

「もったいない」から始まるACTION

～知っていますか？食卓にあがる前のこんな取組～

セミナー講師への質問／回答

セミナー講師陣にお寄せいただいた質問について、それぞれの講師から回答をいただきました。
なお、お寄せいただいた質問のうち、同じような内容についてはまとめておりますので、ご了承ください。

<p>取り組むべき課題として認識はしているが、どのように進めればよいのかがわからない。 アドバイスや取組方法などをご教示いただきたい。</p>	<p>◆ 北海道農政部</p> <p>食品ロス削減は、食品関連事業者や消費者などの皆様が主体的に取り組んでいただくことが重要と考えています。</p> <p>例えば、企業の取組として、余剰在庫や保管・配送時の破損等による廃棄の削減など、食品ロス削減を経費節減につなげることはもちろんですが、その取組を広く発信することで、社会貢献による企業イメージの向上や他の事業とのコラボレーションにも繋がるなどの効果も期待されます。</p> <p>食品ロス削減から他の事業などに効果に繋がるよう、ご検討いただければと思います。</p>
<p>小売店などが食品ロス削減に向けた取組を行うなかで、消費者がその商品を購入したものの、結局使い切れずに廃棄してしまうなどの連鎖的な食品ロスの発生について、何か対策的な方法はありますか。 また、食の自給率向上等、改善策はありますか。</p>	<p>◆ 北海道農政部</p> <p>家庭からの食品ロス発生要因としては、買いすぎ、作り過ぎ、食べ残しなどがあります。</p> <p>買物をする際に、冷蔵庫の食材状況を確認して食材の使い切りを心がけたり、消費期限や賞味期限などを正しく理解し、使用頻度に応じて期限間近な商品を優先購入するなど、日常生活での意識付けが大切になると思います。</p> <p>食品ロス削減は、家計費の節約や健康な食生活の実践につながったり、食の大切さを考える機会にもなると思いますので、食品ロス削減の取組を続けていただけますようお願いいたします。</p>

<p>フードシェアリングは、人口が多い都市でこそ成り立つ事業ではないかと思えます。</p> <p>人口などが少ない市町村で進めるにはどうしたらよいのか、ご教示いただきたい。</p>	<p>◆ PLUS FOOD事務局</p> <p>重要なのは、出品数と需要のバランスではないかと思えます。</p> <p>人口が少なかったとしても、需要が満たされる程度の出品数が確保できていれば実現は可能かと思えますので、出品者を多く確保できるのであれば、フードシェアリングの導入検討もできます。</p> <p>また、導入にあっては受け渡し場所の利便性の問題もありますが、学校や公民館等の人が集まる場所を利用する、行政の協力などがあれば利便性の問題解消に期待できます。</p> <p>行政を動かすのであれば、貧困家庭への支援といった面を強くすると協力が得られる可能性はあるので、相談は必要かと思われます。</p>
<p>人口の少ない市町村でフードシェアリングをする場合、目安みたいなものやスタイル等について、教えていただきたい。</p>	<p>◆ PLUS FOOD事務局</p> <p>当事務局の実績では、事業初月は1店から1ヶ月平均で35品の出品があり、7割程度のマッチングとなりました。</p> <p>需要数によっても違いますが、1店からの出品数が同程度と仮定した場合、需要である有料ユーザーが20名程度であれば、6店ほどの小売店等で事業が成立するのではないかと考えます。</p> <p>地方であれば、近隣市町村との連携で徐々に拡大していくのも良いのではないかと思います。</p>
<p>今回、ご紹介いただいたような朝食について、宿泊者以外の方が貴ホテルでいただくことは可能でしょうか。</p>	<p>◆ (株)京王プレミアホテル札幌</p> <p>紹介した朝食については、宿泊者以外の方でも提供しております。</p> <p>ただし、本取組については2022年3月末までの限定としており、今後継続するかにつきましては未定となっております。</p>

<p>店舗で発生する売れ残りや時間切れ商品について、どのような処理をされているのかを知りたい。</p>	<p>◆ (株) セコマ</p> <p>当社工場で製造されている弁当類、おにぎり、パン、サンドイッチは回収し、飼料としてリサイクルしております。</p> <p>これら以外は廃棄物として処理していますが、消費期限が近くなった商品については値引き販売を行っており、できるだけ売れ残りを少なくするよう努めております。</p>
<p>食品添加物や化学調味料、オーガニック食品の質などについて、どのようにお考えですか。</p> <p>現在行っている、または今後予定している取組などがあれば教えてくださいませんか。</p>	<p>◆ (株) セコマ</p> <p>当社では食品添加物の使用を抑えるため、様々な取組を行っております。</p> <p>例えば、サプライチェーン内では多数の温度センサーを設置し、原材料の保管段階から店頭まで温度管理をモニタリングしており、定温管理を徹底することにより保存料の使用を抑えるよう、努めております。なお、食品の味のベースとなる出汁やソースは、当社工場で昆布や鰹節、野菜などから抽出して利用しております。</p> <p>また、店内調理の商品については保存性は考えておらず、食品添加物の使用を抑えることを考えて、できたてを提供しているところです。</p> <p>なお、当社が北海道内に自社農場を所有している理由は、収穫から店頭までの時間を短縮して、新鮮な商品を少しでも早くお客様に提供したいという想いが込められているためです。</p>