話し合い、取り組みの場所をぜひつくるべきだなと。今、食品ロスだけでなくて容器包装のリサイクルの問題も我々の業界でも非常に大きな問題になって、商品の多様化によって包装容器がどんどんふえているんですね。その容器が家庭でどんどん廃棄されるというような問題があります。このリサイクルの問題とは別に。そういった問題に対しても、やはり業種を超えた企業間の話し合いが必要になっていきますし、もちろん国内産の自給率を向上するというのも各団体で、また業界でやっているだけではなかなか進まないというのが実情だと思いますので、これをどのように、どこがリードしてやるかということはなかなか難しい問題があると思いますが、こういった社会的な問題を業種を超えて話し合いをするということは非常に重要だと思いました。

以上です。

牛久保座長 ありがとうございます。

では、藤田委員よろしく願いいたします。

藤田委員 今回、私は小売の立場で参加させていただきましたが、特に返品の問題がいろいろ議論されましたが、私どもは余り返品については問題になっていませんでしたが、実態はかなりある。最終的には小売がとるか、メーカーなり卸がとるか、そのリスク配分をどこでとるかの問題だと思いますけれども、その実態が明らかになったことは非常に参考になりました。

あと、食品の廃棄の問題ですけれども、私どもは社会悪という考え方から取り組んでおりまして、今年についても廃棄物はかなり減っておりますが、なかなか目標には到達していません。逆に、値引きロスがかなりふえているというのが実態です。ただ、どうしても会社の考えとして半減していかなければいけないということもありますし、あと食品リサイ

クル法の問題もありますので、両方同時に取り組んでいき、廃棄物も減らして最終的に食品残さも減らしていくという形でぜひ取り組んでいきたいと思っております。

外食産業で御飯の量の問題がありましたけれども、あるスーパーでも、御飯をお客様が自分でよそって、自分の好きな量だけ選んで料金は一緒というような形もあります。アメリカでもお客様が御自分の判断で好きな量だけとるとこのようなデリカでバイキング方式が非常にふえておりますから、私どももそういったものを研究し、無駄にならないようなお弁当の提供をぜひ考えていきたいと思っております。どうもありがとうございました。

牛久保座長 では、宮腰委員よろしく願いいたします。

宮腰委員 大変勉強させていただきました。外食として、今までの考え方の中で、特にお客様が望むものをすべて出してきたのかというよりも、どちらかという、これを食べてくださいとか、この量ですよというのが割と多かったんでないかなと、今回勉強させていただきました。

多分、小盛り、大盛りとか普通盛り、特盛りなんか、そういうのは私たちはすぐできることなんですけれども、そんな中において特に入り口の部分で、先ほど言ったように協力させていただいて、ごみを少なくするという問題もありますけれども、そうすると、結果的にお客様に召し上がっていただく単価も下げることができるのではないかなと。毎日のお食事のことですから。実は私どもは全部ごみを集めて、堆肥工場を2工場持っているものですから、そこで堆肥をつくってお売りしているんですけれども、その工場の稼働分も要らないとか、ごみを運ぶためのトラックも要らないとか、多分入り口からが一番やりやすく、私たちの負担も減ると。お客様に対しても、本当に食べたいものを、食べる量を決めて食べていただければ、もっと毎日の食事の価格が下がるのではないかなとか、いろいろな問題を考えさせていただきました。機会がありましたら、またそれぞれのところで外食として多分議論していただくようになるんだと思います。とりあえずできるところから協力して、国の政策ですので頑張らせて進めさせていただきたいと思っております。どうもありがとうございました。

牛久保座長 何かつけ加えて御発言ある方はいらっしゃいますでしょうか。

感想のほかに、何点か今後の具体的な行動についても御発言、言及していただきまして、ありがとうございました。一応議論はこれで終わりにしたいと思いますが、今御意見を伺いましたところ、「取りまとめ報告(案)」につきまして大幅な見直しはないというふうに

理解をさせていただきます。本日ちょうだいいたしました具体的な意見も、追加すべきところが多々あったかと思しますので、これ以降は追加すべきこと、文言についても整理いたしまして、私と事務局でさらに精査させていただくということで進めさせていただきますが、よろしゅうございますでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

ありがとうございます。

特に御異論がないようでございますので、そうさせていただきたいと思えます。本当にありがとうございました。

それでは、文言等を整理の上、一応計画といたしましては年内に公表したいということで今進めておりますが、具体的日時につきましては、追って事務局のほうから各委員のほうに御連絡を申し上げるということになっておりますので、御了解をいただければと思います。

(2) その他

牛久保座長 今回をもちましてこの検討会も最後となりました。終わりに、農林水産省の総合食料局の町田局長のから一言ごあいさつを賜ればと思えますので、よろしくお願ひしたいと思います。

町田総合食料局長 町田でございます。一言御礼を申し上げさせていただきたいと存じます。

委員の皆様、本年8月8日にこの検討会を立ち上げさせていただきまして、大変お忙しい中御出席をいただきまして、また精力的に御検討いただきましたこと、本当に心からお礼を申し上げる次第でございます。特に牛久保座長には、大変取りまとめに御尽力をいただきました。重ねてお礼を申し上げる次第でございます。

ただいま御議論をし、取りまとめをいただきましたこの報告書でございますが、食品の製造業者さん、流通業者さん、また外食産業さん、消費者の方、そして私ども、それぞれ取り組むべき課題、食品ロスに向けてどういうことをやったらいいかということについて、網羅的に、また簡潔に整理をしていただいたというふう考えております。本当に感謝申し上げます。

この検討会の立ち上げと前後いたしましたして、先ほど御意見の中にもありましたが、食品

ロスの問題は、皆様の関心といいましょうか、メディア等で取り上げられる機会もふえてきているというふうに思っております。私どもは、こうした食品ロス削減の注目といいましょうか関心を、先ほども御指摘いただきましたが、一過性のものにならないようにということで、食品を無駄にしない、また食品ロスの削減をするといった具体的な取り組みの実践できるようなことに努めていきたいというふうに考えております。御指摘いただきましたように、まさにこの報告書を出発点といたしまして、まとめていただいた内容をわかりやすい形で情報提供していく、また、こういったことなら自分たちでもできるなどそれぞれの関係の方に思っていただけるような事例紹介、そういったことも含めて情報発信といいましょうか、皆様とまた一緒に御指導いただきながら取り組んでいきたいというふうに思っております。どうぞよろしく願いいたします。

最後になりますが、この検討会に御出席いただき、取りまとめに御尽力いただいたことを重ねてお礼を申し上げます、私の御礼とさせていただきます。本当にどうもありがとうございました。

牛久保座長 どうもありがとうございました。

では、事務局のほうから何か御連絡事がございましたら、お願いしたいと思います。

谷村食品環境対策室長 どうも皆様、長い間ありがとうございました。

先ほど座長からお話しございましたように、文言の整理等できるだけ早目にさせていただいて、最終的な報告書の形でやらせていただきたいと思っております。

この公表版は、今までも農林水産省のホームページに議事録等とともに資料は公表させていただいておりますけれども、成果はすべてそういうふうに公表させていただくとともに、予算の関係がありまして、すごい大量というわけにはいきませんが、やはり冊子の形にして配れるところには配ってきたいというふうに思っております。そして、先ほど局長のほうからもお話しさせていただきましたが、これをまたわかりやすい形で、それぞれの方がこういうことをやることなんですと、もう少しかみ砕いた形での資料というのをおあわせて考えていきたいと思っております。まことにありがとうございました。

牛久保座長 どうもありがとうございました。

今お話しのように、事務局から追って各委員のほうにはお手元に冊子をお送りいただくということになっております。座長といたしましても、各委員の非常に活発な、しかも率直な御意見を賜りまして、検討会がこの報告書を取りまとめることができました。お力添えをいただきまして、本当にありがとうございました。

最後、農林水産省には、本委員会の成果の啓発・啓蒙についても鋭意努力していただけるといふふうには思いますけれども、本検討会に参加していただきました各委員は、業界を代表して御参画をいただいておりますので、各業界にお戻りになりましたとしても、いろんな手段を通じて積極的に取り組みについて、またこの議論の内容について、御説明なり実際の実行に移せるような行動についても御議論をいただけるような形をぜひお進めいただければというふうには思いますし、また、こういう議論を、さらに別の機会でも委員としてお願いすることもあるかと思っておりますので、その節にはよろしくお願ひしたいと思います。

本当に長い間議論をいただきまして、どうもありがとうございました。これをもちまして、食品ロスの削減に向けた検討会を終了させていただきます。本当にどうもありがとうございました。

閉 会