

食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会（第4回）
議事要旨

日時：令和7年3月18日（火）10:00～12:00（オンライン開催）

出席者：出席者名簿のとおり

概要：

- 1 食品リサイクル法に基づく新たな基本方針の策定等について
農林水産省から、資料1に基づき説明。

○日本ホテル(株) 松田取締役総支配人

外食産業における再生利用等の取組について、どのようなことが今後求められるのか、具体的な取組があれば教えていただきたい。

○農林水産省 鈴木室長

外食事業者における食品廃棄物の分別・計量などリサイクルに必要な手順の徹底、外食事業者とリサイクラや自治体が連携した先進的な取組事例などの情報にアクセスし、他の地域でも同様の取組が開始しやすい環境にすることがポイントである。

○(一財)食品産業センター 大石企画・渉外部次長

食品リサイクル率だけでなくリサイクル量の情報を提供していただければ、外食産業における食品ロス量の削減により最終処分が減少している実態が示されるのではないだろうか。

○農林水産省 鈴木室長

どのような形で情報提供できるか検討する。

- 2 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」の策定について

消費者庁及び厚生労働省から、資料2-1、2-2及び2-3に基づき説明。

○農林水産省 鈴木室長

厚生労働省から保健所に対するガイドラインの周知の予定を共有頂きたい。

○厚生労働省 後藤係長

1月末に保健所を含め全国の自治体宛には通知を発出した。4月以降、食品衛生監視員向けへの説明を予定している。

3 持ち帰り促進に向けた取組状況について（事例発表）

(1) 日本ホテル(株)松田取締役総支配人から、資料3-1に基づき報告。

○農林水産省 鈴木室長

先進的な取組を情報共有いただき感謝。貴社の食べ残し持ち帰りマニュアル導入や約款改定の取組をホテル業界に普及することは、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を実施する上で大きな意義がある。

○日本ホテル(株) 松田取締役総支配人

食べ残し持ち帰りの取組の導入に意思があるホテルに対して、まずはこの取組の趣旨や留意点をしっかり説明した後、マニュアルや約款を開示し、導入のお手伝いをさせていただくことを考えている。

(2) (株)アレフ高田 SDGs 推進部長から、資料3-2に基づき報告。

○ワタミ(株) 藤田氏

当社でも現在、持ち帰りを検討しており、1日あたりどのくらい持ち帰りされているのか教えていただきたい。

○(株)アレフ 高田 SDGs 推進部長

当社1店舗あたり、1日およそ1件リクエストがある状況。

まずは食べきっていただくことを前提とした上で、持ち帰りを推奨しているので、全面的に持ち帰っていただくことを勧めるのではなく、リクエストいただいた際に対応しており、1店舗当たり1件ほどとなっている。

○農林水産省 鈴木室長

外食産業全体の再生利用等実施率が32%（2022年度）であるのに対し、貴社は95%（2023年）とかなり高い。徹底されている取組があれば共有いただきたい。

○(株)アレフ 高田 SDGs 推進部長

日々の取組の積み重ねである。まずは、多くの手法をチャレンジし、そこから得られる成果や教訓を情報共有することが重要である。まずは、一歩踏み出し、少しずつ進めていくことが大切であると感じている。

○農林水産省 鈴木室長

グループ全体で従業員のトレーニングやマニュアル周知も取り組まれていらっしゃるか。

○(株)アレフ 高田 SDGs 推進部長

然り。例えば、生ごみ処理機のメンテナンス方法についてマニュアルに記載しており、経験のある従業員から新規の従業員への人材育成も実施している。

○ワタミ(株) 藤田氏

食品リサイクルの推進を検討しているものの、近隣に収集運搬事業者がない、費用が非常に高額などの課題がある。これらにどのように対処されているか、許容可能なコストの基準などがあるか教えていただきたい。

○(株)アレフ 高田 SDGs 推進部長

基準は特段ない。リサイクル業者や廃棄物管理業者との調整や交渉、相談を通じて情報収集を行っていることが強みと考えており、これを通じて、新しい収集運搬ルートの開拓をしていただいている。

(3) 秋田県温暖化対策課田口主任から、資料3-3に基づき報告。

○農林水産省 浅浦課長補佐

衛生面の懸念から持ち帰りの取組に抵抗がある地方自治体もある中、取組の後押しになるよう、前向きに事例発表いただいたことに感謝。取組を進める中での課題や苦労された点があれば教えていただきたい。

○秋田県 田口主任

衛生面は当初課題であったものの、食品衛生の所管部署とうまく連携し、外食事業者への説明を一緒に行うことで、外食事業者の理解も得られ、取り組む上でのハードルを下げようというところで努力した。

4 意見交換

○(一社)全国消費者団体連絡会 平井事務局次長

今回発表いただいた3事例を含め、食品ロス削減が進んでいることを嬉しく思う。食べ残し持ち帰りの前提として、消費者一人ひとりが食べ残さないこと、食べきれる量を注文することが大事になると感じている。食べ残し持ち帰りは、食べきれなかった場合の手段の一つであり、消費者は持ち帰りについて自己責任を認識しなければならない。衛生面のリスクについて、ガイドラインの普及と周知啓発を進め、事業者の協力と消費者の正しい理解が進むことを期待する。食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの勉強会を弊社主催で実施し、食品ロス削減や、外食時の持ち帰りについて理解を深めることができた。今後も消費者に向けて一人ひとりの行動変容に繋がるような意識付けの場を設けていきたい。

○主婦連合会 田辺副会長

今回の報告を通して、事業者におけるリサイクルの取組みを心強く思った。食品ロスを減らすために私たち消費者もできることを行っていくべきだと感じた。

○(株)FOOD & LIFE COMPANIES 関根サステナビリティ推進室長

回転寿司を中心に営業している弊社では、今回のガイドラインにある通り、生ものはお持ち帰り不可とし、唐揚げやポテト等の加熱食材は、要望があった場合には持ち帰りいただく方針で進めている。社内でしっかりとルール化して取り組む。

○日本マクドナルド(株) 持田マネージャー

弊社は基本的に加熱調理済みの商品を主に販売しており、商品サイズに関してもS・M・Lとお客様の選びやすいサイズを提供している。それでもなお、お持ち帰りいただきたい方には、紙袋を提供し、当日中に食べきっていただくようご案内している。今回のガイドライン策定により当社の取組を変更する必要な点が生じるものではなく、これまで通り取り組んでいきたい。

○環境省 小田戸主査

来年度に向け、これから mottECO を始めたい方に向けて、進め方に関する手引きをまとめている。また、来年度に「食品の消費行動に伴う食品ロス削減対策導入モデル事業」を実施する予定であり、こういった機会に、事業者と連携し、手引きをより良いものに作り上げていきたいと考えている。また、すでに取り組んでいる方、これから挑戦したいと考えている方には、ヒアリングにご協力をお願いしたいと考えている。

—以上—