

令和２年度茨城県消費者団体との意見交換会の概要

- 1 日 時： 令和２年９月２９日（火） １３：１５～１５：１５
- 2 場 所： 茨城県水戸生涯学習センター 大講座室
- 3 出席者： 〔消費者団体〕
茨城県内消費者団体 役員等 １８名
〔関東農政局〕
経営・事業支援部 食品企業課 食品産業環境指導官 関口 泰雄
消費・安全部 消費生活課 課長 山下 浩一 外３名
茨城県拠点 地方参事官室 １名

4 情報提供

- 「健やかな食生活を考える ～食中毒の予防について～」
関東農政局 消費・安全部 消費生活課 消費者行政専門職 望月 弘樹

- 「食品ロスの削減に向けて」
関東農政局 経営・事業支援部 食品企業課 食品産業環境指導官 関口 泰雄

5 情報提供後の意見交換概要



山下消費生活課長 挨拶

（消費者団体）

○我が家は２人暮らしですので、肉を１パック購入しても１回に半分しか使いません。冷凍保存は、解凍した時にドリップが出て嫌だなと思ってしまうので、冷蔵保存すると保存していることを忘れて無駄にになってしまうことがありました。近頃は、スーパーでもだいたい小分けパック商品が並んでいますし、冷凍食品にもちょうど２人分サイズの商品がありますので助かります。このことが食品ロス削減につながっていけば良いなと思っています。それから、私には外食店のごはんの量が大抵多めです。ごはんの量を確認してくれるお店もありますが、そういうお店がもっと増えれば良いなと思っています。

○団体の中で「もったいない」という運動に力を入れていたため、食品ロスについては強い関心を持っています。日本にもたくさん土地が余っているのに食料自給率は３８％。大量の食品が輸入され、大量の食品が捨てられています、それっておかしいよねと思っています。私たちの年代（６０代以上）は、食材があればいろいろ

ろ工夫して使いきりますが、若いお母さんはどうかなと思い、幼稚園児、小・中学生の保護者を対象に15項目の食品について、どれくらい捨てられているかアンケート調査を行ったことがあります。結果としては、賞味期限、消費期限をしっかり守り、必要ないと判断すれば思い切って捨てるという考えを持った保護者が多く、私たちとは少し考え方が違っていました。人は食べ物がないと生きていけません。食品ロス削減が大切だということは十分分かっているつもりですが、それをどのように伝えていったらよいものか悩んでいます。あとは、食材や生産者のことももっと勉強しようとか、学校給食の残菜の有効利用が出来ないかなど、考えているところです。また残菜を肥料にする工場の見学などもしてみたいと思っています。



関口食品産業環境指導官

(農政局)

大変貴重なご意見ありがとうございます。スーパーなどで小分け商品が増えてきているのは、まさに消費者の皆さんの声が届いている表れです。小分け商品があって良かったと思った時は、ぜひお店の方に「良かった」と伝えて下さい。お店からすると小分け作業は手間がかかり面倒なはずですが、皆さんのそういった声が、お店の方のやりがいにもつながり、更なる食品ロス削減の取組みにつながっていくと思います。また、ごはんの量が多いとのことですが、口頭で伝えるのが難しいのであれば、外食店にはアンケート用紙が設置されているところもありますので、「ごはんの量を確認してください」などと記入し

て伝えていくのも1つの方法だと思います。その他、アンケート調査を行ったとのお話がありましたが、これはとてもすばらしい取組みだと思いました。調査結果を参考にお見せいただければと思います。廃棄物の利用については、茨城県内にも再生利用事業者といって、食べることができなくなった食材の廃棄物を肥料・飼料に再生する施設がありますので、工場見学などができる施設もあると思います。

(消費者団体)

○個人的にはキャベツの葉1枚だって捨てるのはもったいないと思っています。こ



全体の様子

こにいる皆さんも生活の知恵はそれぞれお持ちですから、それをフルに活用できれば食品ロス削減につながると思います。生産、加工、売り場、

それぞれが上手にやれば、日本で生産されたものがもっとロスなく大切に使われると思います。私は高齢なので、余っているものを困っている方に届けるような活動はなかなかできませんが、家庭で作っているジャガイモなどがたくさん採れたときは、ご近所に配るなど、ロスが出ないようにと心がけています。

○我が家の場合、食材は使いきります。例えば、レタスの青い外葉も肉と炒めればおいしく食べられます。大根や人参も葉や皮を全部使いきります。天ぷらなどの揚げものは「もうちょっと食べたいな」というくらいの量にしていますので、ロスはほとんど出ません。それから、手洗いについては、孫が保育園で指も1本ずつ、そして手首までよく洗うよう指導を受けてきていますので、私も一生懸命まねをして洗っています。

○私の所属する団体では、毎年（今年は中止）、総会を開催する際、フードバンクの取り組みをしています。600kgくらいの農産物が集まりますので、今後は子ども食堂にも配れればと思っています。私は生産者ですので、生産者としての立場でお話しすると、野菜は（豊作で）価格が安くなれば、結果として畑に捨ててしまいます。取りに来ていただければあげたりもしますが、あまりあげすぎてしまうと、お店で購入していただけなくなるという問題が起こります。ですから、子ども食堂のようなところに取りに来ていただき、使っていただければと思っています。このように、生産段階でもまだまだ無駄にしている部分がありますので、消費者の方ともっと連携がとれれば良いなと思っています。ちなみに、私はピーマンも作っていますが、形が悪いと売れないため、お米を買っていただいているお弁当屋さんへあげると、チンジャオロースなどのおかずにご利用できると大変喜ばれます。それから、昔は給食を残すと先生に叱られましたが、現在は、先生があまり児童を叱れないように給食の残渣が非常に多くなっています。特に野菜を残す児童が多いです。もう少し教育方針も見直せないかなとも思っています。



全体の様子

○私は生協の役員をやっていますが、家庭ごみの減量を考え、野菜を余すところなく使いきれのレシピを考えています。近頃は、生協でもだいたいが小分け商品が増えてきていますので、食品ロス削減に向けて力を入れていると感じています。

○スーパーなどで、割引になっている商品を積極的に購入してほしいと思います。その日に使う（食べる）場合は全く問題がありません。スーパーもロス削減になりますし、消費者も安く購入できるというメリットがありますから、ぜひ実践してほしいと思います。

（農政局）

皆さんのご意見をお聞きしていると、食品ロス削減に向けての意識の高さを感じます。また、意見交換会開始前に事務局の方から、茨城県でも、食品ロス削減に向けて「いばらき食べきり協力店」募集の取組みや、小・中学生に食品ロス削減を推進するためのステッカーを配付するなど、いろいろ取り組まれている旨、お聞きしました。先ほど、食材のロスが出ないレシピを考えているというお話がありました。例えば、それを基にレシピ集を作成して、小・中学校などへ配付することができるという良いなとも思いました。食品ロス削減については、皆さんがそれぞれ小さなことから、できることから取り組んでいく、それで良いと思います。また、やりたくてもできない、やり方がわからないと話題にさせていただくこと、そのことが大きな一歩につながると考えています。本日は貴重なご意見ありがとうございました。