

令和元年度第2回平塚市廃棄物対策審議会議事録

日 時	令和元年8月6日(火)9時30分から12時15分まで
場 所	平塚市役所本館3階 304会議室
出席委員 (10名)	原田会長、陶山副会長、数田委員、市川委員、白石委員、小宮委員、曾我委員、河邊委員、大関委員、西田委員
事務局 (11名)	環境部長、環境政策課長、収集業務課長、環境施設課長、環境施設課施設管理担当課長、環境政策課資源循環担当長、収集業務課収集・分別推進担当長、環境施設課事業センター担当長、環境施設課破碎処理場担当長、上家主査、大森主任
傍聴者	なし

○環境部長挨拶

(事務局)

開会に先立ちまして、事務局から御報告申し上げます。平塚市廃棄物対策審議会の委員は、総勢11名でございます。本日の出席は10名となっております。「平塚市廃棄物の減量化、資源化及び適正処理等に関する規則」第5条に定めている過半数の6名に達しておりますので、よって会議は成立しておりますことを併せて御報告いたします。また、平塚市情報公開条例第31条に基づきまして、本日の審議会は公開としております。本日の会議の傍聴者はおりません。それでは、これ以降につきましては、原田会長に進行をお願いします。よろしくお願いいたします。

(会長)

令和元年度第2回平塚市廃棄物対策審議会を開会いたします。本日の議事については、まず処理手数料の額の改定に対する答申、その後基本計画の見直しの議論へと進めていきます。まず議題1の「一般廃棄物の処理手数料等の額の改定」について議論を進めていきたいと思っております。まず、「ア 第1回審議会での意見・質問に対する回答」について資料の説明を事務局からお願いします。

(事務局)

最初に、配付資料の確認をさせていただきます。

- ・資料1 補足資料
- ・資料2 一般廃棄物処理手数料の改定について(修正版20190806)
- ・資料3 一般廃棄物の処理手数料等の額の改定について(答申書素案)
- ・資料4 共通事項
- ・資料5 テーマ 食品ロス対策～議論の焦点化～
- ・確認シート 食品ロス対策《対策編》
- ・確認シート 食品ロス対策《数値目標編》
- ・参考資料1 食品ロス対策～国連や国レベルで掲げる関係計画等～
- ・参考資料2 食品ロス対策～平塚市内の事業者、市民団体、市の取組～

そして、本日、「次第」と議題2「一般廃棄物処理基本計画の見直し」に係る「意見書」、「質問書」、「返信用封筒」を併せて配付しております。不足資料がございましたらお知らせください。

(全委員)

不足書類なし。

(事務局)

資料1を御覧ください。「ア 第1回審議会での意見・質問に対する回答」でございます。

1点目の御質問・御意見としましては、本市の清掃事業における処理及び維持管理経費が把握できなければ、改定金額の案が妥当であるかどうか判断しづらいということでございました。1ページ目を御覧ください。平成19年度から平成29年度までの廃棄物関連の経費の推移を確認できる表とグラフを用意いたしました。所要経費については、全体状況で申しますと、平成20年度で約32億6千万円であったものが平成29年度では約26億6千万円となっており、約6億円削減できております。その主な要因は、平成25年10月に現在の環境事業センターが稼働し、民間委託を開始したことが挙げられます。細目別で申しますと、中間処理費はDBO形式の運営により増加しているものの、人件費の技能職分が大きく削減しています。また、委託費内の収集運搬費については、平成29年度では約1億4千9百万円と増加傾向にありますが、その主な要因は、平成29年度4月から不燃ごみ及び有害ごみの収集運搬を民間委託したことによります。

2点目の御質問・御意見としましては、事業系一般廃棄物に関して、多量排出事業者とそれ以外の事業者を分けて考えることも必要ではないかということでございました。2ページ目を御覧ください。事業系一般廃棄物の排出量の推移を平成25年度からグラフでお示ししております。実績から平成25年度は18,846tであり、平成29年度は20,551tと増加傾向でございます。このうち「平塚市廃棄物の減量化、資源化及び適正処理等に関する規則」で定める年間36t以上の多量排出事業者は約1/3、その他の事業者が約2/3という割合で、排出量はどちらとも上がってきています。したがって、どちらか一方ということではなく、全体で捉えていくべきであると考えております。また、多量排出事業者への対策は行っているかとの関連した御質問もございました。2ページ目の下段に取組状況を記載しております。多量排出事業者は、平成29年度で67社あり、本市の焼却場への総搬入量は7,336tございました。平成28年度も67社あり、総搬入量は7,084tございました。平成28年度と比較して、総搬入量は3.5%の増加となっております。多量排出事業者への対策としましては、平成28年度に多量排出事業者15社に対し、立入調査を実施いたしました。調査をした15社の搬入量が減少したかを平成29年度と比較しましたところ、10社が減少に転じていました。15社全部が減少とならなかったことは残念ですが、短期的には立入調査の効果はあったと認識しており、今後も継続して取り組んでいきたいと考えております。

3点目の御質問・御意見としましては、家庭系と事業系のごみ、それぞれで何が廃棄されているかということでございました。3ページ目を御覧ください。本市では、事業系ごみについては「一般廃棄物」としてまとめていますので、家庭ごみの組成のみお示しすることになります。全体として減少傾向にございます。その内訳は、約7割が可燃ごみということでございます。

続きまして資料2を御覧ください。前回御指摘いただきました字句表記の誤り、経費の按分を見直したことによる修正を赤字で記載し、修正版として改めて御提示させていただいております。修正の内容を順に確認いただきたいと思います。

2ページ目、(3)「その他」に記載しておりました「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針案」について、7月12日付けで告示されたことに伴い「案」の文字を削除しております。

3ページ目、5 処理コストの計算のし尿に関して、(4)「重量制(事業所)」及び(5)「重量制(その他)」の「重量制」という表記について、条例上の正しい表記は「従量制」でありますので修正いたしました。また、処理原価を算出するにあたり(4)(5)ともに経費を除くのは「収集回数」ではなく「収集量」でありますので、こちらも表記を「延べ収集量」に修正いたしました。し尿に関する経費につきましては、(4)及び(5)の合計8,178,024円を前回の資料では(4)と(5)で1/2ずつに按分しておりました。本来、それぞれで積み上げるものであることから、それぞれの実績で修正した額で計算し直しております。

4ページ目、6 処理手数料の改定案ですが、区分の表記を変更したこと、し尿の従量料金を変更し

ております。(1) 事業者は、経費を修正したため処理原価が4円引き上がり24円となりました。それに伴い、改定案についても、改定金額の上限を現行処理手数料の150%までとする激変緩和の範囲内133%に収まっているため、24円に修正しております。(2) その他も、経費を修正したため処理原価は12円引き下がり43円となりました。既に、現行処理手数料に激変緩和措置を講じた13円が上限であるため、改定案に変更はありません。しかし、処理原価との比較では徴収率は30%まで上がることとなります。

(会長)

ただいま、事務局から資料1及び資料2について説明がありました。何か御質問等がございますか。

(全委員)

なし。

(会長)

それでは、前回審議会での御意見・御質問に対する事務局の回答は了承されたということで対応いたします。次に議題1「イ 答申書素案」について審議に入りたいと思います。前回の審議会で交わされた意見を基に、事務局の方で答申書素案をまとめておりますので、その内容の確認に入りたいと思います。資料に基づいて事務局から説明をお願いします。

(事務局)

資料3を御覧ください。前回の審議会での論議を取りまとめる形で、構成につきましては、前文、料金改定の必要性、それぞれの区分の望ましい料金の在り方について記載しております。書面を読み上げさせていただきます。

事務局 答申書素案読み上げ

(事務局)

なお、「3年の1度見直しを行う」という箇所については、「3年に1度見直しを行う」の誤りでございますので訂正させていただきます。

(会長)

ただいま、事務局から資料3の答申書素案について説明がありました。何か御指摘等がございますか。

(全委員)

なし。

(会長)

字句の訂正がありました箇所については、私の責任で事務局に対して、確実に修正を指示いたします。それ以外は特に御指摘等はないようですので、この答申書素案をもって御承認いただけますでしょうか。

全委員 承認

(会長)

ありがとうございます。それでは、答申書素案から「素案」の文字を削除していただいて、正規の答申書として提出させていただきたいと思います。

それでは、議題2、「一般廃棄物処理基本計画の見直し」の議論を進めていきたいと思っております。一般廃棄物処理基本計画の見直しについては、3つのテーマに基づいて議論を進めていきます。その3つに共通する内容について、事務局の方で議題2「ア 共通事項」として資料をまとめていただいておりますので、説明をお願いします。

(事務局)

資料4を御覧ください。前回審議会では、現計画の進捗状況を確認していただきましたので、今回から見直しの議論に入らせていただきたいと思います。特に議論いただきたいテーマとして「食品ロス対策」、「プラごみゼロ対策」、「高齢化対策」の3つを設定しておりますが、まずは、一般廃棄物処理基本計画の上位計画に位置付けられている環境基本計画の進捗状況を共通事項として確認していただきたいと思っております。環境基本計画では、本市における温室効果ガス(CO₂)排出量の削減目標を設定しております。2ページ目のグラフは、廃棄物部門におけるCO₂排出量を表したものです。2013年度を基準に、目標年度である2026年度には5.1%の削減が掲げられています。しかしながら、2018年度実績は2013年度と比較して10%増加しております。2026年度に目標とする排出量と比較すると16%高い数値となっており、目標達成はかなり厳しい状況になっています。3ページ目を御覧ください。廃棄物部門におけるCO₂排出量の算定式になります。算定にあたっては、焼却量と合成樹脂類の割合を乗じていくこととなりますので、これらを抑える、減らすということになってくると思っております。そのためには、循環型社会、低炭素社会、自然共生社会を踏まえつつ、SDGsにおける、12番「つくる責任、つかう責任」、13番「気候変動に具体的な対策を」、14番「海の豊かさを守ろう」のゴールを意識しながら、「食品ロス対策」「プラごみゼロ対策」「高齢化対策」などの取り組みを通してCO₂排出量の削減を実現させていくことになると思っております。

(会長)

ただいま、事務局から議題2「ア 共通事項」について説明がありました。何か御質問等がありますか。

(委員)

何点が教えてください。

- ・資料4の2ページ、CO₂排出量が2018年度に増加している要因は何なのでしょう。
- ・資料4の2ページ、CO₂排出量の内訳を教えてください。
- ・資料4の3ページ、排出係数2.69は何を根拠としているか教えてください。
- ・資料4の3ページ、CO₂排出量の削減から3つのテーマへはつながらないのではないのでしょうか。例えば、CO₂の排出量を削減することがなぜ「高齢化対策」につながるのか理解しづらいと思うのですがいかがでしょうか。

(事務局)

はい。合計4点御質問いただいたかと思っております。まず、2018年度にCO₂排出量が増加した要因についてですが、そもそも2018年度だけが突出して増加した訳ではなく、2013年度以降、合成樹脂の割合が高止まりしていることも影響しているのではと思います。もともと当該目標自体がパリ協定を受けて設定しているもので、これまでの基準より厳しめの目標を達成しようとするならば、今の状況では割的な部分では難しいものと感じております。全体的なごみ量は減少傾向にある中で、2013年度と比較して合成樹脂の割合が下がらないことが、やはり影響しているのではと考えております。続いて、CO₂排出量の内訳ということですが、3ページ目の算定式で計算するということが国から示されております。排出係数2.69についても同様に国から示された数値ですので、そのまま援用させて

いただいております。最後に、CO 排出量の削減と「高齢化対策」の関連性についてですが、「高齢化対策」以外の「食品ロス対策」、「プラごみゼロ対策」も含めて議論していくには、CO 排出量の削減も意識していかななくてはならないと思います。今後「高齢化対策」等を議論していただく中で、改めて関連性については御説明いたします。

(委員)

CO の排出量が増えたのは、合成樹脂の焼却量が増えたからであろうというお話しだと思います。合成樹脂の焼却量が増えれば、当然ごみの焼却に係る発熱量が上がり、発電量が上がるという効果もあると思います。発電量を排出量から引いた値が資料4に記載されているという捉え方でよいのでしょうか。それからCO 排出というのは、ごみの焼却以外に収集車の排気ガス等々あるのではないのでしょうか。そういった排出内訳が記載されていなかったので質問しました。最後に、排出係数2.69についてですが、自分でも調べましたが、国のどの資料に掲載されているか教えてください。

(事務局)

CO 排出係数については、所管から提供してもらっており、出典はわかりかねます。

(会長)

確認するということでもよろしいでしょうか。排出係数2.69は、事務局で決めたわけではなく公にされた数値ですので、出典根拠さえ明確であればよろしいでしょうか。

(委員)

自分で調べたところ排出係数2.77という数値は確認できました。

(事務局)

排出係数は、固定された数値ではありません。最新の数値が2.69であると把握しています。

(委員)

排出量の内訳は、焼却だけではなく様々なものが入っていると思います。焼却が1番多くCO を排出していることは理解できるのですが、収集車からも排気ガスが出ますし、これを減らすための効率的な収集方法の検討等のために、その他も把握しておく必要があると思います。やはり内訳は調べておいてください。

(事務局)

平塚市地球温暖化対策実行計画の中では、確かに車両絡みのCO の排出についても触れてはおりますが、目標値の設定としては、焼却場からのCO 排出量というところで設定しております。

(会長)

それぞれ附帯説明という対応でいかがでしょうか。排出量の大部分を占めるのが、ごみを燃やすことから出るCO だと思います。ですがCO の排出という点では、それ以外にもごみ収集車の排気ガスに含まれるCO についても避けられないことだと思います。それに対して、例えば環境適合車の活用、天然ガスまたは電気自動車の積極的な導入等の取組姿勢を示すということが大事だと思います。そういったことを含めて附帯説明で付け加えていただければと思います。よろしく申し上げます。

2018年度のCO 排出量は、歴年で積み上がってきたものであり、目標と比較するとかなりずれているということですから改善していかななくてはなりません。そのためには、廃棄物部門としては燃す

絶対量を減らす、合成樹脂の排出量を減らす、それ以外に何か方法はないかというときに生ごみの問題が出てきます。それが次のテーマに関係してくるものだと思います。

ここまではよろしいでしょうか。何か他に御質問等がありますでしょうか。

(全委員)

なし。

(会長)

環境問題の評価としてCO₂ 排出量が1つの基準になるということですから、CO₂ 排出量を減らすための社会をどう形成していくか、合成樹脂の排出量を減らしCO₂ 排出量を減らすことを前提とする共生社会を平塚市のレベルで実現していくという問題にチャレンジしていくという姿勢を汲み取っていただければ大変ありがたいと思います。今後の議論については、共通事項を前提に進めていくということでもよろしくをお願いします。

次に議題2「イ 食品ロス対策」について議論に入りたいと思います。CO₂ の排出量を減らすことについて、当審議会は廃棄物処理という段階で議論していかなくてはなりません。廃棄物の中では、生ごみが大きな割合を占めていますので、この生ごみをいかにして減らすかの議論になった場合に、「食品ロスをいかにして減らすか」ということが、相対的に、焼却量が減りCO₂ 排出量を削減するということになりますから考えていかなくてはならない重要な要因だと思います。そういった視点も踏まえて、食品ロス対策の議論に入りたいと思います。食品ロスは非常に大きな問題だと私は思います。日本は飽食であり食品ロス大国です。世界的には飢餓により1歳の誕生日を迎えられない子供が大勢いるという現状を考えたときに、いかに食品ロスを減らし有効利用するかという問題は大変重要な点だと思います。その議論をこれから入っていく訳ですが、皆さんと協力して具体的な成果を上げていきたいと考えておりますので、御意見を賜ればと思います。それでは資料5の説明を事務局からお願いします。

(事務局)

資料5を御覧ください。これまでの廃棄物対策の基本的な考え方は、当事者である消費者と事業者がそれぞれ何をやるか、あるいは何をすべきかであったかだと思います。しかしながら、これからはお互いに関係していく対応、行動をとっていくことがとても重要になってきており、それら関係性を視覚的に捉えていただくために図示したものが、2ページ目に「食品ロスの発生抑制と食品リサイクルの環」です。それぞれの取組または関係性を①から⑥まででお示ししています。

- ①家庭内の発生抑制（生ごみの自家処理や水切り）の取組。
- ②消費者が食品を買う、食品関連事業者が食品を売るという関係性。
- ③食品関連事業者から出た生ごみを使って飼肥料を作り、農業者や畜産者がその飼肥料を使って、育てた野菜や牛・豚などの肉を食品関連事業者へ提供するという関係性。
- ④消費者が外食産業を利用する、外食産業が消費者に飲食を提供するという関係性。
- ⑤食品関連事業者による食品リサイクル施設への搬入、フードバンクへの提供の定着化、焼却場での単純焼却はできるだけ最小化していくという取組。
- ⑥家庭から未使用食品をフードバンク等に持ち込む取組。

3ページ目、議論の焦点化《対策編》を御覧ください。これからの議論の導入として、2ページ目でお示しました図の①から⑥をQ1からQ5までの質問形式で整理してみました。

Q1 家庭内（以下、市民）で食品ロスを削減する有効な方法は。

Q2 市民がスーパーで買い物をする際、食品ロスを削減するために留意すべきこと、また、食品リサイクルの環を進める上で留意すべきこと。一方、スーパー等が食品を販売する上で留意

すべきこと。

- Q 3 市民が外食をする際、食品ロスを削減するために留意すべきこと。逆に、飲食店が食品を提供する上で留意すべきこと。
- Q 4 食品リサイクル法の基本方針に基づき、食品関連事業者から排出される食品廃棄物の減量化、資源化を推進する上で有効な方法。
- Q 5 食品ロス削減推進法の公布に伴い、未使用食品を有効活用するフードバンク活動を市域全域に拡げるための有効な方法。

続いて4ページ目、議論の焦点化《数値目標編》を御覧ください。SDGsの12番「つくる責任、つかう責任」を踏まえ、国の第四次循環型社会形成推進基本計画では、2030年度を目標年次として家庭系食品ロス量を半減することが示されました。また、食品リサイクル法基本方針では2030年度を目標年次として事業系食品ロス量を半減することが示されています。同方針では2024年度を目標年次として業種ごとの再生利用率を売上げに応じた基準発生原単位が改定されております。現在、本市の一般廃棄物処理基本計画では食品ロス対策に特化した数値目標は定めていないため、何らかの設定は必要だと考えています。そこで、議論の焦点として着目すべき点を質問形式で整理してみました。

- Q 1 家庭系食品ロス量の全体量を計るにあたっては、国の「平成30年度食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進の取組に係る実態調査」等を用いて進捗管理していく予定です。一方、事業系食品ロス量に関しては、サプライチェーン全体での目標設定ではありますが、食品廃棄物の発生抑制やリサイクルを推進する上での数値目標も必要と考えます。着眼すべき点は。
- Q 2 食品ロス対策や食品リサイクルの循環の環を広めていく上で、個別の数値目標も新たに設け、進捗管理すべきと考えます。どういう点に着目すべきか。

《対策編》、《数値目標編》それぞれ質問形式でお示した課題に対して、《対策編》のQ1から順に議論をお願いしたいと思います。参考資料も準備しておりますが、膨大な資料ですので、要約したものと確認シートをそれぞれ用意しております。確認シート 食品ロス対策《対策編》を御覧ください。

(会長)

すべての課題を一度に説明されると混乱しますので、とりあえず事務局はQ1から説明をお願いします。説明後に皆さんで議論して、終わったら次のQの説明、議論という流れでお願いします。

(事務局)

それでは、確認シート 食品ロス対策《対策編》のQ1を御覧ください。議論の前に、事務局より国の計画等で関連する内容や市内における先行的な取り組み等について御紹介いたします。ポイントとなる文脈には下線を引いております。

参考資料1、9ページ目、国の第四次循環型社会形成推進基本計画で食品の将来像については、「本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品ロスの削減に徹底的に取り組まれている」と記載されています。

11ページ目、同計画で資源循環に配慮した消費行動の実践として、無駄なものは買わない、食材の使い切りや過度な鮮度志向の抑制等による食品ロスの削減が、主体別役割として消費者に期待されております。

12ページ目では、同計画で家庭から発生する食品ロス対応の方向性として、使い切れる量の食品を購入すること、残さず食べ切ること、未利用食品を有効活用することなど、2030年までに半減するための具体的な行動の実践を推進することが記載されております。

本市における関連する取り組みについては、参考資料2にまとめております。平塚市ごみ減量化推進員会では、食品廃棄物削減として、水切り・食べ切り・使い切りの「3切り」の普及啓発を実践していただいています。平塚市ごみ通信は、市が年3回発行している市民向けの啓発紙で、直近の8月号でも食品の期限表示、消費期限と賞味期限の違いについてお知らせしています。フードドライブは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品をフードバンクに寄付するもので、平塚市役所本館でも月1回開催されております。最後に、本市における家庭から出る可燃ごみの開封調査を行った結果ですが、可燃ごみのうち、46.9%が生ごみであり、そのうち直接廃棄が5.6%、食べ残しが21.3%、調理くずが20%でした。

(会長)

ただいま、事務局から資料5及びQ1について説明がありました。まずQ1について、家庭の中でまだ食べることができる食品が捨てられているということに関して、削減するような具体的な方策はないか御意見を伺って議論していきたいと思っております。

Q1の議論の中心は、家庭の中で「本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品」をいかにして削減できるかということだと思います。確認シート 食品ロス対策《対策編》のQ1の上段に可食部と不可食部の概念図が示されております。平塚市の調査では、家庭の中で捨てられている可燃ごみのうち生ごみが46.9%、そのうち直接廃棄が5.6%、食べ残しが21.3%、調理くずが20%であったと説明がありました。不可食部を除いたとしても、生ごみの中には可食部も含まれていて、その割合が生ごみの50%であり、直接廃棄が実に5.6%もあるということですから、この部分をいかにして削減していくかというようなことがCO₂削減につながる非常に重要な要因だと思います。それでは、食べることができるにも関わらず捨てられる、家庭内の食品ロスを削減していく具体的な方法はないか御意見を伺いたいと思っております。まず市民公募の2名の委員には消費者として家庭の中でいかにして食品ロスを減らすことができるかという視点で御意見を伺いたいと思っております。その後、関係団体から選出されております委員から、これまでの御経験あるいは取組の側面から何か具体策はないか御指摘いただきたいと思います。それでは市民公募の2名の委員からお願いします。

(委員)

消費者の心理として、安いとまとめてたくさん買ってしまいます。本当に使い切れるのか判断して購入することが大事だと思います。また、万が一まとめて買ってしまった場合、生鮮品等、長期間保存できないものは冷凍して保存するというのも1つの方法ではないでしょうか。私は、調理して、その日に食べきれなかったとしても捨てるのではなく、なるべく冷凍保存を心がけています

(委員)

具体的な方法は思いつきませんが、まずは国等の対策を実践していけばよいのではないのでしょうか。議論と離れてしまうかもしれませんが、フードバンクは誰が管理しているのでしょうか。また衛生面はどのような留意をされているのでしょうか。

(会長)

フードバンクについては、後ほど議論していきます。続いて関係団体から選出されております委員から御意見を伺いたいと思っております。お願いします。

(委員)

まず、私どもの団体について御説明いたします。平塚市を25の地域に分けて、1地域7名から8名の推進員を選出いたしまして、ごみの減量化の取組を進めています。今回の議論は、食品廃棄物の削減

ということですが、推進員としては、使い切りはもちろん特に生ごみの水切りを訴えるキャンペーンを行っております。ごみ減量化の啓発としてティッシュを配ることもあるのですが、台所の三角コーナーの水切りネットの方が受け取ってもらえます。ごみ減量化が浸透してきているのかなと感じています。また、家庭にあるまだ食べられるものを回収してフードバンクに寄贈する活動も行っております。

(会長)

他に何か御意見はございますか。

(委員)

食品ロスを削減する有効な方法とは違うのかもしれませんが、以前、平塚市で家庭内のごみ等を堆肥化する装置の助成をしていたと思うのですが、それは今どうなっているのでしょうか。

(会長)

コンポストのことでしょうか。生ごみを再資源化ということは、家庭の中で食べられるものを捨てずに有効活用していくという領域に入ると思います。むしろここで議論しておかなければ抜けてしまう可能性もあります。コンポスター等は、経済的インセンティブをつけないとなかなか普及しませんので、市レベルでどの程度成果が上がっているのか把握しておく必要性はあると思います。

(事務局)

はい。参考資料2を御覧ください。4ページ目に「コンポスターの斡旋販売」というのが委員の御質問に対する回答に近いものだと思います。こちらの斡旋販売は、平成元年を皮切りに30年を迎えました。延べ販売台数は1万5千台強となりまして、平塚市の全世帯で割り返しますと、約11%の普及率になりますが、自宅に庭がないとなかなか設置しづらいという声もいただいております。そういったところから5ページ目、「生ごみ自家処理相談会」というものを平成26年度から開催しております。毎月1回市役所本館1階の多目的ホールで「生ごみ処理相談員」として本市に登録いただいている方々に、コンポスターを使用した際のおいやお住まいの環境に応じた堆肥化の方法等について、一般の方に対して提案助言いただく事業を展開しております。なるべく生ごみを削減していくために、市民団体の方々に御尽力いただき資源化の取組を推進しております。

(会長)

家庭の中での取組、そしてその取組を制度としてどのようにバックアップするかの両輪がうまく回っていくことが大事だと思います。無駄な買い物をしない、冷蔵冷凍庫の中身を確認してから買い物に行く等の個人の対応と個人を支援する市町村の対応をイメージしていくことが大切だと思います。それではQ1を終了し、Q2へ議論を進めます。事務局から説明をお願いします。

(事務局)

確認シート 食品ロス対策《対策編》のQ2を御覧ください。スーパー等で買い物をする際の買う側、そして売る側双方の問題ですが、国の第四次循環型社会形成推進基本計画で、「将来像」、「主体別役割」及び「食品ロス対応の方向性」における家庭から発生する食品ロスにつきましては、Q1と重複いたします。家庭以外、主に事業者から発生する食品ロスにおいて、フードチェーン全体での非効率を改善するための商習慣の見直しの促進、最新の技術を活用した需要予測サービスの普及、製造から流通、消費までの各段階における食品ロス削減の取組が加速化すると記載されております。次に、食品リサイクル法基本方針では、食品製造等で生じる加工残さや、食品の流通、消費過程等で生じる売れ残りや食べ残り等の発生を抑制するため、売り上げに対する廃棄物発生量の目標値を引き上げました。「食品関連事

業者に期待される取組」として、食品ロスの削減の余地が認められる食品についての納品期限の緩和、消費者とのコミュニケーション、食品廃棄物の継続的な計量の実施とされております。「消費者に期待される取組」として、食品の資源循環の環の取組により生産された農畜水産物等の積極的な購入に努めることとされております。関連する取り組みについては、国が認定する食品リサイクル法に基づく再生利用事業としては、コーヒー豆のかすのループと、生ごみの飼料化のループの2つの事例が本市では行われております。

(会長)

ただいま、事務局からQ2について説明がありました。Q2については、スーパー等の店側から買い手へ向けてどういったことに留意すべきかとだと思います。消費者目線と事業者目線の2つの視点から御意見を伺いたいと思います。「3010運動」についての記載もありますが、これは次のQ3で取り扱いたいと思います。商慣習の見直しも重要な点になってくると思います。それでは、Q1と同様に各委員から御意見を伺いたいと思います。まず、市民公募の2名の委員から消費者目線で御意見を伺いたいと思います。それから関係団体選出の委員、事業者目線から3名の委員に御意見を伺いたいと思います。市民公募の2名の委員からお願いします。

(委員)

先ほどと同様に、安いからといってまとめ買いをしないこと、冷蔵冷凍庫を確認してから買い物に行くことが重要だと思います。

(委員)

年齢を重ねると食べる量が少なくなると思います。売り手も量り売り等の対応を講じてもらえればいかなと思います。

(委員)

賞味期限と消費期限を正確に理解してもらうために、団体の広報誌で広報しています。やはりその辺は重要になってくると思います。

(委員)

単身者が、キャベツ丸々一個買って腐らせてしまったことがあると聞いたことがあります。スーパーでもコンビニと同様に小売りや量り売りを行ってもらえれば良いと思います。消費者側も、今日消費できるものだけ購入することも大事だと思います。あとスーパー等のお弁当等を半額にする時間帯をもう少し早めてもらえれば食品ロスの削減が進むのではと思います。

(委員)

家族でスーパーに買い物に行きますが、いつも献立に悩んでいます。スーパー等から賞味期限が近い商品の調理方法等を情報提供してもらえばいいのではないのでしょうか。

(委員)

商工会議所でも飲食業部会、食料品部会の2つありますが、商習慣の中で、大量に商品売りたいたいという気持ちもあるでしょうし、商習慣の見直しや需要予測サービス等が普及していけば良いかなと思います。そういった中で、やはり一番問題になっているのは、コンビニ等でお弁当の売れ残りでしょうか。お弁当等の廃棄というのは、コンビニで言いますと一般廃棄物にあたりますし、作っている製造工場では産業廃棄物として処理することになります。こういった売れ残りをフードバンク等に提供する

体制がしっかりしてくれば違う道も少しずつ見えてくるかなと思います。

(会長)

Q2の課題は、商慣習の見直しとどうしても対立してくるだろうと思います。スーパー等の販売方法として、いかに有効に効率的に商品売っていくかという観点から、セルフサービス方式のプリパッケージが普及していった背景があります。現在の販売方式とは逆行しなければ、場合によっては食品ロスをスーパー等の段階でおさえることは難しいと思います。こういった商慣習の見直しが図られなければ、食品ロス対策としての実質的な効果は出てこないのが実状だと思います。また、この問題については、サプライチェーン全体の問題として考えなければならぬと思います。有効に効率的に商品売っていくという商慣習の中で、色、大きさ、その他商品が規格に合わないという理由だけで、スーパー等で販売されない、または外食産業で使用される前に大量に廃棄される食品もあります。

規格に合わない食品をフードバンクへ提供できる体制の構築、小ロットの多頻度配送、御意見の中にもありました賞味期限が近い食品に対して、上手な調理方法の提案や価格を下げて販売する等、サプライチェーン全体で食品ロス削減に向けて動かないとなかなか解決しないと思います。そこで、生産者、流通者、メーカー、小売事業者そして消費者、サプライチェーン全体として食品ロスを削減する解決策を探る意見交換会のようなものを設けてみてはいかがでしょうか。その調整を市がリードするというのもあっていいのではと皆さんの意見を伺いながら思いました。

それではQ2の議論を終了します。本日は、長時間の審議となっておりますので、一旦小休憩を取ります。

《暫時休憩》

(会長)

それでは再開いたします。先ほどのQ2については、商慣習の見直しが必要であるという議論でした。商慣習とは、コストをいかにして減らすかという観点で生まれた背景がございました。それに対して、サプライチェーンの在り方を考えるときには、農業、畜産業の第1次産業、食材加工の第2次産業を含めた流れの中で、コスト効率の問題を論じるだけではなく、食品ロスをいかにして減らすかという視点で考えられるサプライチェーンを提案してみるということも1つの方法ではないかということでした。また、商品の購入に関して「賢い消費者」を目指してもらおうということで、消費できる量の購入や賞味期限が近い食品の調理方法等のバックアップをしていくという御意見もございました。食品ロスを減らすにはどうしたらよいかという考え方を、事業者、消費者ともに共有していく取組は、まさに市が行うべきものであると思いますので、そのあたりを御検討いただければと思います。

それでは、Q3について事務局から説明をお願いします。

(事務局)

確認シート 食品ロス対策《対策編》のQ3を御覧ください。国の第4次循環型社会形成推進基本計画の「食品ロス対応の方向性」では、残さず食べ切ること、宴会時の食べ残しを減らす3010運動を推進しております。同計画の「多種多様な地域循環共生圏形成による地域活性化」では、食品廃棄物由来の肥飼料を使用して作った農産物について、生産、流通過程の特長を打ち出し、戦略的に訴求するとなっています。食品リサイクル法基本方針では、外食産業事業者における取組例として、小盛メニューや持ち帰り容器(ドギーバッグ)の導入と協力、食べ切り運動の普及啓発が挙げられています。

(会長)

ただいま、事務局からQ3について説明がありました。外食産業で食事をする場合における食品ロス

をいかにして減らすのかというテーマだと思います。外食産業における食べ残しの問題については、国では1例として、ドギーバック、持ち帰ることが示されていますが、店側としては、自分のところで提供した料理を持ち帰って、食中毒になられては困るということで、なかなか応じられないのが実情だと思います。

持ち帰ることができるもの、できないものを明確に区別し、自己責任という形であれば持ち帰りに応じてくれる外食産業もあるのではないかと、消費者目線である市民公募の2名の委員、それから関係団体選出の委員、事業者目線から3名の委員に御意見を伺いたいと思います。よろしくお願いします。

(委員)

居酒屋等に行くと、最初にたくさんに頼んでしまいがちですが、食べきれない量をまず注文するのが大事だと思います。あと持ち帰れるものは持ち帰る、保健所の関係もあるかとは思いますが、その方が良いと思います。また、食品ロスを減らすために、「なるべく食べきれないだけの注文にしましょう」等の注意書きをメニュー等利用者の目に触れる場所に掲示するのも良いと思います。

(委員)

注文の際に、肉の焼き方を選択できるのはよくありますが、量や味付けの選択ができれば食べきれないのではないのでしょうか。例えば、薄味が好みの人に、濃い味付けでは食べ残してしまうかもしれませんが薄味にすることで食べきれない等です。

(委員)

個人的に好き嫌いが多いので、外食する際は、食べる物が決まっているので食べきれず残ってしまいます。

(会長)

好き嫌いが反映されるようなメニューを検討していただければ食べきれないということですね。例えば、玉ねぎが嫌いな方は、お皿から玉ねぎを除けて食事をしますので、結果として除けられた玉ねぎは食品ロスになってしまいます。最初から玉ねぎではない、食べられる食材であれば食品ロスを防ぐことができるということですね。

(委員)

はい。足りなければ後から足すこともできますので。

(会長)

宗教観によって食べられる食材が制限されている方やアレルギーによって食べられない食材がある方、好き嫌いが多い方などに対して特別なメニューを設けてもらうことで結果として食品ロスの削減につながる可能性があるという御意見だと思います。続いて事業者目線から3名の委員から順にお願いします。

(委員)

食べ放題の店舗では、一皿に乗せられるまでとして食べ残しを減らす取組を導入しています。大手回転寿司等はタッチパネルで注文する際に、頼みすぎないように規制がかかる仕組みになっています。このタッチパネルを居酒屋等に導入することで、注文数等のデータを集積し店舗としての評価ができますし、結果として食品ロスを減らせる可能性もあるのではないのでしょうか。

(委員)

料理を提供する側からしますと、自分のレシピを変更するという事は非常に悔しい思いでしょうが、食べ残しということから考えますと、お客様にあわせた量の調整であるとか、事前に好き嫌いを聞いて提供することや刺身のツマ等残ることが前提のものを極力減らしていく、もしくは残った食材を違う料理に利用していく等の工夫はしても良いのではないかと思います。

(委員)

飲食店側からしますと食べ残しは1番して欲しくないことでしょう。また、予約されたお客様が予約した当日に来店されないケースがあるようです。予約の為に準備した食材が、結果として食品ロスになっていることが意外に多いと聞きました。これは、飲食店で提供する側も利用する側も食品ロスという意識を高めていく必要があるのではないのでしょうか。例えば、「食品ロス対策推進店」等のステッカーが貼ってあれば、お客様の意識も多少なりとも変わるのでしょうし、提供する側も残されることが1番困ることですので、「食品ロス対策推進店」として知恵を絞って営業していただろうと思います。

(会長)

食品ロスを減らすために、外食産業に対して「食品ロス対策推進店」等のようなメルクマールを公的支援として位置付けることによって、外食産業が得る社会的な信用度、利用する消費者にとっても外食産業に対する信用度が向上するものとなるよう取り組んでみてもいいのではないのでしょうか。

食品ロスに対する取組は場合によって、外食産業の経営方針に対立することにつながる可能性があります。現在の外食産業のチェーン展開では、セントラルキッチン制度を用いており、一度に大量の料理を作り、どのチェーン店でも同じメニューを提供できる体制を構築しています。新しく好き嫌いを反映した食材を提供する、アレルギーメニューに関しても供給するという事になれば、今まで外食産業が開発してきたコストパフォーマンスをより高めるセントラルキッチン制度とは逆行するという事になります。経営的にプラスになる部分がなければ、外食産業、特に利用者と1番距離が近いチェーン店単位では、食品ロス対策は浸透しないのではないかと思います。1つの方法として、企業の社会的責任(CSR)を評価、御意見にもありました「食品ロス対策推進店」として認定する等の仕組みの構築が有効であると思います。例えば、好き嫌いを反映した食材を提供する、アレルギーメニューに関しても供給するといった対応をセントラルキッチン制度の中で行えば、そのチェーン組織全体で保証するという形になりますから安全・安心な供給ができるということで飲食を提供する社会的信用度が上がり、結果として利益をもたらすという考えもあると思います。

食べ残しについては、まず利用者の自己責任の範囲で持って帰ってもらうことが前提にあると思います。それでも残ってしまった場合は、事業者が飼肥料として再資源化していくというプロセスを構築することが大事だと思います。外食産業が、食品ロスが出るもっとも大きな可能性のある領域ですから、特にチェーン店のようなところが積極的に対応していくのが大事だと思います。

それでは、Q3を終了しQ4へ議論を進めます。事務局から説明をお願いします。

(事務局)

確認シート 食品ロス対策《対策編》のQ4を御覧ください。食品関連事業者から排出される食品廃棄物の減量化、資源化を推進する上で有効な方法を検討していくという中で、第四次循環型社会形成推進基本計画の将来像では、発生した食品廃棄物等については、飼料化、肥料化、エネルギー回収等が徹底的に実施されるとともに、生産された肥飼料を利用して生産された農林水産品が地域内で消費される地産地消の循環が形成されているというイメージが出されております。食品ロス対応の方向性でも、フードバンクを積極的に活用し、食品循環資源については、生ごみの飼肥料化を徹底的に実施し、飼肥料化が困難な場合には、最終手段として焼却するという考え方が示されております。

(会長)

ただいま、事務局からQ4について説明がありました。Q3と同じく御意見を伺いたいと思います。順次お願いします。

(委員)

私は、フードバンクに関わっていますので、なるべく食品を無駄にしないためにフードバンクを利用していただくか、肥料として資源化していくことが良いと思います。

(委員)

減量化、資源化を積極的に進めるうえで、マーク等を作るのは良いと思います。また、再資源化もコストがかかりますので、コストを削減するために少量排出事業者間のネットワークを作って、合理的に食品廃棄物を集めて、リサイクルできるようにするシステムを作るのが良いと思います。そのシステム作りのために、行政側が情報提供等のサポートをする必要はあると思います。

(会長)

一生懸命に取り組んでいる事業者に対して、その評価として何かマークのようなものを考えてみても良いかもしれませんね。少量排出事業者に関しては、やはりネットワーク化を図っていく必要性があると思います。そのネットワークで何を共有するのですが、1つは「情報」、もう1つは「廃棄物」だと思います。質の高い情報の共有と安定した量の廃棄物の確保がネットワークとして機能すれば食品廃棄物の減量化、資源化が推進するのではという御意見であったと思います。引き続きお願いします。

(委員)

私どもの団体としては、各家庭がごみ減量化の対象になってきます。食品ロス対策としては、買い過ぎて家庭に余っているか声をかけて、余っている食品を回収して、不足している場所へ供給するという活動を行っています。昔ほど、大量に食品を買う家庭も少なくなっていますが、それでもいわゆる余剰在庫、賞味期限、消費期限が近い食品が眠っている家庭も多いです。そういう家庭に協力していただいています。

(委員)

食品加工業者からすれば、加工しやすいもの、見た目の良いものを選別し残りのものは廃棄している現状がある中で、可能な限りすべて利用していくとなれば手間はかかると思います。余った食材をお互い情報をやり取りして、違う業務に回せないか、地域での情報の仕組みができてくれば良いのかなと思います。

(会長)

国がいくら方向性を決めても、地域の実情にあった対応ができなければ意味はないと思います。地域の実情を把握するためには、御意見にもありました情報の共有ということになってくると思います。食品ロスとなる商品が、地域にどの程度あるか、どのくらいの量なのか、地域にあった形で情報収集するシステムがないと国が示す「地域の実情にあった対応」はできないと思います。そういったシステムを構築するとなると食品業界としてはコストがかかって実現することは難しいかもしれませんが、何かしら対応していく必要はあると思います。その際に、積極的に市が中心となってリーダーシップを取って、平塚市の中に食品ロスを減らすための情報共有のシステムを作ることが大事になってくると思います。続いてお願いします。

(委員)

平塚・大磯・二宮のごみ処理の広域化の関連で、バイオマス発電についての計画を見たことがあるのですが、現在その計画はどうなっているのでしょうか。また今後どう進めていこうとしているのでしょうか。

(会長)

食品廃棄物は、食品リサイクル法で対応しきれないほど、大量に発生してしまっているのが現状です。そうした現状に対して、例えば、バイオマス発電に有効利用していく等の計画はあるのか、またその進捗状況はどうなっているのかという趣旨の御質問であったかと思えます。仮に、バイオマス発電の計画等が特定の市町村単位では不十分であったならば、例えば県単位または複数の県にまたがって発展していても良いと思えます。そこでの障害の要因は何であるのか把握してみるということも大事になってくると思えます。環境問題への対応には、膨大な費用と時間がかかります。加えて総論では大いに必要性を認識しているが、各論になると実現するのに制度上なかなか難しいというのが実情ではないかと思えます。しかしながら、これは一般市民だけで解決することは難しく、市役所、県庁が中心となって解決していく仕事だと思えますので、単に「バイオマス発電」等のフレーズを出すのではなく、実現性のレベル、現状の課題等を調査していく必要があるのではないかと思えます。

それでは、Q4を終了しQ5へ議論を進めます。事務局から説明をお願いします。

(事務局)

確認シート 食品ロス対策《対策編》のQ5を御覧ください。フードバンク活動を市全域で広げていくことに関わる内容です。国の第四次循環型社会形成推進基本計画でも、「現状と課題」のところでは「必要なモノ・サービスを、必要な人に、必要な時に、必要なだけ提供する」ことができれば、無駄な天然資源の投入、廃棄物の発生は削減されていくとしています。「主体別役割」のNPO・NGOに期待される役割では、循環型社会形成に関する理解や活動の促進、連携または協働のつなぎ手としての役割が期待され、フードバンクやフードドライブ等食品ロスの削減に資する取組を進めることが期待されています。食品リサイクル法基本方針では、食品ロス対策は、食品廃棄物等の削減という環境的側面からの便益だけでなく、食品関連事業者の経営的側面からの便益にもつながるということです。食品ロスの削減の推進に関する法律の基本的施策の一つでは、「食品関連事業者その他の者から未利用食品等まだ食べることができる食品の提供を受けて貧困、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない者にこれを提供するための活動が円滑に行われるよう、関係者相互の連携を強化する等が示されています。

(会長)

ただいま、事務局からQ5について説明がありました。フードバンク活動に焦点を絞った課題だと思えます。まだ食べられるのに捨てられてしまう食品を、いかに有効活用するかという視点で見たときのフードバンクの社会的存在価値というのは、非常に高いものであると思えます。事情があって豊かとは言い難い経済状況の方々の「食」を支えるという意味からもフードバンクの存在意義は非常に大きなものであると思えます。

フードバンク活動というのは、地域単位で対応しないと実質的な効果はあまりないものだと思います。しかしながら、必要性は認識されているものの、地域で対応する制度、組織、あるいはそこで働く者が存在しているかという視点で見ると、残念ながらまだまだ発展していないのが現状だと思えます。このフードバンクの存在は、支えていくことが非常に大事であろうと思えます。そういった視点から御意見を伺っていきたいと思えます。

それでは、Q4と同じく御意見を伺っていきたいと思えます。

(委員)

私は「フードバンクひらつか」の代表を務めております。私たちは、市の環境部とともに食品ロス削減を目指して活動しております。また、貧困問題の解決にも取り組んでおります。これまでの活動内容を申し上げますと、食品ロスを目的として、一般家庭や企業、農家等から余剰食品や賞味期限が迫ってきている食品を寄付していただきまして、その食品を特に生活が苦しいとされているひとり親家庭を中心に無償で支援してまいりました。また市の生活福祉課やこども家庭課、社会福祉協議会等から依頼を受け、生活に困窮している方々に対しても支援させていただいております。依頼は増える一方ですが、支援としてお渡しする食品がまだまだ足りない状態です。団体発足から今年の7月で2年経過しましたが、2年間にフードバンクひらつかに登録された方が、233世帯となり、支援回数としては一般家庭で643回行っております。平塚市においても貧困という状態があるということが、数字で表れております。先ほども申し上げましたが、支援先は増えていく一方なのですが、食品がまだまだ足りないのが現状です。私たちが、集めるにも限界があります。特にひとり親家庭の方は、お菓子をなかなか買ってあげられないということで、お菓子を頂けるのがすごくありがたいですという言葉頂きます。ですから、お菓子をたくさん集めたいですし、そのほかにもお米や野菜、調味料等様々なものが必要になってきます。今回は、この場には様々な分野で御活躍されている委員がいらっしゃいますので、どうやら捨てられてしまうもったいない食品を本当に必要とされている方のもとへ届けられるのか、たくさんの食品を集めることができるのかという御意見を伺いたいと思っています。

(会長)

ありがとうございます。233世帯、643回の支援ということでしたが、貧困といっても表面に出てきていない隠れた貧困をいかに救うかといったときに、食品ロスの食材が役に立つのであればこんなに良いことはないと思います。しかし、まだまだ食材の確保が不十分であり、供給してくれる窓口のようなものを確保していく必要があるのだと思います。供給先の確保については、大変御苦労されているのではないかと思います。

(委員)

ありがとうございます。先ほど、別の委員からフードバンクの管理について御質問をいただいたかと思っておりますので、お答えいたします。フードバンクひらつかでは、賞味期限ごとに棚に並べて、期限が近いものから順に支援先に届けています。平塚保健福祉事務所にもお越しいただいて、営業許可も頂いております。その際に、平塚保健福祉事務所には管理方法について相談させていただきながら運営しております。

(会長)

平塚保健福祉事務所との接点は何がありますか。

(委員)

平塚保健福祉事務所からは、食品は、生鮮品ではないので現在の管理で大丈夫だろうという見解をもらっていますが、やはり食品を扱っているので御指示いただきながら運営しています。

(会長)

隠れた貧困をいかにして救うか、そういった面からもフードバンクひらつかの活動を行政としての平塚市、そして社会全体としても支えていくというのが大切ではないかと思います。

そういった視点で見たときに、フードバンクとの連携協力の可能性について、3名の委員から順に御意見を伺いたいと思います。

(委員)

フードバンクについて、まず、食品を提供する場所が知られていないのもっと広報等で周知した方が良いと思います。

それから、各企業は防災用品としていろいろ食料を備蓄しておりますし、私どもの従業員の何割かも防災用品として食料を備蓄しております。消費期限が近い備蓄品は、別のフードバンクへ寄付しております。そういったものがもし使えれば、平塚の各企業は同様の対応をしていると思いますのでどこかの企業が出せば良いと思います。ただ、防災用品ですので中身は、お粥や乾パンのようなものになってしまうと思います。

また工場には売店もありまして、お菓子等も売っています。古くなったものは従業員に安く販売していますが、それでも売れ残ったものについてはどのように処分しているか把握していません。もしかしたら、その売れ残りを提供できるかもしれません。

(委員)

供給しているのは一般家庭が多いのですか、それとも企業、商店が多いのでしょうか。

(委員)

企業は少ないです。平塚市役所本館で毎月1回行っているフードドライブで、平塚市民の方に提供していただいている食品が大半です。

(委員)

企業でどの程度協力ができるか未知数ではありますが、商工会議所には、先ほど申し上げた飲食業部会、食料品部会がありますので、お越しいただいてお話いただく機会があればと思います。

(委員)

フードバンクひらつかの活動に限らず、食品ロスをどこに寄付していいか情報が一般市民に入っていないのが問題であると思います。広報での活動の周知、小学校等で教育を通じて、市民の一人一人がどこに寄付をしていくのか取捨選択できる社会にしていくのが大切だと思います。また、敏感に情報を収集している方以外にも、フードバンクへ寄付している、食品ロスに取り組んでいるというような社会貢献活動に力を入れている企業を積極的に利用していけるような社会にすることも大事だと思います。

私もいろいろと調べたのですが、平成31年度の平塚市一般廃棄物処理実施計画のところで、市民に対する広報・啓発活動として、啓発イベントの実施、清掃業務見学会、ごみ学級、平塚市ごみ減量化・資源化協力店制度等いろいろと実施しているようですが、情報を敏感に収集している方以外には周知されないのは問題ではないかとずっと思っていました。これが改善されれば、一歩進めるのではないかなと思います。

(会長)

フードバンクやフードドライブという制度を、より多くの平塚市民に認知してもらい、協力してもらうということはものすごく大事なポイントです。しかしながら、こういった大切な情報が周知されていないという現状があります。今後は、情報を発信していける「システム」の構築とシステムを動かす人間の「ネットワーク」の展開が重要になってくるものだと私は思います。その際に、個人、企業、業種、業界を問わず誰が中心となっても構わないと思います。例えば第1次産業である農業界が、規格に合わない農産物を廃棄するのではなく、フードバンクに提供できる「システム」と農業者同士の「ネットワーク」を展開していくことによって自らの事業に付加価値をつけていく第6次産業化という考え方

もあると思います。そういった意味では、活動を展開する、特に活動をNPO法人化して進めていくということについては、どの業界が中心となっても構わないことですし、そういった形で生まれたNPO法人が独立して、フードバンク活動としてNPO法人同士の相互連携が地域単位で展開されていくことが重要であると思います。

コンビニエンスストア等の小売業をみますと、賞味期限を少し短くして、商品の回転数をあげることによって消費者に新鮮さをアピールしています。賞味期限を短くした結果、賞味期限を超えてしまう商品が大量に出て、そのほとんどは廃棄処分となってしまいます。そこで第6次産業化を前提として、廃棄を迎える商品をフードバンクに提供し、必要な方へ届けることができれば食品ロスを削減することができるかもしれません。こういったことが実現できるかは、今後のフードバンク活動が非常に重要になってきますので、ぜひ続けていただきたいと思います。

食品ロスという問題は非常に重要なテーマです。課題も多く、現実の問題として、その対策は現行の経営方針と対立しています。また、フードバンクの補助を受けること自体に抵抗感を持つ方もいます。その根底には、やはりまだ理解が足りないのではと思われます。より多くの理解を得るための広報活動、啓蒙活動を行い、フードバンクの活動を知ってもらい、フードバンクとつながるネットワーク化を市役所が中心となって展開するという方向性もあってしかるべきだと思います。市には、食品ロスの分野におけるNPOの育成とバックアップ、そしてネットワーク化というような方向性を検討していただきたいと思います。

それでは、Q5を終了します。続いて、《数値目標編》について議論を進めます。Q1及びQ2とありますが一括して事務局から説明をお願いします。

(事務局)

それでは確認シート 食品ロス対策《数値目標編》のQ1から御覧ください。国の第四次循環型社会形成推進基本計画において、全体の食品ロス量に対して、2000年度の食品ロス量を基準として、2030年度までに半減とする指標が示されております。しかしながら、事業系食品ロス量につきましては、食品リサイクル法基本方針の中で、サプライチェーン全体での設定とされていることから、事業系食品ロス量の削減に関して、食品廃棄物の発生抑制やリサイクルを推進する上で、どのような点に着目していけばよいか御意見を伺いたいと思います。議論の参考となる数値としましては、参考資料2の10ページ目「食品リサイクル法の制度利用」において、事業系一般廃棄物のうち、生ごみをリサイクルした量として、平成29年度約550t、平成30年度約820tと推計されております。また、同資料の16ページ目「平塚市の食品ロスの推計」において、平塚市における事業系一般廃棄物のうちの食品廃棄物は約6,200tであると推計しております。

続いて確認シート 食品ロス対策《数値目標編》のQ2を御覧ください。食品ロス対策や食品リサイクルの循環の環を広めていく上で、個別の数値目標を設定し進捗管理するには、どのような点に着目すべきか御意見を伺いたいと思います。議論の参考となる数値としましては、参考資料2の6ページ目「フードバンクひらつかの取組」において、提供された食品の量として、平成29年度12.2kg、平成30年度733kgという数値が報告されております。

(会長)

この件について、何か御意見・御質問ありますでしょうか。

(全委員)

なし

(会長)

数値目標の設定は、効果測定するためにはどうしても必要なプロセスです。漫然と数値目標を設定し

ても意味はないと思います。よく使用される目標値の設定の仕方だと思いますが、1つの目安として、2000年度と比較して、2030年度までに食品ロスの量を半減するということが国から示されており、この目標値の対象は、あくまでもサプライチェーン全体で設定されているものであり、達成するためには個別の目標値の設定が重要になってくると思います。しかしこれは、単純に半減するとはならないのではないのでしょうか。個別の目標となる対象の、それぞれ目指すべき食品ロスに対する環境が違う、状況が違うことを認識し、目標とする2030年度までの30年間でどの程度抑えるかということ考えると、やはり単純半減とはいえないのではないかと思います。そのあたりも考慮した上で、全体目標に向かって、何を個別目標の対象とするか、効果測定できるのか等を併せて検討しないと意味がないと思います。今後の課題として検討してください。よろしくお願いいたします。

本日は、各委員から伺った様々な御意見を事務局の方でまとめていただけたと思います。御意見を基に、食品ロス対策というものを単なる抽象概念ではなく、実現性のあるものとしていくために検討していくことが大事だと思います。今後ともよろしくお願いいたします。

それでは、議題2について議論を終了いたします。

事務局はその他に何かありますか。

(事務局)

はい。本日、御議論いただきました「食品ロス対策」について、発言の機会も限られていたかと思いますが、引き続き各委員から御質問や御意見を受け付けさせていただきたいと思います。机上に配付しております「質問書」及び「意見書」を御活用させていただきたいと思います。第3回審議会までの日程を考慮しまして、8月23日(金)までの締め切りとさせていただきます。よろしくお願いいたします。

(会長)

事務局としては、各委員からの具体的な方策論等をなるべく反映したものを目指すということでしょうから、ぜひとも御協力をよろしくお願いいたします。

その他はありますか。

(事務局)

その他として、次回の日程を調整させていただきます。

次回の日程は、10月29日(火)午後1時30分からということでしょうか。

(会長)

それでは、次回は10月29日(火)ということをお願いいたします。これで本日の廃棄物対策審議会を終了します。お疲れ様でした。

以上