

令和2年度第1回北海道食の安全・安心委員会議事録

日時：令和2年7月21日（火）13：30～

場所：ホテル札幌ガーデンパレス 2階「丹頂」

○開会

【勝藤北海道農政部食品政策課課長補佐】

それではお時間となりました。ただ今より令和2年度第1回北海道食の安全・安心委員会を開催いたします。開会に当たりまして、西邑会長からご挨拶を申し上げます。

【西邑北海道食の安全・安心委員会会長】

皆さんこんにちは。西邑です。

今日は、お忙しい中お集まりいただきましてありがとうございます。また、コロナの感染拡大がまだ収まらず、大学も今、リモート授業やリモート会議ばかりですが、この会議もどうなるかと思っていましたが、何とか対策を講じ、対面で議論できるというのは大変貴重な機会かと思えます。どうぞよろしくお願いします。先ほども言いましたように、コロナ対策と言うことで、今入って来られる時も、手指の消毒、あるいはマスクをつけていただいているため、会議中マスク着用状態で話しにくいこともあると思いますが、どうぞよろしくお願いします。

本日の議事進行について簡単に話しておきます。初めに報告事項として、北海道食の安全・安心条例に基づく年次報告、続きまして、食の安全・安心に係る通報等の状況について、更に、北海道食品衛生監視指導計画について、道の方から報告がございまして、その後、審議事項としまして、北海道食品ロス削減推進計画について、この委員会で審議してまいりたいと思えます。どうぞよろしく願いいたします。

【勝藤課長補佐】

続きまして、北海道農政部宮田食の安全推進監からご挨拶申し上げます。

【宮田北海道農政部食の安全推進監】

皆さんこんにちは。今年4月に、農政部次長から食の安全推進監に就きました宮田です。よろしく願いいたします。

本年度最初の北海道食の安全・安心委員会の開催に当たりまして一言挨拶申

し上げます。委員の皆様方には日頃から本道の食の安全・安心の確保にご理解とご協力をいただきましてお礼申し上げます。また、本日はご多用の中、新型コロナウイルスの感染拡大防止にもご配慮いただきながら、全道からの参集に感謝いたします。引き続き、北海道スタイルの取組の実践により、各自が感染リスクを低減する行動を取っていただくことをお願いいたします。

この食の安全・安心委員会ですが、北海道は我が国最大の食料供給地域であり、将来にわたって食品の生産のための良好な環境を保全し、食の安全・安心を確保していくためのご意見やご提言などをいただく場として、平成17年度に設置したものです。道では現在、委員の皆様方からのご意見もいただき、昨年3月に策定しました「第4次食の安全・安心基本計画」の中で、世界から信頼される食の北海道ブランドを目指す姿として掲げ、道内国内はもとより、世界の食市場を取り込んでいくため、農林水産物の生産から加工、流通、消費に至る一連のフードチェーンの衛生管理の徹底のほか、食品ロスの削減や食育、地産地消の推進など、各般の施策を展開しているところですので、引き続きご協力よろしくをお願いいたします。

本日の委員会では、先ほど西邑会長の方からもお話ございましたが、昨年度道が講じた食の安全・安心に関する施策や通報の状況、そして、本年度の食品衛生監視指導計画についてご報告した後、今年度に策定を予定しております、北海道食品ロス削減推進計画について、ご審議をお願いしたいと考えております。食品ロスの削減につきましては、食育の推進やSDGsの観点から見ても重要と認識しておりまして、道民の皆様一人一人が持つ、食料を大切にする気持ちを育み、それぞれが主体的に取り組んで行動できるよう、市町村や企業、団体の皆さんなどとも連携しながら推進してまいりたいと考えておりますので、委員の皆様方には、積極的かつ忌憚のない発言についてお願いし、挨拶といたします。本日はよろしくをお願いいたします。

【勝藤課長補佐】

続きまして会議資料の確認でございます。資料についてはすでにお手元に配布されていることと思います。不足や乱丁等があれば、事務局の方にお知らせいただきたいと思います。

今回、ホクレン農業協同組合連合会代表理事常務の交代により、箱石委員の後任に矢野委員が就任されましたのでご紹介申し上げます。

本日の会議についてですが、都合により白幡委員と稲田委員が欠席となっております。委員15名のうち13名が出席され、北海道食の安全・安心条例第33条の規定により、2分の1以上の委員に出席いただいておりますので、本日の委員会が成立していることをご報告申し上げます。

続きまして、道の出席者を紹介させていただきます。先ほどご挨拶申し上げた食の安全推進監、宮田の隣が食の安全推進局長 瀬川でございます。反対側の隣が、生産振興局長 新井でございます。その隣が技術支援担当局長 桑名でございます。続いて食品政策課長 丸子でございます。

その他の職員につきましては、時間の都合上、出席者名簿をもって紹介させていただきます。

コロナ対策についてのご説明をさせていただきます。先ほど推進監や会長の挨拶にもありましたが、国内においては、現在もコロナウイルスの感染症が収束していない状況でございます。

このため、本委員会の開催にあたっては、感染症の拡大防止対策を万全に実施しながら進めていきたいと思っております。

具体的には、会場の収容率が50%以下となるような出席人数、ソーシャルディスタンスを踏まえた配席、入場時の手指の消毒、出席者のマスクの着用と検温、マイクの利用にあたってはその都度消毒の実施、そして定期的な換気の実施を行っていきます。

このため、会議開始から一定の時間で、5分程度の休憩を取り、ドアを開けて換気を実施します。

委員の皆様やご出席の皆様には、進行の上で何かとご不便をかける部分もあるかと思いますが、何卒ご理解とご協力をお願いいたします。

それでは議事に移ります。これからの議事進行につきましては、西邑会長にお願いしたいと思っております。西邑会長よろしくをお願いいたします。

○議事

【西邑会長】

それでは早速議事に入りたいと思っております。お手元の資料にのっとなって進めてまいります。

- (1) 報告事項のアです。「令和元年度 食の安全・安心条例に基づく年次報告について」事務局から説明をお願いします。

【丸子農政部食品政策課長】

食品政策課の丸子でございます。よろしく申し上げます。私の方からは報告事項の一つ目、「令和元年度 北海道食の安全・安心条例に基づく年次報告について」を、食の安全・安心に関して講じた施策等に関する報告書をもとに、御説明させていただきます。

本報告書は、「北海道食の安全・安心条例」に基づいて毎年度作成するもの

で、令和元年度に講じた施策等についてとりまとめたものです。

報告書の本編は資料 1—2 のとおりですが、本日はその概要につきまして、資料 1—1 により御説明させていただきます。

はじめに、1 ページの『第 1 食の安全・安心のための基本的施策の推進』についてですが、1 の「情報提供」では、食品表示や衛生管理など、消費者の関心の高い情報をはじめ、道や国などの関係機関の施策や取組に関する情報を提供したこと。

2 の「食品等の検査及び監視」では、北海道食品衛生監視指導計画に基づいた食品などの検査や食品関係施設の監視指導等を実施してきたこと。

3 の「人材の育成」では、食品表示制度に関するセミナーや HACCP 講習会などを実施するとともに、栄養教諭への研修により指導力の向上に努めたこと。

4 の「研究開発の推進」では、北海道立総合研究機構において、クリーン農業や有機農業などの研究開発を推進してきたこと。

5 の「緊急事態への対処等に関する体制の整備等」では、食品等事業者への指導助言、庁内関係部局との情報共有や、国など関係機関・団体との定期的な情報交換などにより、円滑な協力体制の確保に努めてきたことなどを記載しております。

続きまして、2 ページ目の『第 2 安全で安心な食品の生産及び供給』についてですが、1 の「食品の衛生管理の推進」では、主要な産地へ国際水準の GAP 導入に向けた普及啓発や認証取得費用の支援などを実施するとともに、食品関係事業者の HACCP に沿った衛生管理の導入を促進したこと。

2 の「農産物等の安全及び安心の確保」では、持続可能な開発目標（SDGs）などに対応し、環境との調和に配慮したクリーン農業の普及拡大をはじめ、YES! clean 表示制度の普及啓発等への支援、有機農産物の PR、家畜伝染病予防法に基づく検査等により各種家畜伝染病の発生予防やまん延防止に努めるとともに、アフリカ豚熱や豚熱、鳥インフルエンザ等のモニタリング調査を実施してきたこと。

3 の「水産物の安全及び安心の確保」では、水産物の鮮度保持マニュアルによる衛生管理の普及拡大を図るとともに、全道 20 海域で貝毒検査を実施したこと。

4 の「生産資材の適正な使用等」では、農薬の適正使用に関する販売業者などへの立入検査や動物用医薬品の適正管理、使用に関する生産者や獣医師等への指導等を実施してきたこと。

5 の「生産に係る環境の保全」では、肥料生産業者に対する立入検査や施肥ガイドに基づく適正施肥の指導の実施を記載しております。

次に、3ページ目の『第3道民から信頼される表示及び認証の推進』についてですが、1の「適正な食品の表示の促進等」では、加工食品の食品表示基準の普及啓発を図るため、セミナーの開催をはじめ食品表示法に基づく適正な表示についての調査・指導、道産食品登録制度への理解と登録商品の販路拡大に向けた取組、米トレーサビリティ制度の普及啓発や巡回調査等を実施してきたこと。

2の「道産食品の認証制度の推進」では、道産食品独自認証制度（きりりっぷ）の制度と認証品のPR、販売支援に取り組んだことなどを記載しております。

最後の4ページ目の、『第4の情報及び意見の交換、相互理解の促進等』についてですが、1の「情報及び意見の交換等」では、遺伝子組換え条例の点検・検証やゲノム編集技術など、食の安全・安心に関するリスクコミュニケーションを実施してきたこと。

2の「食育及び地産地消の推進」では、食品ロスの削減を図るため、「どさんこ愛食食べきり運動」の展開や、若い世代・子育て世代への取組に加え、高齢者の健康増進を図るための食育講座の実施、愛食運動を推進するために「北のめぐみ愛食レストラン」の認定や「麦チェン」などの取組を推進してきたこと。

3の「道民からの申し出」では、「食品表示110番」などで受け付けた情報提供や問い合わせについて関係部局と情報共有するとともに、通報等の処理状況をホームページ等で公表したことなどを記載しております。

道では、昨年3月に「第4次北海道食の安全・安心基本計画」を策定したところであり、引き続き、生産者や食品関係事業者等と連携しながら、計画の着実な推進を図り、消費者から信頼され、本道の食のブランドづくりの基盤となる安全で安心な食品の生産供給に全力を尽くしてまいりたいと考えておりますので、今後ともご協力をお願いいたします。

以上で、私からの説明を終わります。

【西邑会長】

はい、ありがとうございました。ただ今説明のありました、「令和元年度食の安全・安心条例に基づく年次報告について」、ご質問、ご意見などがありましたら、よろしく願います。

資料の1-2には元となる詳しい資料が載っており、61ページに参考がございますが、その表に、数値目標と2019年度の具体的な数値等も記載されております。お目通しいただいていると思いますが、委員の皆様からご質問、ご意見等ございましたらよろしく願います。はい、どうぞ。吉田委

員。よろしくおねがいします。

【吉田北海道食の安全・安心委員会委員】

はい。コープさっぽろの吉田です。どうぞよろしくお願いたします。

お話のあった資料の1-2の54ページのいろいろなマークですが、取り組みがたくさんありすぎてどれがどれだか分からないというのと、認知するのに分かりにくいというのがあります。1つなり2つなり何か共通するような、道民に広く知っていただけるようなものであったらいいのかなという意見が出ておりました。

【西邑会長】

はい、ありがとうございます。54ページにそのマークが載っているのですが、4つ別々のものなのですね。今のご意見に対しましてお願いします。

【丸子食品政策課長】

いろいろなマークがたくさんあって、よく違いが分からないということがあろうかと思えます。ただ、私どもといたしましては、1つ1つに目的なり趣旨なりそういったものを考えてマーク等を作っております。今ご指摘がございました「分かりづらい」という点を踏まえて、PRに努めたり、統合できるものは統合したり、周知に努めるものは周知に努めたり、そのようなことで皆様に知っていただくマークづくりに努めてまいりたいと考えております。

【西邑会長】

はい。よろしいでしょうか。

たぶんマークというものは、ぱっと見てそれが何か伝わるという意味でマークなのだと思います。それがなかなか伝わりにくいというのは、改善の余地があるのかな、と私も吉田委員と同じ意見をもっております。どうぞよろしくお願いたします。

ほかにございますか。はい、川合委員どうぞ。

【川合北海道食の安全・安心委員会委員】

非常に多面的な事業推進をされていて、実績についても細かく出されていると思います。

推進内容については細かく報告していただきましたが、道の実績につきましては、どのように評価をされているのかというところをお聞きしたいです。

【丸子食品政策課長】

評価ということですが、本計画は5年をスパンとして作っております。昨年の3月に第4次の計画を作成したところなのですが、今年は1年目ということで「実績をおさえる」ことを中心に行っております。中間年、もしくは5年後の次期計画を作る際には、しっかりと点検や検証を行い、次の計画に繋げていきたいと考えております。

【西邑会長】

そのほかにご意見、ご質問等ございますか。よろしいでしょうか。はい。それでは続いて次の報告事項2に移りたいと思います。「令和元年度 食の安全・安心に係る通報等の状況について」、これも事務局の方から説明をお願いします。

【鶴ヶ崎環境生活部消費者安全課長】

環境生活部消費者安全課の鶴ヶ崎と申します。私から「令和元年度 食の安全・安心に係る通報等の状況について」、ご報告を申し上げます。資料2をご覧いただきたいと思います。

道におきましては、関係部局が連携し、消費者や事業者、国や他の都府県などの他機関から寄せられる食の安全・安心に関する通報を「食品表示110番」や「食品安全相談ダイヤル」、「道の各保健所」等で受理しています。その内容に応じて、消費者への説明、事業者への立入検査など、必要な対応や法令に基づく措置を講じているところでございます。

資料2のはじめ、2-1の「通報等の件数と内容の区分」についてですが、令和元年度の受理件数は365件となっており、前年（平成30年度）に比べて食品・健康被害に関する通報等が大幅に減少したことにより、全体では90件の減少となっております。

次に2の「通報者別件数」についてですが、通報受理件数365件のうち、一般住民の方からの通報が335件、他機関からの通報が30件となっております。

次に3の「対応状況」についてですが、これらの通報を受けまして、食品表示法や、食品衛生法などに基づき、立入検査等を実施したものが278件、他機関へ回付したものが59件、その他が71件となっております。

最後に4の「措置状況」でございしますが、命令・指示を行ったものが1件、文書指導を10件、口頭指導を219件行っております。

また、特に措置を要しないその他の事案が135件となっております。

食の安全・安心に係る通報等の状況についての報告は以上でございします。よ

ろしくお願いいたします。

【西邑会長】

はい、ありがとうございました。それではただ今の説明に関しまして、ご質問、ご意見等ございましたらよろしく申し上げます。

受理件数が年々減ってきているというのは、これは対策がきちんとして、それほど問題がなくなったと考えてよろしいのでしょうか。

【鶴ヶ崎消費者安全課長】

受理件数については、平成26年度以降、一貫して減少を続けております。平成26年から令和元年度で比べますとほぼ半減している状態になります。これは何が大きく寄与しているかというのは、このカテゴリでいうと主に食品、異物混入、腐敗、カビ、それから表示は、表示違反というようなものになるわけですが、これが非常に顕著に減少しているということは見えていますが、これが何を背景にしているかということについては分析ができていたわけではございません。表示制度に関する知識が普及されてきたということが背景にあるのであればよろしいことですが、果たしてそれが原因なのかはまだ分かっておりません。

【西邑会長】

相談ダイヤルとあるのですが、これは電話で受け付けるのが基本ですか。

【鶴ヶ崎消費者安全課長】

電話でございます。

【西邑会長】

若い方はこれから色々なSNSを使われて、電話すらなかなか使わないというようなところもありますので、この手法を少し考えても良い時期なのかなと思った次第です。はい。

その他、ご意見、ご質問等。はい、よろしく申し上げます。

【武岡北海道食の安全・安心委員会委員】

武岡と申します、よろしく申し上げます。

前にも聞いたのですが、この受理件数、通報件数等々ありますけれども、これは北海道全体の数字なのか、それとも政令指定都市だから札幌市は除きますというような話もあったのですが、これは全道の数字なのか、主要都市

を除いた数字なのかということをお聞かせ願いたいと思います。

【鶴ヶ崎消費者安全課長】

この数字は北海道が受理した通報となります。北海道の環境生活部、それから保健福祉部の各保健所、農政部。道の機関が受け付けた情報ということで整理しております。

【武岡委員】

素人からするとですね、この数字を見ると、北海道全体と取ってしまうんですよ。コロナの時もそうですけれども、全道で数字を集めるということは、実態として難しいのですか。

【鶴ヶ崎消費者安全課長】

北海道以外に、例えば国の農政事務所ですとか、あるいは札幌市ですとか、それぞれ相談なり通報なり受けてらっしゃるということですので、私どもは、北海道農政事務所とか、札幌市とか、関係機関で構成されております「北海道食の安全及び食品表示監視等に関する協議会」というのがあるのですが、これは毎月一回開催をして、皆で集まり、それぞれの件数、どのような案件だったのかというのを持ち寄って、情報共有しているところでございます。

【武岡委員】

道庁さんがリーダーシップを取って全道の件数を集めてもいいのかなという気が少ししたものですから、素人なりに質問でした。ありがとうございます。

【西邑会長】

今、武岡委員の、道の方で音頭取って全道的に集めてもというところについてはいかがでしょうか。

【鶴ヶ崎消費者安全課長】

関係機関でそのようなことを話したことがないので、それぞれ国なり札幌市なり、受けているものをこういった形で四半期毎にとりまとめてホームページ等で公表したりして、年間とりまとめて出しているわけですがけれども、他機関のそのような件数であっても、公表するかどうかというようなことについてはそれぞれの機関の判断もございますので、そのところを協議するなど、意向も考えないといけないかと思っております。

【西邑会長】

今後協議していただいて、道民にとって何がどういうふうに行っているのかということ把握できるように、情報の提供をしていただければと思います。よろしくをお願いします。

ほかの委員からご質問、ご意見等ございますでしょうか。はい、藤井さんお願いします。

【藤井北海道食の安全・安心委員会委員】

藤井です。細かい話ですけども、「対応状況」にその他があって、「措置状況」にもその他とあります。私の仕事柄お客さんからクレームというような件も含めて色々なお話があるのですが、結構勘違いや誤解も多々あります。このその他はそういう部類なのか、対応の状況についての措置についても、私は関心があります。命令したとか口頭指導したとか、立入検査したとか、そこは目立つのですが、その他という項目は、相当件数あります。実際の中身はどのようなものなのかということも含めて、どのようにその他の内容を見て判断されているのかという質問でございます。

【西邑会長】

はい、ただ今の質問は、資料の3ページ目のところに、いくつか例が載っておりますが、一番下のその他みたいところで、こういったことが出ているだろうと思うんですが、今のご質問に対していかがでしょうか。

【鶴ヶ崎消費者安全課長】

資料の2ページ目に参考資料1というのがあるのですが、それぞれその他が何を意味しているかというのはそこに書いてあるとおりでございます。内容区分別の中でその他といいますと、この4つのカテゴリに当てはまらないもの、製品等への不満や無許可営業への疑いとか、道への意見とかそういうものが入ってきます。

そして、「対応状況」におけるその他というのは、特段の調査等の必要性がないもの、口頭説明で対応終了であるとか、他機関で既に調査済みであるとか、そのようになっております。

そして、最終的な措置の状況の中でその他というのは、いわゆる不問といいますか、疑義があったけれどもそういった事実は確認されなかったと、そのような措置の必要のないものがここに入ってきます。その他の概念上の整理はそのようになっております。

【藤井委員】

この資料とか見ていて分かるのですが、私が言いたかったのは、勘違いとかそういうものがたまにありますよね。そういうものはここの中に入っているのか、それともそれはもう件数から除外されているのかの確認です。

【鶴ヶ崎消費者安全課長】

道が受け付けた全ての件数がここに入ってきます。ですからそれが勘違いっていうのはいろいろな捉え方があると思いますけれども、最終的に色々な食品の安全性だったり表示だったり、そのような疑義があった時に、勘違いであることが明らかだったりして、調査が必要ないものはその他に入ってきますし、また調査を試みた結果、やはり疑義がなかったということであれば、その他の不問ということに入る、カウントされるということになります。

【藤井委員】

分かりました。

【西邑会長】

そうしますと、例えば食品とか施設とかのカテゴリで、調べてみたけど、疑義がなかったというのはその他に入ってしまうということですか。

【鶴ヶ崎消費者安全課長】

行政調査に入ってその疑義は事実として認定できなかったというようなものについてはその他に入り、行政措置できないということですから、不問というか、措置できないような案件だったということでその他に入ります。

【西邑会長】

なるほど。藤井委員よろしいでしょうか。

【藤井委員】

はい。

【西邑会長】

どちら側かということだろうと思うのですね。このデータを見る人が、食品の疑義ってそちら側に通報があったってことを知りたいのか、それとも行政として処理したときに、これはこのカテゴリだったのかと。そこがずれてい

るように思うところもあるので、要するに道民がこういうデータを見たときに、どういう通報があつてどういうことが問題だったのだろうかというのが分かるような調査報告というのが必要なのかなと思いました。

ほかの委員の方で、ご質問、ご意見等ございますか。無いようでしたら、次の報告事項に移りたいと思います。

次は、(ウ)の「令和2年度北海道食品衛生監視指導計画について」、これも事務局から説明よろしく申し上げます。

【齊藤保健福祉部食品衛生課長】

はい、保健福祉部健康安全局の食品衛生課長の齊藤といいます。よろしく申し上げます。

私からは、「令和2年度北海道食品衛生監視指導計画」の概要についてご説明させていただきます。お手元に資料3-1として計画の概要、また、資料3-2として、計画の本文をお配りしておりますが、本日は資料3-1の計画の概要に基づきご説明させていただきます。

まず、1の「計画策定の趣旨」についてでございますが、食品衛生に関する監視指導等は、食品衛生法に基づき、都道府県や保健所設置市等が毎年度「食品衛生監視指導計画」を定めて行うこととされており、道においても、近年の食の安全・安心を巡る様々な問題や、道内の食中毒発生状況などを踏まえ、計画を策定しているところでございます。

次に2の「重点的な取り組み事項」についてですが、(1)の「食品衛生法等の一部を改正する法律」の周知につきましては、平成30年6月に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されたことから、道内の食品等事業者が、法改正に円滑に対応できますように、施設監視等の機会やホームページなどを活用しまして、食品等事業者に対して、改正内容の周知を行います。

(2)のHACCP導入の促進につきましては、「食品衛生法等の一部を改正する法律」により、原則全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることになりました。このため、食品等事業者のHACCP導入が円滑に進むよう、施設の状況に応じた技術的支援を行うとともに食品事業者団体等が作成しました手引書を紹介し、必要な助言を行うほか、各種講習会の開催により人材を育成します。また、昨年度末に再構築しました、道独自の認証制度であります「北海道HACCP」を引き続き普及啓発していきます。

(3)の大規模食中毒等発生防止対策につきましては、腸管出血性大腸菌の対策として、浅漬けや生食用食肉などの非加熱食品の衛生的な取り扱い等を指導するほか、カンピロバクター属菌の対策としましては、鶏肉や関連調理品等

の衛生的取り扱いや十分な加熱等を、また、ノロウイルス等の対策として、調理従事者の健康管理や手洗いの徹底等を指導します。毒草や毒キノコによる食中毒では、死亡事例の発生もあることから、小冊子等の配布や広報の活用により、道民への正しい知識の普及啓発を行います。また、近年は、魚介類に寄生するアニサキスによる食中毒が増加傾向にあることから、魚介類を取り扱う販売店や飲食店はもとより、消費者の方々に対しましても、魚介類の十分な加熱調理や冷凍調理の他、目視による虫体の除去などの予防対策を周知します。

(4)の適正な表示の徹底につきましては、健康被害が発生しないよう、アレルギー物質の検査や表示の点検を行います。

次に3の「立入検査及び食品等の検査」についてですが、4万8000施設を対象として、計画的に立入検査を行うほか、食品衛生法に基づく規格基準等に関する検査を5330検体予定しております。

次に4の「食肉検査」についてですが、安全な食肉・食鳥肉の流通を確保するため、と畜場や食鳥処理場に搬入される牛、豚などの家畜や、鳥などの食鳥の検査を、食肉衛生検査所等に配置しております獣医師の資格を有する検査員が一頭又は一羽ずつ検査を行い、疾病や異常を排除します。また、と畜場や食鳥処理場において、HACCPの導入が円滑に進むよう、施設の立入検査時に必要な指導・助言を行います。

次に5の「違反発見時の措置」については、立入検査などで違反を発見した場合は、必要に応じて、営業の停止や食品の回収命令などの行政処分を行い、随時公表することとしております。

さらに6の「道民からの相談等への対応」や、7の「リスクコミュニケーションの推進」に取り組むこととしております。

道といたしましては、ただ今説明申し上げた、本年度の食品衛生監視指導計画に基づき、本道における食の安全性の確保に努めてまいりたいと考えておりますので、引き続き、関連機関、団体、消費者の皆様のご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。私からの説明は以上でございます。

【西邑会長】

はい、ありがとうございました。それではただ今のご説明に対しまして…
はい、どうぞ。鈴木委員。

【鈴木北海道食の安全・安心委員会委員】

委員の鈴木です。福島原発の時に山林が汚染されて、そこで最近取られたこしあぶら（山菜）が、基準値よりも遙かに高い放射線量を持っていたという、そういうこしあぶらが取引されていたというのは、新聞紙上で問題になってい

ましたけれども、例えば、市場とか農協とかそういうところを通した流通というのはまず問題ないと思うのですよね。今、だんだんいろいろな仕組みも出来上がっているし、監視の目も行き届いている。ところが、やはり、個人取引になると、そこがかなり曖昧で、例えば、野菜とかフルーツにしても、作っている人が認められていないような農薬を使って、古い強い農薬を使って栽培していたと。見た目は綺麗なものができた。それがこれはいいやというので消費者が買うってというようなことだあってあり得るわけですよね。こしあぶらの例であれば、道民が買えば道民が被害者になるわけですし、それから、もし北海道内でそういう悪いことを考えている奴がいて、それで生産すればこれは加害者側になるわけですよね。いずれにしても、個人取引というのが一番食の安全をある意味脅かしている部分があるんじゃないか。ネット販売とかの監視というんですかね、それについて、その取組みとか何か考えておられるのですか。

【齊藤食品衛生課長】

確かに、計画の中には市場等を主体としてやっておりますが、個人取引の部分に関しましても、常に目を光らせてはいるのですが、個人取引は非常に難しいということなので、今後、いま委員がおっしゃったような意見も勘案しながら、計画の中に盛り込めるかどうか分かりませんが、考えていければと思っております。

【鈴木委員】

ぜひよろしく申し上げます。

【西邑会長】

よろしいですか。ほかにございますか。はい、川畑委員、よろしく申し上げます。

【川畑北海道食の安全・安心委員会委員】

北海道栄養士会の川畑です。よろしくお願いたします。

昨年もこのH A C C Pのことで少し意見を述べさせていただいたのですが、資料の3-2の8ページにあります、表の2のところには人材育成のための講習会という表がございますね。ここで小さな規模の食品等の事業者と、大きな規模の食品事業者のH A C C Pの教育のあり方を少し変えた状態で書いてあります。私が心配しているのは、鈴木委員のお話と被っている部分もあるとは思いますが、小さな企業はなかなかその教育や研修を受けることが難しい現状に

あるのですね。私は前、病院に勤めていたので、小さな町のお豆腐屋さんとかパン屋さんっていうところの衛生基準と大きな規模のところの違いを目の当たりにしています。できたら今のような、こういうところに集まってもらって研修するのが最も大切なことなのでしょうけども、行けない方が大半だと思うので、衛生監視の、私たちは監査とっているのですけれども、監査の時に具体的な指導というのを強化していただけるといいなと。前もって準備してしまうというのが正直なところでございますので、実際の具体的で実現可能な改善を伝えられるようなシステムを強化していただいたほうが、HACCPで構えて来るのを待つのではなくて、行ったときの踏み込んだアドバイスがあると非常にいいなと思います。一例ですが、過酸化水素のような強い薬を使って消毒していたところもありました。保健所さんをお願いをして、実際に入って指導していただいたという事例もありますので、やはり知識がないことによって起きることもあるのかと思います。HACCPのこういう基準ももちろん大切ですが、もう一つだけお願いしたいなと考えます。よろしく願いいたします。

【齊藤食品衛生課長】

はい。ありがとうございます。

昨年も委員の方からお豆腐屋さんのような小さなところにもきめ細やかなというお話をいただいたところでございます。現在、コロナも少し収まっている状態でありまして、今年度から小規模事業者向けの、例えば豆腐の手引書を団体で作っています。そのため、事業者に対しまして、保健所の職員が行ける場合は行く、または郵送する、また、関係団体などを通じて渡すなど、きめ細やかな対応をしていこうと考えているところでございます。

ただ、少しコロナの関係で出遅れたところもありまして、夏期の監視指導においては、少しずつ小さなところも回っているところですが、その中で分からないところを聞いてもらう。見てもなかなか分からないというのが実情かなと思いますので、まずは見てもらって、その中で何が分からないかということを知っていただいて、きめ細やかな指導を一つ一つやっていければと考えているところでございます。

【川畑委員】

ありがとうございます。コロナの関係もあって従業員がもしかしたら減ってしまっているところも中にはあるのではないかとこのところも気になっております。監視されるのではなくて相談できるような窓口を広げていただけると非常にいいのかなと思っておりますのでよろしく願いいたします。

【齊藤食品衛生課長】

わかりました。

【西邑会長】

やっぱり現地を見て、ここのところを改善するという改善方法ですね、具体的にこうしたらいいんだよってということがその場で指導していただけるという形になると、非常に隅々まできめ細やかにいくのかなというふうに今思いました。

それでコロナの関係もありますけども、この間ですねリモートでかなりいろいろなことができることが、我々大学教育とか実験・実習をやっている、リモートでこんな形でできる部分があるんだなということがありました。保健所の方が現地に行かれて、カメラ等で撮影されて、それをどっかで解析してすぐにまた返すという、使えるテクノロジーがあるんだなということが分かってきたので、そのようなものも利用しながらやっていただければな、と思います。

ほかの方で、はい。川合委員どうぞ。

【川合委員】

食品衛生監視指導計画は主に事業者を対象としたものと思います。一部毒草・毒キノコとか寄生虫とか、道民の皆さんにも喚起するってところがございましたけども、事業者向けということなのでこれで問題ないかなと思います。食の安全確保のシステムでいうと、生産から加工、流通の過程で、さらに消費する段階までも含めて、フードチェーンアプローチが必要だといわれております。そういうことを考えますと、消費者向けの指導といいますか、理解をしていただくという部分が非常に重要になってくる。これも変えてはいけないことだと思うんですね。それで今、食育事業ではいろいろなことがなされておりますけども、主に食材の利用や栄養に主眼が置かれているかもしれません。でも安全な食べ方とか安全性の維持についても、その中に含めていただくことが重要じゃないかなと思います。特に私たちが今まで何を食べてきたか、何を食べないできたか。そういう食の歴史というか、いわゆる安全に関わる食文化を持っているわけで、必ずしもそれが今、正確に伝わってきていない部分もあるかと思うんですよね。安全に食を楽しむという上での食育の中に、そういう私たちの健康を守るための内容も含めていかれると、消費の部分までも含めた安全指導ということに繋がるのではないかと思います。

【西邑会長】

はい。ありがとうございます。いかがでしょうか。

【齊藤食品衛生課長】

ありがとうございます。食品衛生課としてはここに書いてある、リスクコミュニケーションを行っていきまして、子供や親御さんたちを集めて、食の安全性のですね、お店のバックヤードでどのように衛生的なものが確保されて、皆さんのところにおいしいものが届くかというところを勉強する機会等は設けているところでございます。食育等の関係に関しましては、また食品政策課さんと協力しながら何か考えていければと思っておりますので、よろしく願いいたします。

【西邑会長】

はい。先ほどアの報告のところ、資料の1-2で食育及び地産地消の推進として、例えば小中学生が朝何を食べているのかっていうようなことも調査しています。その裏側に、我々はなぜこれを食べているのかとか、なんでこれは食べないようにしているのかと。そこまで一緒に踏み込んでそういうことをやっていただくと、川合委員が仰ったようなことが実現できるのではないかと思います。どうぞよろしくご検討ください。

委員の方から、いかがでしょうか。はい。

【濱本北海道食の安全・安心委員会委員】

濱本です。よろしくお願いします。

コロナになってから飲食店の方たちの売上が激減したということで、道端で作られたお弁当を販売しているという状況を何件か見たことがあります。これから夏本番になりますので、その辺をもう少し注意深く見ていただいて、注意するところをしっかりと注意していただきたいなと思っております。

【齊藤食品衛生課長】

すみません、始めの部分が聞こえなかったのもう一度、何のお弁当とか？

【濱本委員】

飲食店で作られているお弁当です。すでに作られたお弁当を炎天下の中でテーブルの上に広げて販売されているという飲食店さんを何件か見かけているんです。これからさらに暑くなるので、その辺をもう少し監視して注意していただくような形を取っていただきたいと思っております。

【齊藤食品衛生課長】

わかりました。その辺に関しましても、特に今、テイクアウトとか出前等のものが非常に増えておりました、その辺の扱いがよく分からない事業者さんもいらっしゃると思いますので、道としても札幌市さんとかでもそうなのですが、リーフレット等を事業者向けに作って配布等もしておりますが、また注意深く監視指導の中でやっていきたいと思えます。

【西邑会長】

よろしく願いいたします。濱本委員、よろしいでしょうか。

私も昼休みにそういうのを利用するのですが、本当におっしゃるとおりで、店の前の日が差すところそのままボンと長時間置いてあるんだらうなというのがよく見かけられるので、その辺の監視指導体制もよろしく願いします。

ほかにございますか。はい、どうぞ。武岡委員よろしく願いします。

【武岡委員】

はい。資料3-1の3番の立入検査及び職員等の検査についてお伺いします。立入対象の施設数が4万8000施設となっているんですけど、この中には俗に言うキッチンカーと呼ばれる移動販売車も入っているのでしょうか。

【齊藤食品衛生課長】

監視指導計画をやる場合に、4万8000という数字、非常に大きいのですが、これら全て施設数ではございません。資料の3-2の15ページに(3)の一般監視という表があると思えます。その中で重点管理施設は年に2から4回とか、広域的に流通している食品や大量に調理している小学校の給食施設というところは、何かあった場合に事故に繋がりますので、監視件数も多くなっているような状況になっております。そのキッチンカーに関しましては、一般の監視施設等に入りまして、その中では立入検査1回となっておりますが、必ずしも年1回入っているわけではありません。新規及び更新許可の都度、監視しております。

【武岡委員】

ありがとうございます。さっき炎天下でお弁当を置いて販売しているという話もありましたけど、キッチンカーもですね、色んな事業者さんがいて、きちっとやっているところも当然あるとは思いますが、なかなかものすごい扱いをしている事業者さんもいらっしゃるの、ぜひ監視の方よろしく願いできればなと思えます。ありがとうございました。

【西邑会長】

ほかに。ございますか。

私からちょっと。私専門が畜産で、食肉検査っていうところで、これ獣医師の免許を持った検査員の方が検査されているのですが、獣医師、大学の獣医学科を卒業されて食肉検査事務所に就職される方という人材が少なくなってきて、この人が足りないという話をよく聞きます。このままいくと、なかなかこの食肉検査というのが十分にできないような状況になるのではないかと危惧しているのですが、いかがでしょうか。

【齊藤食品衛生課長】

会長がおっしゃるとおり、保健福祉部の獣医師も農政部等の獣医師も非常に少ない状況になっています。北海道大学の獣医学生にもぜひ受験していただきたいということで、色々説明会等をさせていただいているところでございます。

と畜検査に関しましては、確かに獣医師の資格によるものなので、若干の欠員はあるのですが、道職員の中でも特別職非常勤として、獣医師の免許を持っている者を別に雇用しております。そのため、検査が疎かになるとかそういうことは無いように十分配置しながら検査に当たっているところでございます。

【西邑会長】

はい。私どもも学部は違いますが、帰ってそちらに行くようにと勧めたいと思います。ただどこもそうなんですけど、なかなか人が集まらないので、技術開発になるのですが、将来的にはそのラインのところにロボティックスを導入したり、4K8Kカメラで撮ってラインで流して病変感知したり、そんなシステムを開発していただければなというふうにも思います。

はい。その他ございますでしょうか。なければ報告事項を終了しまして、審議事項に移ります。「北海道食品ロス削減推進計画（仮称）」について事務局から説明をお願いします。

【丸子食品政策課長】

本日の審議事項であります、「北海道食品ロス削減推進計画」の策定についてご説明させていただきたいと思っております。

食品ロス削減推進計画の策定、審議に当たりまして、食品ロスの削減をめぐる情勢をご説明させていただきたいと思っております。資料4-1をお取り寄せください。

まず1ページ目。「日本の食品ロスの現状」についてですが、食品ロスと

は、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことでありまして、我が国の食品ロス発生量は最新の平成29年度で612万トンとなっています。1人当たりになりますと、年間48キロ、1日当たりお茶碗約1杯分のご飯を廃棄しているということになります。その内訳ですけれども、事業系に由来するものが54%の328万トン。家庭系に由来するものが46%の284万トンとなっている現状でございます。

続きまして、2ページ目をお開きください。「食品廃棄物の発生量」ですけれども、事業系・家庭系を合わせて、全体で2550万トンの廃棄物が発生しており、発生場所ごとの廃棄量と食品ロス量を、下の図で示しているところがございます。食品製造業と一般家庭が多くなっている現状でございます。また、外側の円の廃棄量と内側の円の食品ロス量の差につきましては、脱水ですとか乾燥などによる減量、大豆ミールやふすまなど有価物として使われているもの、あと不可食部分などがここにあたります。

次3ページ目、「事業系食品廃棄物等及び食品ロスの発生量」ということで、左の円のグラフは、食品製造業、卸売業、小売業、外食産業ごとの発生割合を示しております。全体の80%を食品製造業が占めているのが現状となっております。また、右の円グラフは、その内、食品ロスとして発生している量を示したものでございまして、食品製造業と外食産業の2つで4分の3を占めているということになっております。

続きまして、4ページ目。「家庭系食品廃棄物及び食品ロスの発生量」ですが、家庭で発生する食品廃棄物の発生量は783万トンあり、このうち、食べ残しや過剰除去、直接廃棄など、食品ロス発生量は284万トンとなっているところがございます。

続きまして5ページ目、「食品ロスに対する方針」ですけれども、国連では、持続可能な開発目標、いわゆるSDGsのターゲットの12の3におきまして、2030年度までに、食品廃棄を半減させるという目標を掲げております。国も一番下のところの食品ロスの削減に関する基本的な方針におきまして、2000年度比で2030年度までに、食品ロス量の半減、また、食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%とするという目標を掲げているところがございます。

続きまして、6ページ目、「食品ロス削減推進法の概要」についてでございます。昨年10月に施行されました食品ロス削減推進法は、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的に、国や自治体・事業者の責務、消費者の役割や基本的な施策、さらには10月を食品ロス削減月間、10月30日を食品ロス削減の日と定めているところがございます。この法律では、「食品ロスの削減」をまだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な

取り組みと定義しておりまして、基本的な施策として、消費者や事業者等への普及啓発、事業者の取り組みへの支援、食品ロスの実態調査や削減方法の調査研究などが挙げられております。

続きまして7ページ目、「食品ロス削減に向けた国の体制・取組」ですけれども、国は、下の四角囲みの中にあるとおり、消費者庁を中心に農林水産省や文部科学省、厚生労働省など、関係大臣をはじめ有識者からなる食品ロス削減推進会議を設置しています。食品ロス削減に向けた取り組みは多岐にわたることから、関係省庁相互の緊密な連携・協力のもと、各種施策に取り組むとしていくところでございます。

続きまして8ページ目、「国の取組」としまして、国が実施した意識調査では、1の食品ロス削減のために何らかの行動をしている人の割合は76.5%となっている反面、2の食品を捨ててしまうことがあると答えた人の割合が39%となっております。捨てた原因としては、期限内に食べられなかった、冷蔵庫に入れたまま忘れてしまったという理由が多くなっているところでございます。

次の9ページ目、「消費者向けの普及啓発」といたしましては、ポスターなどの普及啓発資材の作成配布ですとか、食品ロス削減レシピの発信、市町村による実態把握の支援などが行われているところでございます。

続きまして、10ページ目の「北海道の食品ロスの発生量」ですけれども、道では、全国の食品ロス量や食品リサイクル法に基づく食品廃棄物の発生量調査などの結果をもとに、国の手法に倣って道内の食品ロス量を推計しております。平成29年度では、事業系で22万トン、家庭系で11万トンの合計33万トンが、食品ロスとして発生したと推計しているところでございます。

次のページの、「道の取組」ですけれども、道が昨年実施した道民意識調査におきまして、食品ロスについて知っているが、取り組んでいることはない、知らない、無回答、この3つの方々を除いた91.2%の人が、食品ロスを減らすための、何らかの取り組みが行われているという結果になっておりました。冷凍保存の活用や期限が過ぎてもすぐに捨てずに自分で食べられるか判断する、食べきれぬ量を購入するというような取り組みをしているという割合が多い結果となっております。

続きまして、12ページ目の「第4次北海道食育推進計画」でございますけれども、昨年3月に策定しました北海道食育推進計画におきまして、食育を推進するため、左側の中ほどの推進方針ですけれども、3つの基本方針と10の取組を柱として定めております。食品ロスについては、意識は高まっているものの、取組へのより一層の普及啓発が必要との課題認識のもと、食に関する理解を深める食育の推進の1つの取組の柱としまして、右側の講じる施策の2つ

目の四角、基本方針2の4「食と環境の関係を考え行動する」の中で、SDGsに資する、食品ロス削減の意義ですとか、それに関わる理解促進、関係機関と連携したどさんこ愛食食べきり運動などを展開しているところがございます。

続きまして、13ページ目、「どさんこ愛食食べきり運動」ですけれども、食品ロスの削減に向けて、右側の啓発ポスターにありますとおり「美味しく残さず食べきろう！」をスローガンとしまして、平成28年度からこの運動を実施しております。左側の図にありますとおり、道庁内の関係部局によりまして食品ロス対策部会を設置するとともに、そこでいろいろな施策を検討・実施し、道民一人一人にそれぞれの立場で具体的な行動をとってもらうため、市町村をはじめ企業や団体、学校・教育機関などと連携して、セミナーや学習会、出前講座などを実施する普及啓発に努めているところがございます。

次のページは、セミナーの開催ですとか、出前講座の実施などの取組内容を示したものでございまして、右側のポスターは、年末年始の宴会シーズンの食べきりキャンペーンのときのポスターでございます。

次のページですけれども、本年2月に創設しました、どさんこ食べきり協力店制度を説明したものでございます。道内飲食店、宿泊施設、食品小売店を対象としまして、食品小売店であればばら売りですとか、少量パックによる販売、期限が迫った商品の値引き販売、普及啓発などを行ってもらう。あと、飲食店等であれば小盛りですとか、ハーフサイズメニューの設定、持ち帰り希望への対応、普及啓発などの取組、そういうものを1つ以上実践していただける事業者を登録しまして、協働して取組を進めるとともに、ホームページ等で紹介しております。現在、この登録協力店には、コンビニですとか、量販店など約1100店舗のお店が登録されているところがございます。

続きまして、16ページ目の、「道内の主な取組」ですけれども、札幌市さんをはじめ、江別市さんですとか網走市、あとコープさっぽろなどの取組を例示しているところがございます。

続きまして、17ページ目の「食品業界の取組」ですけれども、小売店などが設定するメーカーからの納品期限や店頭での販売期限は、賞味期限までの期間を3等分して、製造日から3分の1の期間までに納品してもらう、残り3分の1を切ると店頭から撤去してしまうという、いわゆる3分の1ルールというものも多く行われておりまして、食品廃棄発生の一因の一つとされております。フードチェーン全体での取り組みが必要でありますことから、国が音頭を取って、納品期限を2分の1に緩和する取組を進めているところがございます。

続きまして次のページは、納品期限の緩和ですとか、包装資材の改良による

賞味期限の延長、もったいないセールなど小売店や食品メーカーにおける取組を紹介しているところでございます。

次、19ページ目の「食品ロス削減に向けてできること」ですけれども、食品ロスの発生には様々な要因が複雑に関わっておりまして、それぞれの立場でできることから着実に進めるということが重要であります。下の表は、需要予測の精度を向上し、そもそも、食品ロスの発生自体を可能な限り抑制するということを大前提としまして、食品製造業者や食品卸売業、食品小売業、外食産業、一般家庭、それぞれの立場でできることの内容を例示しております。

続きまして、20ページ目の「家庭での取組の普及啓発」ですけれども、家庭で食品ロスを削減するにあたりまして、消費者が消費期限と賞味期限の違いを正しく理解する、ということが重要であると考えていることから、その周知に努めているところでございます。

次の21ページですけれども、家庭における各場面、例えば、買い物の時ですとか、料理の時、食事の際、そのようなときにできること、気をつけることなどを例示しているところでございます。

続きまして、22ページ目、「外食事宴会時での取組の普及啓発」、外食時、特に宴会での食べ残し量の割合が多いということから、適量注文ですとか、食べきりタイムの設定など、宴会5箇条というものをつくりまして、それを実践し、食べ残しを減らす「おいしく残さず食べきろう！」をスローガンに、宴会の多い年末年始を中心に、食べきりキャンペーンを、道が中心となって展開しているところでございます。

次に23ページ目、「食品ロス削減の効果」ですけれども、食品ロスを減らすことによる効果について、世界・地球規模の効果としましては、環境負荷の低減、経済効果、食の不均衡の是正などが挙げられるところでありまして、家庭での効果としましては、家計費の節減のほか、食品ロスの取組を通じて食に関する知識を深め、食の大切さを再認識する食育の観点からも有効であると考えているところでございます。以上が食品ロスの削減を巡る情勢のご説明でした。

引き続きまして、資料4-2、「食品ロス削減推進計画」策定に向けた考え方についてご説明させていただきます。

まず、一番上の四角囲みの「策定の背景・趣旨」ですけれども、北海道では、食の安全・安心条例において、食に関する知識及び食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育の推進というものを明記しておりまして、条例に基づきます、食の安全・安心計画及び食育推進計画によりまして、食品ロスの削減に向けた取組を実施しているところでございます。また、食品ロスの削減の推進に関する法律におきまして、都道府県は

国の基本方針を踏まえまして、食品ロス削減の推進に関する計画を、地域の特性に応じて定めるよう努めるものとされておりますことから、今回策定します計画を、この法律に基づく計画と位置づけすることとしているところでございます。

左上の食品ロスの削減の推進に関する法律につきましては、先ほどのめぐる情勢の中でご説明しましたけれども、国、地方公共団体、事業者、消費者など、多様な主体が連携しまして、国民運動として食品ロス削減を推進するため、昨年10月に施行されまして、国や地方自治体、事業者の責務ですとか、消費者の役割、基本的な施策などが明記されているところでございます。

その下の食品ロスの削減に関する基本的な方針は、法律に基づきまして、本年3月に閣議決定されたものでございまして、Iの3の基本的な方向にありますとおり、食品ロス削減のためには、国民各層がこの問題を他人事ではなく、我が事として捉えるとともに、理解するだけでなく、行動に移すことが重要であるとされておりました。IIの1に求められる役割と行動では、消費者、農林漁業者や食品関係事業者、国や地方公共団体ごとに、その立場立場の役割ですとか、行動が列記されております。また、IIIの1で、都道府県、市町村に対し、地域の特性を踏まえた食品ロス削減計画の策定が求められておりました。3の食品ロスの削減目標としましては、先ほどもご説明しましたけれども、2000年度比で2030年度までに、食品ロスの量の半減と食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%とするとされているところでございます。なお、資料4の参考資料1と2におきまして、食品ロスの削減の推進に関する法律の本文や基本方針の本文、概要等を配布しておりますので、後ほどご覧になっていただければと思っております。

続きまして、真ん中の食品ロスの現状と課題につきましては、先ほどもめぐる情勢でご説明したとおりでございます。

それで、右上の策定の手法ですけれども、食品ロスをめぐる情勢や国の基本方針等を踏まえまして、この後、委員の皆様方からご意見を伺いたいと考えておりますし、また幅広く関係機関・団体の意見を伺いながら、また、道内の現状ですとか課題、他県の計画などを参考しながら、目指す姿ですとか、基本方針、具体的な取組などを盛り込んでいきたいと考えております。

その下の取組の視点としましては、地域性ですとか、連携、継続性などを考慮しながら進めたいと考えております。

今後のスケジュールですが、資料4の3の、一番下の3に記載しておりますけれども、本日の委員会でのご審議、ご意見、そしてその後、関係団体などから意見を伺い、そして検討を進めることとしておりました。11月か12月ぐらいを目途に素案を作成し、それを基に第2回目の委員会で諮問、審議してい

ただきたいと考えております。その後パブリックコメントなどを実施しまして、2月頃に案を策定し、3回目の当委員会でご審議いただき、答申をいただきたいと考えております。そして、年度内を目途に、決定・公表というスケジュールで進めさせていただきたいと考えておりますので、よろしく願いいたします。

以上で食品ロス削減推進計画の策定についての説明は終わります。ご審議のほどよろしく願いいたします。

【西邑会長】

はい、ありがとうございます。北海道食品ロス削減推進計画を作っていくということですので、その方向性、どういう形で策定していくのかっていう話をしていただきました。この後、皆さんからご意見ご質問を受けるのですが、大分時間も経ってきております。会場の換気も含めて休憩時間を少し取りたいと思います。15時から開始ということですのでよろしいですね。はい、再開後委員の皆様にはこの策定についてのご質問、ご意見を一人一人お伺いする予定ですので、休憩時間に少し考えておいていただければと思います。よろしく願いします。それでは、休憩に入ります。

〈休 憩〉

【西邑会長】

先ほどご説明ありました、北海道食品ロス削減推進計画というものが、今後原案を事務局で出されて、第2回の委員会で検討するということになりますので、まず今回は、委員の皆様から忌憚のないご意見をいただければと思います。それで、お一人ずつなるべく皆さんからご意見いただきたいということで、順番に指名いたしますのでご発言いただきたいと思います。ただ、時間も限られてございますので、一人3分を目途に、もっとしゃべりたいというところがあるかと思いますが、ご質問、ご意見いただければと思います。マイクを事務局で用意しますので、吉田委員からよろしいですか。

【吉田委員】

はい、食品ロスについてなのですけれども、今お話を伺い自分のことを言われているようでごく反省することがたくさんありました。私たち組合員活動としても、今年度この食品ロスについて取り組んでみたいということで、色々な話をしてきました。家庭で何ができるのかということ、それからどうすれば良いのかという話の中で、まず、生活スタイル、生活リズムを整えることが大切ではないかという話が出てきました。というのは、主婦である私たちが忙し

くしていると、買い物をして帰ったときに、もう家族が「お腹が空いた、食べたい」となると、すぐに食べられるものをついつい準備して出してしまう。私の場合はですけども。そうすると、買い物をしたときに、この料理を作ろうと思って買っていた食材を必ずしも使うかという、使わなくなってしまうんです。そういうことからやはり、食品を残してしまう、使い切れなかったということも出てくるので、本当に自分たちの生活のリズムというのをまず整えることも必要なのではないかということ。それから、やはり消費行動ですね、買い物に行ったときに、値段が下がっているとつい手が出てしまうというのが、主婦にはよくあろうかと思うんです。その商品が本当にそれが必要なのか、今日食べるものなのか、そういうところをやはり考えるべきことなのではないかということ。それから、家庭でできることとして、まずは冷蔵庫の整理収納についてもう一度見直してみる。冷凍庫についつい入れてしまう。万能ではないんですが、つい冷凍庫に何でも入れてしまうというところがあります。札幌市の「日曜日は冷蔵庫をお片付け」というところのポスターがあったのですけれども、本当に、週に1度でも月1度でもいいので、そういった自分の家庭にどんな食材があるのかということを見直す、小さなことからの積み重ねなのではないかということを最近、話し合う機会がありました。

コープさっぽろとしての取組としては、宅配事業をしておりますが、その中で、安全に食べられるものなのですが、配達の中で包装が破損してしまったとか、それから発注ミス。例えば5個で1セットというものを5と書いてしまったら25個届いてしまうとか、そのような場合の発注ミス商品は、ものによっては廃棄となってしまっていたものを、フードバンクを立ち上げ、道内の施設等でお役立ていただいたり、それから、家庭からの食品ロスを考える、学習も兼ねたお料理教室などに取り組んでおります。

食品ロスというのは、特別なものではなく家庭で取り組める小さな事柄だと思いますので、私たちも今年度、身近なところから取組をしていきたいと思えます。

【西邑会長】

はい、ありがとうございました。本当におっしゃるとおりで、生活リズムというところの中の一つの食行動ということの捉え方、それと、組合員で組合の方、コープの方で取り組まれているお話も聞けましてありがとうございます。

それで引き続きまして矢野委員、お願いします。

【矢野北海道食の安全・安心委員会委員】

はい、今日初めての出席で、ご指名でちょっと緊張していますけれども。

4-1の資料の中の6ページの左下⑥のところで、今吉田委員からもありましたけど、フードバンクの活動への支援というような表現も書いてありますし、16ページのところで、コープさっぽろさんトックフードバンクという、内容も書いてありますけれども、このフードバンクというのも一つの食品ロス削減の一手法ではないかというように私も考えています。

意見というよりも、道の方にお聞きしたいのですが、現状で道の方でこのフードバンクに対してどのような取組だとか支援、もしされていることがあれば、お聞かせ願いたいなというふうに考えています。以上でございます。

【西邑会長】

はい、ありがとうございます。ご質問に対する応答の方はまとめてやらせていただきたいと思いますので。続きまして森委員。

【森北海道食の安全・安心委員会委員】

はい。食品ロス削減に向けて個人ベースでやるべきことはたくさんあると思いますので、食育的に意識を高めていくようなことも当然必要だと思います。ただ、食品ロスの現状について、全体としては誰もが何とかしなければいけないと思うわけですが、自分自身の行動に落としてみると、どこまで真剣に考えることができるか、現実的には難しいことも多いと思います。

申し上げたいことは、食品ロスの可視化が必要だと思います。それぞれどの程度食品ロスを出しているのか。資料の中の国のデータや北海道のデータについて、事業系食品ロスのデータの出し方は何となく想像できるのですが、家庭系の食品ロスのデータは、実際にはどうやって数値を出しているのか気になりました。このデータ収集が比較的簡単にできることなのかよく分かりませんが、できることであれば、個人、家庭ベースに落として、どのような点で食品ロスが生じているのか、ロスの可視化などができたら良いかなと思います。それから全体的な数値を下げることになれば当然ですけど、特にロスが大きいところに対する対応が必要になってくると思うので、具体的にどこで大きいロスが出ているのかということの確認が必要かと思います。

それからあと、大学の宣伝をさせていただきますと、生鮮食品などの保存技術というのはますます必要になるかなという感じはします。例えば北大ですと触媒化学研究所の福岡先生がエチレンを分解する触媒を開発されていて、冷蔵庫にそれを設置すると、生鮮野菜が長持ちするというような技術、そのようなことも引き続き研究機関では開発していかなければいけないのかなと思いました。以上でございます。

【西邑会長】

はい、ありがとうございます。それでは藤井委員、よろしくお願いします。

【藤井委員】

はい。書いてあることを全部読みましたけど、本当にそのとおりで、これをいかに実行に移せるかというか、具体的にできるかということだと思うのですが。私はメーカーなものですから、まさしく食品ロスのことをずっとこれまで何十年もやってきました。一つは、その中で食育含めた家庭的な問題、個人の問題を含めた形と、あと商習慣の関係もあるのではないかと私は思っております。

まず家庭的な問題では、20ページが一番下のところにイメージが出ていますけれど、賞味期限の解釈として、賞味期限が切れたらもう腐るもの、捨てるものという、何となくそういうイメージというか、雰囲気もあって、またそのような報道もされてますし、賞味期限の切れたものが捨てるものだ。まさしくここに書いてあるじゃないですか、まだ食べられると。ですから美味しく食べられる期限が賞味期限です。でもそのような教育がされていないのですよね。ですからその問題も含めて、その心理の問題とかその辺の食育ということとは大事だと思います。

もう一つはですね、商習慣があります。これは我々の仕事の中でやっています。まさしくこれも7ページに書いてありますけども、食品ロス削減の関係省庁との連携で、全国組織でやらないと、道だけでやってもなかなかできないのですよね、はっきり私が言うのもなんですが。それは、いろいろな形の商習慣があります。私どもメーカーは北海道だけで取引しているわけではなく、全国で活動しています。その中で例で言いますと、オーダーがお客さんから来ますけど、オーダーが明確な数字で来るのは稀なんです。アバウトの注文が多いのです。ですから、そういう商習慣の中で、結局在庫が残るのですよね。売れば良いのですけど、売れないときは、正式な発注が無いので、残ってしまうのですよね。結局それが巡り巡って、特にプライベートブランドとかですとほかで売れませんか、捨てることになってしまうわけですね。それから生産というのは、100の生産目標に対して、100未満は許されないものですから、結局100造るなら130とか140できてしまうのですよね。ですから、そうなったときにその残った商品を昔はよく引き取ってくれたのですけれど、今は引き取ってくれないのですよね。そうするとそれをどうするのか。まだ売れ続けていれば引き取ってくれるかもしれないけれど、売れなかつたら結局処分になってしまうのですよね。さらに、細かいことでいえば荷合があります。段ボールの表示が年月日になっていますから、日付が違っていると荷合ができないのです

よね。さらには、何かの都合で逆転現象が起きる場合があります。今日作ったものを出したのだけれども、実は一昨日のものがあつたなど。これはもう賞味期限が逆転するので一切引き取ってくれません。そうすると、これも在庫になるのですね。ですから、先ほどのこのページの中、19ページで食品の製造業のところに、年月表示化と書いてあります。まさしくそのとおりですね。これが年月であれば何も問題ないことなのですが、年月日になっているものですから、そこで大きな無駄が起きるのですね。これはもう何度も我々が先分前から言っていますが、結局は変わらない。ですから、これは北海道だけでは解決できないですよ。北海道だけはそのようにと言っても生産できないですよ。いちいち表示を変えるのは大変なのですよね。ですから、全国という形で運動してもらいたい。先ほども言いましたように、食育の問題が絡むイメージの心理の問題と、一方では商習慣と。そこに踏み込んだ内容が書いてあるのですが、それはもう具体的にやることをしっかりやらないと実現できないと思います。書いてあることは素晴らしいと思います。以上です。

【西邑会長】

はい、ありがとうございました。

そちらのコーナーが終わりまして、ここで質問事項もございましたので、回答の方をお願いします。

一つは矢野委員からもありました、フードバンクというところに対して道の支援策としてはどういうことがあるのかということと、森委員からは、事業化のロスというのは分かりそうな気がするが、個人の家庭からのロスというのはどういうデータから算出しているのかというような質問がございましたが、その点いかがでしょうか。

【丸子食品政策課課長】

はい、ありがとうございました。

まず、フードバンクに対する支援についてですが、昨今このコロナ禍におきまして、例えば学校給食、急に中止といたしますか、休校になって食材が余ってしまったですとか、そのようなことがございます。それで、国におきましては、そのような食品、学校給食用に行くはずだった食材をフードバンクなどに輸送する場合、輸送費の補助とかをしているという現状にございます。それで私ども道として何をしているかということですが、直接的な支援というのはなかなかできないのですが、そのような国の新たにできた制度につきまして、情報提供なりさせていただいているというような状況でございます。そして今、北海道に9つほど、コープさっぽろさんを含めてフードバンクがございまし

て、そちらに情報提供させていただいているという状況でございます。

続きまして森委員からの家庭系の食品ロス量の出し方ですけれども、これは全ての町村全てのゴミに対してではないのですけれども、燃えるゴミを集めてそれを抽出して、そのゴミ袋を開けて、実際に食べられるもの、食品ロスとして捨てられたものはどれくらいあるのかというものを実態調査しまして、その抽出した調査の量を基に、全体の食品ロス量を算出していると。その結果が今回、11万トンというような状況になったということでございます。

【西邑会長】

はい、ありがとうございます。藤井委員からは商習慣の問題等は、道だけではなかなかというご意見もございました。全国レベルで取り上げなければという、今回の道としての策定の中で道としてやるべきことと、国に対して要望していくべきという形をきちんと分けながら、あるいはリンクさせながら取り組んでいくことが肝要かなと思いました。ありがとうございます。

あと、吉田委員から先ほどのコープのフードバンクの件ですが、支援としてこういうことがあるということですが、実際にやられていて、ここを支援して欲しいとか、こういうことあったら良いのにというのは何かありますか。

【吉田委員】

フードバンクについてですけれども、宅配のものに今のところは限定されています。例えばお店で消費期限の近くなったものを是非と子供食堂をやっているところなどから話をいただくこともあるのですが、やはり安全で安心して食べていただくということを考えますと、何でもお渡しできるものではないというところが、私たちもちょっと歯痒いところはまだあるんですが、そのような問題もこれからクリアしていかなければいけないというところでもあります。

【西邑会長】

ありがとうございます。

それでは、次に濱本委員。お願いします。

【濱本委員】

フードバンクという言葉がよくテレビとかでも聞かれるんですけれども、私たち消費者は、いったいそれはどこに問い合わせれば良いのかというところがよく分かっていないような気がしているということと、あと、どこに持って行ったら良いのか簡単に、例えば市役所、役場に持って行って、集めるところがきちんとあって、そこから先、フードバンクに持って行ってくれるとか、そう

というようなわかりやすい仕組みを公表して作っていただくことによって、私たち一般消費者にも使いやすい仕組みになっていくのかなと感じています。

【西邑会長】

はい、ありがとうございました。
続きまして武岡委員、お願いします。

【武岡委員】

それぞれの立場で考えなければいけない部分はあると思うのですが、家庭等でいえば、これにも記載があるとおり必要な量だけしか買わないことへの心がけですとか、外食時にも食べられる量だけ注文するなど。家庭以外では、企業も色々と考えなきゃいけない部分もあると思うのですが、例えばスーパーなんかに行くと、いろいろな家庭の形態があります。一人暮らしもあれば、大家族もあります。なので、1つの商品に対して一物三価とか四価とか、選択肢がたくさん増えた方が、余ってしまうようなことが少なくなるのではないかなと思っております。

あと考えられることはですね、季節もの。よくニュースとかで恵方巻きとかクリスマスケーキの大量の廃棄処分をみると、残念な気持ちになりますので、企業側も工夫して、例えば完全予約制にするとかというようなことも視野に入れなければいけないのかなと思っております。以上です。

【西邑会長】

はい。ありがとうございました。副会長を後にして、鈴木委員の方からお願いします。

【鈴木委員】

鈴木です。前の会議でも発言させていただいたのですが、用語、言葉の定義を正確にするべきと考えます。例えば、北海道のある産地で作っているにんじん。出荷されているのは55%で、45%は廃棄しています。出荷できません。なぜかという、土壌中にキタネグサレ線虫というのがいて、それが食害し、にんじんの表面に黒い染みを作ってしまうからです。もうそうになると出荷できませんので、廃棄しているのです。でもそれは食べることができるのでキャロットジュースにして出荷することはできます。お金がかかって経済的に問題があるのでされませんが。そういう食品として利用可能なロスがあります。売れ残りとか食べ残しとかは廃棄食品で良いと思うのですが、言葉や用語の定義がきちんとされていないような気がするので、用語をきちんと決めたい

うが良いのではないかと思います。以上です。

【西邑会長】

はい、ありがとうございました。続きまして、菊谷委員。

【菊谷北海道食の安全・安心委員会委員】

北海道漁連の菊谷でございます。食品ロスということで、意見といいますか、考え方を述べさせていただきます。

実は私もずっと営業マンをやっております、日々ずっと在庫台帳に書かれている賞味期限はいつか、いつまでにこれを売らなきゃいけないか、ということを考え悶絶しながら商売をしてきたな、と今改めて思い出した次第でございます。やっぱりどうしても賞味期限という言葉のイメージが悪くて、それが切れてしまうともう食べてはいけないのだろうと思うのは当然のことなのかなと思っております。

この、2、30年ぐらいの食に関する環境とか流通の状況を振り返ってみますと、一言で言うとどんどん求められたのは利便性です。食品本来のおいしさだとか、品質の魅力だとか、そういうことよりも食べたいときに食べたい分だけ、という利便性の方が勝ってしまったのかなと。その究極の形がコンビニさんだと思っております。コンビニさんを否定するわけではありませんが、利便性を実現するためには必ずコストがかかるんです。実はみなさん知らない間に、その高いコストが乗ったものを買っているという実態もあると思うのですね、別に否定をする気はないんです。誤解を恐れずに考えを言いますけども、私は生産者団体の職員で、ジャンルは魚なのです。魚は人間の食べるタイミングに合わせて来てくれるわけじゃないので、魚任せの部分もありまして。それをどう流通・消費にマッチングさせるのかというのが常に悩みでございます。これからもずっと悩むのだと思います。我々生産者団体、特に水産は。

そこでですね、一つ大ハプニングがこのコロナだと思っております。コロナの影響で食品の流通にも、全世界的に影響が出ているのはもう報道で知られているとおりです。水産で一例を申し上げますと、留萌の数の子ですね、アラスカ方面から原料を大量に輸入する産業なのですけれども。アラスカでもやっぱりコロナの影響で漁師が漁に出ないということで、原料が滞ってしまうという実態が起きています。この数の子だけにとどまらず、いろいろな食品のジャンルでそういうことが起きかねないと思っております。そのようなことが起きるとやっぱり食料が、食べるものがなくなるということになります。日本は食料自給率が低く、海外に依存するという国でもございますし、そういう部分も含めて食品ロスに関しては力を入れて、何とか改善していかなければいけない問題だ

と思います。以上です。

【西邑会長】

はい、ありがとうございました。一応ここで一回切りますね。

貴重なご意見あるいはご質問ありましたけれど、濱本委員の方からは、仮定としてこのフードバンク等にアクセスするときその窓口を含め、わかりやすいシステムが必要ではないかというご意見がございました。これに対してまたお考えをいただきたいと思います。

武岡委員からは、家庭で食べる必要量だけということが大事で、スーパーあるいはコンビニも含めての、季節もののケーキ等の問題が上がりました。最近ではコンビニでも大分予約制にしてきているようではありますが。先ほど森委員からもありましたように、どこをターゲットとしてこの施策をやっていくと全体の量を減らせるかというところでは、コンビニの季節販売というのはターゲットになるのかなと思います。

鈴木委員は、これは何回かこの会議でもでているのですが、用語を定義するのが大事だとおっしゃいました。私もそのとおりで、実は用語の定義をちゃんとするということは実態をしっかりと見つめることに繋がるので、用語をきちんと分けるのは非常に重要なことだろうと思います。食品ロスとかフードロスとかが日本で、ある解釈の元に使われているのですが、場合によっては「道としてはこうだ」という形で使ってもいいのかなと思います。

それと、菊谷委員からは賞味期限の問題、そして流通の中で魚、特に漁獲の生産量といいますか、量のバランスについて話がありました。生産されたものと供給されたものの量等、需要量のバランス、ここをどのように取っていくかというのが大きな問題なのかなと思いました。

以上3点ぐらいですかね、いかがでしょうか。

【瀬川農政部食の安全推進局長】

まず1点目の濱本さんの件ですね。フードバンクは今回初めて計画の中で取り上げることになるのですが、我々の考え方としては、まず食品ロスの最大の目的は排出量を減らすこと、それでもなおかつ出てくる食品については、フードバンクも有効に食品を活用していただくという一つの手法でございます。我々もまだこのフードバンクという部分、これからということがございますので、この計画を議論する中で、その取組も整理していきたいと思います。特にフードバンクのアクセスが道内に9施設あり、コロナ禍においてご家庭を含めた各業界からの寄付が通常より非常に多くなっております。実はそこで、基本的に寄付された食品については保管をするということになっています。フード

バンクという名前もなかなか一義的に分からないということでございますので、フードバンクがその取組をされる中で、フードバンクはどのようなものかとか、また、食品を保管するために保管の施設が必要だというバンクには、特定の条件が満たされれば、こちらで補助をしているという実績もございません。今後、ご家庭の方に広くアクセスできる手法についても検討してまいりたいと考えております。

それから武岡委員のお話ですけれども、需給バランスということになるのですが、一方で、商習慣でチャンスロス削減ということで、売れる在庫がなければそのチャンスを逃してしまうという、ということもございます。ただ、我々国内最大の食料生産地域として、せっかく作ってもらったものをただ捨てるのはもったいないということで、その点については業界・企業の方々と連携して、また、全国的な問題にもなりますので国とも連携しながら、取組を進めていきたいと考えております。

それから鈴木委員の定義の問題ですが、確かに国際的な用語の使い方と国内の用語の使い方が輻湊しています。今回は、冒頭でご説明させていただいた「国の食品ロス削減法の都道府県の計画の位置づけ」という形で整理させていただく予定ですので、先ほどご説明した用語につきましては国内の、日本の食品ロス削減法の用語を使わせていただいております。その部分は、用語の明示をさせていただきながら対応するというふうに考えております。

それから菊谷委員の自給率の向上についてですが、我々農業の世界を扱っている者でございますので、コロナ禍というのは地産地消・愛食・自分の生産地のものをしっかり食べるということを改めて見つめ直す非常に大切な機会になったと思います。自給率の向上というのは非常に大事ですので、生産振興と合わせながら、国や地域のものを食べるという食育という部分もしっかり取組みながら、生産と消費のバランスをとりながら対応したいと考えております。

以上でございます。

【西邑会長】

はい、ありがとうございました。それでは最後のコーナーに行きますね。じゃあ川畑委員の方からお願いします。

【川畑委員】

はい。私の方はですね、このコロナ禍での削減推進の活動方法のことでかなり変化をしていかなければならないと思います。栄養士会の中でも色々な推進をしているのですが、対面的な研修や調理実習、ここの活動の中の13ページ14ページに示されているようなことが当面は難しいのではないかなと思います。

す。私たちの中では対面ができない代わりに通信型でアンケートをとってそれにアドバイスするというような形も取り始めておりますので、少しでも止まらない状態で新しい形を進めていただきたいと思います。

どうしても外食もなかなかできない状態になりますので、やはり家庭での料理に関して力を入れていただく。それは吉田さんがいらっしゃるのですけれども、例えばCOOPさんで商品売る時にそこで教育できるような、大きなスーパーで小さなことでも教えるのは、情報を伝える一つの手ではないかなと私は思います。

必要な量を購入するっていうのが市民にとってはなかなか難しいところだと思います。今皆さんの意見の中にもありましたけれども、やはり今食べたいもの、今欲しいものを取ってしまう、買ってしまうというのは、正直人間の中にもありますので。ただ、無駄な買い物をしないためには、でも栄養をきちんと確保していくためにはどのくらい栄養量が必要なのかを知ることが必要です。これは本当は栄養士がちゃんとやらなければならないことなのですが、そういうことも合わせながら必要な栄養量の提示をしたり、必要量を示したりしてあげること、小さなことですが一つの方法かなと私は思っています。

あと吉田委員からもあったのですが、食品ロスっていろいろなパンフレットにあるんですけど、ありすぎてよくわからないという点ですね。パンフレットを見ると13ページ14ページにも何点かあるのですが、私だったらここに「食品ロス」という言葉をもう少しボンと載せます。そのほうが、そのために「美味しく残さず食べきろう」になっているんだとか、「食べきりキャンペーン」があるのだということ覚えられと思います。子供の「ごちそうさま」と同じで、幼児でも食品ロスという言葉覚えられますので、それで刷り込みをする必要もあるのではないかなと思います。

あとはこういうパンフレットも少し変えなければいけないところもあると思います。食べきりキャンペーンの宴会5箇条のなかに、食べきれない料理は仲間で分けましょうとありますが、なかなか今の状況では難しいということもありますので、これも修正をかけていく必要があるのではないかと思います。

あとフードバンクのことにに関して、実は私たち栄養士って割とこのフードバンクさんや子供食堂のボランティアに関わっている人間が多いんですね。その中で私もクラウドファンディングで協力してくださいということで寄付をさせていただきましたが、やはり困っている人はたくさんいるように思います。もちろん安全を考えなければならぬとは思いますが、是非上手な活用の仕方を道の方でしていただくと、食材は目の前にあるのに届けることができないということも減るのかなと思います。何かシステムが出来上がったら非常に良いのかなと思っています。以上でございます。

【西邑会長】

はい、ありがとうございました。それでは続きまして川合委員、よろしくお願ひします。

【川合委員】

消費期限と賞味期限の問題について、これは数字で出てきているものから、消費者の消費行動に関しては、かなり影響力が大きいと思います。業界としてその基準、設定基準を見直す余地はないのかということと、それから、先ほど森先生も仰っていましたけども、その食品の保存技術の開発、日持ち向上の技術、パッケージも含めてそういう開発研究が進められていくというのは非常に重要かと思ひます。また農産物でも、日持ちがする品種の開発なども行っていくことも必要になってくるかと思ひます。日持ち向上の一例ですけども、コンビニの弁当に食酢を入れてpHを6.4とか6.3にちょっとだけ下げることによって、味自体は感じないんですけども、いわゆる廃棄の期限を6時間から12時間延長できるようになって、廃棄量全体を削減できたという例もあるようですので、そういう保存の技術開発の部分についても、推進をしていただくことが必要と思ひています。

【西邑会長】

ありがとうございました。それでは、大塚委員。

【大塚委員】

はい。新篠津村で有機農業を行っております大塚ファームの大塚早苗と申します。ちょっと今までの話と視点の違う話になってしまうのですが、実際に規格外の野菜ですとかを、子供食堂とか、あと札幌で留學生の交流センターへの寄付を今年から始めております。子供食堂さんは、うちの社員が仕事の帰りに近くなので運んでいるのですが、留學生のほうは、交流センターにまとめて送りまして、そこで留學生の方を対象に、野菜が無料で配付されているそうなんです。口コミでそれがどんどん広がって行って、何百人という方がその配布のときに来ているんだという話を聞いています。農家としてその話を聞いて、嬉しいというよりは少しもやもやしてしまうんです。どうしてかという、タダのものなんて何一つなくて、規格外の野菜にはちゃんと種代もかかっているし、肥料代もかかっているし、大根を抜いて洗うのには人件費もかかっているし、水代もかかっているし、箱代もかかっているんですよ。それをタダで配られているっていうのが、しか

も何百人という人が押し寄せて、一步間違えば、どこかの国では何か災害が起きたときに食べ物を巡って暴動が起きているというのが、メディアに出たりしますけれども、そのようになりかねない状況だなと思っていて、良くないなと感じているのですね。何が言いたいのかということ、コープさっぽろさんのフードバンクもそうなのですけれども、コープさっぽろさんがその食品のお金を出して、コープさっぽろさんの組合員さんがボランティアでそれを配っている。誰かの好意だけによってその仕組みが成り立っている。誰かの善意の上でだけ成り立っている仕組みでは、持続可能ではないのではないかと、感じております。なので、例えば有料にするというのは難しいと思うので、気持ちがある人はここにお金入れてくださいよ、というような募金箱を設置するであったりとか。タダではもらう方もありがたみを感じなくて、タダのものはタダの価値しかないと感じるのですね。それでは違うのではないかなと。食育に繋がってくるのではないかと思うのですけれども、そのように感じています。あと一消費者としてはまた別の話ですけれども、ホテル宴会があった際に、大量にお皿の上に残ってますよね、お料理が。でもホテルは信用問題なので絶対にお持ち帰りをさせてくれないので、これを参考資料2の7ページに出ていますけども、自己責任を前提に、衛生上の注意を説明した上で持ち帰りをさせたらどうでしょうみたいなことが書いていますが、本当にそうならばいいなと感じています。以上です。

【西邑会長】

ありがとうございました。それでは、最後に畠山副会長からもお願いできますか。

【畠山副会長】

北海道消費者協会の畠山です。私の出身は釧路消費者協会なのですが、その釧路消費者協会での食品ロス削減の活動を少しお話ししたいと思います。私ども釧路消費者協会は、平成26年から食品ロス削減に着目しまして活動を始めました。始めた動機といいますのは、日本は大量の食品を輸入している、けれども、まだ食べられるのに捨てている食品も非常に多いと。その当時500万から800万トンと言われていました。その半分が家庭からと言われておりました。それから、世界の食料問題ですね。逼迫するときが来るだろうということと、それから、世界では食料不足で苦しんでいる人たちが約8億人もいるというようなことが言われておりました。そのようなことで、食品ロス削減の推進、ということは、日本はもちろんですけれども、世界の課題でもあるというようなことで始めました。いろいろな活動をしまして、その中

で、食品ロスの原因は何でしょうかという意識調査もしております、それは、今日いただいている資料と同じなのですけれども、やはり冷蔵庫に保管している、保存しているので大丈夫って油断をしてしまうと、明日食べよう明日食べよう一日延ばしにして、結局腐ってしまうみたいなことですね。それから、買い過ぎですね。そして、賞味期限切れ、これが主たる原因です。それで、冷蔵庫に保存しているので油断する、あるいは買い過ぎ、このようなことは、特別なことではなくて、誰もがわかっていることなんですね。食品ロスの家庭における原因というのは、作りすぎ、買い過ぎ、冷蔵庫の過信ですとか、誰もがわかっていることなので。じゃあどうしたらいいのかっていうところなのですから、ここに対する意識を、もう少し上げていくということで、少しでも減らすことができるのではないのかなと思います。あと、賞味期限切れなんですけど、これが非常に難しいなと思っております。まだ食べられる期間があるのに、この賞味期限切れというのは、すっかり廃棄期限化しています。それで、これを何とかしたいということで、私どもの活動の中で、これの啓発をどのような手法でやっていったら効果的にできるだろうかと、そのところが残されています。この賞味期限とか期限表示の正しい理解ですね、これを促進したいと思うのですけれども。結局ですね、この期限という言葉がもう駄目だと、これが過ぎたら駄目だと思わされるというのも結構大きいのではないのかなと。ですから、言葉を、もっと違う言葉に変えていったらどうだろうかと。国の期限表示に関する検討会、その中でも同じようなことを言っている委員さんがいらっしゃいましたけれども、言葉も大事なかなと思っています。あとそれから期限表示に関しましては、業界の方でも3分の1ルールを2分の1にするとか、またそれから、先ほど出ましたけれども、製造年月日を製造年月ですか、そこまでにするとか、努力されているなと思っています。それから、過去に食品不正事件がすごく出た時期がありました。そのときに産地の偽装表示事件が結構あったのですけれども、その場合、商品回収がされるわけです。商品回収して、それが廃棄されるということになるわけですから、そうすると、表示は悪いけれども、だけど中の食品は何ともないと。このような商品回収が結構あるかなと思いますので、これに対する基準ですね、何ともない食品は食べていこうということで、見直しもしたほうがいいのではないかなと思います。あと、今日一番申し上げたいことなんですけれども、フードドライブというものがあまして、私どもでは事務局を持ち、事務局に事務局長が常駐しております。それで、家庭の中の余剰食品、これを事務局に持ってきてもらいます。事務局では、それを入れる箱を用意しておいて、そこに来た方が入れていくと。生鮮食品は駄目ということで、日持ちのする食品ですね。加工食品が主になるのですけれども、そこに入れ

ていただいて、それを私どもは児童養護施設ですとか、あと生活相談支援センターに持っていきます。そして、そこでは、児童養護施設はもう、そこで使ってくださいませけれども、生活相談支援センターは、食料に逼迫してる方々のところに持って行って、利用していただくようにしています。この生活相談支援センターっていうものが平成27年にできたのですけれども、生活困窮者自立支援法でそれができまして、大きな都市にこれができるのだと思うのですけれども、略称「くらしごと」と言っています。そこでは生活に困っている方々の相談に乗って、自立できるように支援をしていくのですけれども、20代から80代までいろんな方が、ぎりぎりまで我慢してきますので、明日食べるものもない、今食べるものにも困っているという状況で来るわけですね。そこで、私どもが持っていった食料を差し上げるということなのですが。私が申し上げたいのは、今、フードドライブというものを、詳しく説明しておりますけれども、フードバンクよりも手軽にできるものだということをお願いして説明させていただいてます。例えば、北海道にいろんな団体があると思うのですけれども、私どものような消費者協会、これも北海道にたくさんあります。あと福祉団体ですとか、市民団体、いろいろあるかと思っておりますけれども、そこでフードドライブの箱を設置して、皆さんに持ってきていただくということはできるんじゃないかなと思うんですね。フードバンクよりはやはりやすい、このやり方を広めていかれたらなと思っております。以上です。

【西邑会長】

はい。ありがとうございます。ただいま川端委員、河合委員、大塚委員、畠山委員からご意見いただきましたが、フードバンクの関係、それと消費期限、賞味期限ですね、ほかの委員からも出てきましたが、その辺りについての見解、それと大塚委員から出てました、フードバンク、フードドライブをサステイナブルに、やっぱり持続的にやっていくためにはボランティアというか、フリーでいいのかというご提言もありました。私も何かそこは、経済としてこれを商売として回すようなシステムがないのかなと思います。いかがでしょうか。

【丸子課長】

はい、ありがとうございます。まず、川端委員の方から、コロナ禍において、活動内容だとかやり方が変わってくるんじゃないかということがございました。あと栄養表示とかそういうものの提示をしなければならないのではないかというご意見をいただきました。我々も、コロナによって去年までできたことができないというのは当然出てくるかと思っております。ただ、この取組

を前に進めるためには、できることをやっていきたいと、手法を変えるなり何なりして、やっていきたいと考えてございます。あと、消費期限、賞味期限の関係なのですけれども、これにつきましては、結構昔から同じようなことが言われていて、消費期限というのは足の速いもので、それ以上過ぎると、衛生的にもうまくない。ただ、賞味期限については、美味しく食べられる期限であって、それが過ぎたからといって、すぐに食べられなくなるものではないというような制度になっております。我々のような、関係者ではある程度認知されているのですけれども、一般消費者に対して、もっとわかりやすく普及できるようなやり方、そのようなことについても考えて取り組んでまいりたいと思っております。あと、農産物の日持ちですとか保存技術なのですけれども、一昔前まででしたら、北海道のイモだとか玉ねぎというのは、年を越したら、もう販売できないという時代がありました。それが今、結構長期間保存できる技術開発がなされております。また、日持ちのする保存技術についても、農業試験場等々で研究が進められておりますので、それについても、今後とも、進めていきたいと思っております。あと、大塚委員の方から、善意だけでは、というようなこともございました。これは、我々、食品ロスという問題を取り扱うにあたっては、食育の一環として、食べ物を美味しく食べる、無駄なく食べるという食育の一環として進めているところでございます。なかなかフードドライブだとかという、貧困問題の解決という側面は、国の法律もそうなんですけれども、そこまで踏み込んで、この取り組みをしようというようになっていないというのが現状でございます。それにつきましては、また別の見方で取り進めていくべきことなのかなと。我々としてはあくまでも、食品ロスを少なくするための取り組みは何なのか、どのようなことをしていけばいいのかというものを考えていきたいと考えております。あと、もしかすると、これを進めるにあたって、例えば、今のレベルよりもちょっと不便になるかもしれない、経済的にちょっと悪くなるとは言わないですが経済的に合わない部分も出てくるかと思えます。ただ、国も一人一人できることからやる、他人事ではなく、自分事として、そして各立場の人たちが、そのことを一緒になって考えてやっていこうということで、進めようとしておりますので、そのようなことも含めて、北海道としても、どのような食品ロス削減計画を作っていけばいいのかということにつきまして、今日いただいたご意見並びに関係機関などからも、今後ご意見を伺うことにしておりますので、それらを参考にしながら進めていきたいと考えておりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

【西邑会長】

はい。もう、締め言葉みたいになってきたんで、そろそろこれで、時間も過ぎてますので終わりますが、ただいま委員の皆様からいただいたご意見、ご指摘等は、今回の策定をする上でベースになるようなご意見だったと思います。鈴木委員からありましたように言葉の定義の問題もあるのですが、ここでは食品ロスと言わせていただきますが、生産されたものが、その生産っていうのは、大塚委員がおっしゃったようにエネルギー投入、お金を投入して作ってるものなんですね。経済活動としてやってるわけですから、そこから出てきたものを消費していく、最後の消費者のところまで行く間で、いろいろなところで外れていくものがあるわけで、そのところをどう使うかっていう話になるのだらうと思うのです。その後、例えば、食品として使えるものは食品として使える。それはフードドライブかフードバンクかいろいろなやり方があると思うのですが。食品にならないものも、例えば家畜の飼料だとか、あるいはバイオマスの材料として使ってくるところもあるわけですね。やはりいろいろなところでいろいろなステージで出てくるものを、どうやって今のテクノロジーで使っていくのかっていうのが、保存技術も含めてこれからの課題になるのかなと思います。それとやっぱり、ボランティア、気持ちだけでは動かないところがございます。やっぱりこれを、何か新しい産業に作り出す、フードロスで儲ける産業みたいなものがあるといいのかなと。今ブランドのなんて言うんですか、衣料の方はタグを外して売る（リネーム）とかありますよね。そのようなことをやっている状態になってきています。いろいろな仕掛けをやると、実はここでこんなこと言うと怒られるかな、金儲けの材料が実は転がっているのじゃないか、ということにもなるわけですね。これから、次の11月か12月には原案が出てくるといことなので、まずは今日のご意見を踏まえて、より素晴らしいものを作ってください、またご提示いただければと思います。それでは、ここで審議事項についてはこれで終了させていただきたいと思います。その他について、事務局から議題として何かございますか。ございませんか。それでは委員の方から、何か、その他で議題としてございますか。はい。特にならなければ、これで終了したいと思います。長時間にわたり、少し時間延びてしまって申しわけなかったのですが、ご協力いただいた皆様に御礼申し上げます。ありがとうございました。それはマイクを事務局に返します。

【勝藤課長補佐】

会長ありがとうございました。閉会に当たりまして、農政部宮田推進監から一言ごあいさつを申し上げます。

【宮田食の安全推進監】

本日は、西邑会長、畠山副会長はじめ、委員の皆様方には限られた時間の中で、活発なご発言をいただきありがとうございます。今、様々な意見、これから素案を作っていくベースになる意見をいただいたと思っています。生活リズムを整えることだとか、それから、食品ロスで大きなウエイトを占める分野への対応というのが効き目があるのではないかとか。それ以前に、用語の問題、言葉の定義というのをきちんとしないとふわふわしてしまうという部分については、もう一度、この計画の中で言葉の定義というのを明確にしながら、素案としていきたいなと思っています。この食品ロスを減らしましょうということについては、これは反対する方がいらっしやらないと思うのです。向いている方向というのはいいいけれども、それから先ほど藤井委員からもありましたけれども、資料に書いていることっていうのは最もだと。それに対する実効性っていうのをどのように保っていくのだろうねという問題提起もありました。その辺について具体的にどのように進めていけばいいのかということ、この後、素案を立てるにあたって、いろいろな方々からもご意見をいただきながら、検討していきたいと思っています。特に、なぜ食品ロスが生じるのか、冷蔵庫に入れっ放しだとか買いすぎだとか、それから頼みすぎだとかっていう原因はわかっているのだけれども、その辺をどうしたらいいのか。そして、賞味期限と消費期限のところの啓発をどうしたらいいのか、いろいろな問題、課題の提起というのを、今日していただいたと思っています。その辺も踏まえながら、今後、計画の素案に反映し、11、12月に予定しております次回の委員会にお諮りしたいと考えておりますので、皆様方には引き続きよろしくお願ひしたいと思います。皆様方にはご多用の中ご出席いただいたことに改めて感謝申し上げますとともに、今後とも食料供給地域北海道の食の安全・安心の確保に、それぞれの立場で、ご協力いただくことをお願いいたしまして、閉会の挨拶といたします。本日はどうもありがとうございました。

【勝藤課長補佐】

これもちまして本日の委員会を閉会させていただきます。本日はどうもありがとうございました。