

平成30年度第2回ごみゼロカフェ

～ちょっと待って！まだまだ救える その商品～

事業系食品ロス対策セミナー



ミューザ川崎シンフォニーホール研修室

ごちそうさまでした。

開催日時

平成30年10月23日（火） 14時00分～16時00分

対象・参加人数

食品関係事業者・食品ロス問題に関心がある方 計38名



「食品ロス」の現状や 「廃棄されそうな食品を活用する取組」のご紹介

我が国では、年間約646万トンの食品ロスが発生しており、その半分は事業活動から発生しています。本セミナーでは、食品ロス問題の現状や、廃棄されそうな食品を活用する様々な取組を紹介し、意見交換を行った後、これらの取組を実施している方と参加者の皆さまがお話する時間を設けました。

第1部 食品ロス問題の現状とこれからの展望

一般社団法人全国食品リサイクル連合会会長

高橋 巧一 氏



第2部 食品ロスを防ぐ取組

食品ロスと貧困問題を解決するフードバンク

公益社団法人フードバンクかながわ 事務局長 藤田誠 氏

捨てられそうな食事をレスキューするウェブサービス「TABETE」

株式会社コークッキング 代表取締役CEO 川越一磨 氏

捨てられそうな食品を流通に乗せる

tsukumo株式会社 代表取締役 金子隆耶 氏



<「ごみゼロカフェ」とは・・・>

ごみの減量化・資源化に係る市民参加を推進するため、様々な年代の市民や事業者など多様な主体がごみ減量について意見交換する場です。講演を聞いたり、意見を交換し、アイデアを出していきます。開催結果は「ごみゼロカフェNews」にまとめて広報するとともに、市のごみ減量施策に反映していきます。



“食品ロス問題” は世界中で取組が始まっています！
「モットイナイ」を世界に広め、みんなで貢献していきたいですね。



“食品ロス問題”は、もはや社会問題！ ～2030年までに世界全体の一人当たりの食品廃棄物を半減～ 日本は世界に先駆け2001年に“食品リサイクル法”を制定

国連が進める「SDGs（持続可能な開発目標）」において、2030年までに世界全体の一人当たり食品廃棄物を半減させる目標が採択されたことを受け、世界中で食品ロス対策の動きが始まっています。世界や日本の現状とこれからの展望を紹介いただきました。



SDGsって？

2015年9月の国連サミットで採択された2016年から2030年までの国際目標。持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の誰一人として取り残さないことを誓っている。発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル(普遍的)なもので、日本としても積極的に取り組んでいる。

第1部 食品ロス問題の現状とこれからの展望

一般社団法人全国食品リサイクル連合会会長

株式会社日本フードエコロジーセンター 代表取締役 高橋 巧一 氏

国内ではまだまだ「SDGs」の知名度やその取り組みが浸透していないように感じますが、途上国も含め多くの国々は、抱えている様々な課題を「SDGs」に結び付け、問題解決や目標設定の指針として、取り組みを始めています。

● 現状 食べられない人が増えていることが一番問題

1)食品ロスのテーマは、「飢餓問題」「格差問題」「安全衛生」も含めて”人間の第一欲求”

<世界の現状>

- ・世界の人口が70億人を超える中、9億人の方は1日1食を食べられない格差がある
- ・移民問題や難民問題には、根本的に食料問題が関わっている
- ・アマゾンやマングローブの森では、森林伐採や先進国が途上国の自然を破壊したことにより、先住民が住むことができなくなっている

<日本の現状>

- ・日本の食品ロスの量は、昨年646万トン
(食品廃棄量 ※：1日約7万5千トン(年間2,800万トン)
日本の年間の食べ物生産量が8,000万トン、その3分の1が食べられていないことになる
- ・2015年度に全国の自治体が焼却に費やしている費用は約2兆円
- ・焼却されている4～5割は食品といわれ、約1兆円の税金が食べ物を焼却するために使われている

※ 食品廃棄量とは、リサイクルされたもの、副産物の焼却の廃棄やお茶柄等を含めた量

<食品リサイクル法>

- ・2005年度から「食品リサイクル法」の罰則規定適用(100t以上の排出事業者：勧告・公表・罰則)
- ・食品リサイクルの主な方法は「飼料化」「堆肥化」「エネルギー化」

2)国の施策づくりに消費者や食品関連事業者の意識向上が重要

● これからの展望

- 食品ロス問題は「もったいない」という言葉をかかげている日本がイニシアティブを取るべき
- これからは、消費者や食品関連事業者もリサイクルに取り組む前に、発生抑制や経費削減等の運用をいかに心掛けるか、意識向上が重要



全世界では、生産された食べ物のうち1/3は食べられることなく廃棄されています。国内だけで見ても、646万トンの食べ物が廃棄されています。その生産・流通に関わるエネルギー並びに世界での飢餓・貧困問題。ただ“もったいない”だけでは済まされないフードロス問題への具体的な取組事例を伺いました。



第2部 食品ロスを防ぐ取組

● 食品ロスと貧困問題を解決するフードバンク

公益社団法人フードバンクかながわ 事務局長 藤田誠 氏

- ・フードバンクかながわは、貧困や食品ロスに対する取組をしていた神奈川県内の協同組合、労働組合、市民団体などの12団体でお金を出し合い、今年4月に設立
- ・10月に全国に80以上あるフードバンクの中で初めて公益社団法人となった。

賞味期限の残っている食品を寄贈いただき必要としている方へつなげる取組

企業・事業者（賞味期限2か月以上のもの）

寄贈

フードバンクかながわ

必要とされている団体・行政

提供

（入在庫管理システムで管理）

「もったいない」：食品ロスを減らし、食べ物の価値を活かす

「分かち合い」：フードバンクを通じて、地域のたすけあい・支え合いを実現

「ありがとう」：生活に困っている人・社会的に弱い立場にある人々の食のセーフティーネットをめざす

● 捨てられそうな食事をレスキューするウェブサービス「TABETE」

株式会社コークッキング 代表取締役CEO 川越一磨 氏

「TABETE」は、まだおいしく食べられる飲食店の食品と「食べ手」をアプリでつなぎ、最後まで売り切ることを応援するフードシェアウェブサービス（ユーザーは72,000人、250店舗が東京を中心に活用中）

日本初「フードシェアサービス」 “ 善意のプラットフォーム ”

お店で売れ残りそうなメニューをスマホで出品しタイムリーに消費者に提供

売上の一部を
子ども食堂の運営に寄付

お店（惣菜・飲食店等）売れ残りそうな食品

情報提供

TABETE

ユーザー（アプリで情報を得て、お店に取に行く）

提供

（アプリで情報を入手しマッチング）

→ 再来店の動機にも

● 捨てられそうな食品を流通に乗せる

tsukumo株式会社 代表取締役 金子隆耶 氏

フードロス発生の要因「フードロスが発生する原因である食料基準そのものが、経済合理性の上に成り立つシステム」

「フードロス問題によって、困っている人がいない」

「フードロスの食材そのものに、顕在的な価値が存在しない」

- ・色や形が食品基準に満たない食材や、梱包や包装に不具合が生じた食品は、既存のサプライチェーンの中では、価値が失われているが、美味しく食べられるという価値は失っていない。
- ・食品に、単なる“食べられるモノ”としてではなく、“楽しめるコト”としての付加価値を創造し、消費者に提供し、喜んでもらうことで、無意識のうちに、気づけばフードロスという社会が抱える問題がなくなっているような世界の実現を目指している

フードロスを“社会問題”でなく“価値を生み出すビジネス”として捉え直す

中小・零細企業（流通に流せない商品）

購入

tukumo

大手企業・ベンチャー企業
オフィス向けのヘルシーフード（お菓子）の提供等
（野菜の出汁からベジブロス（スープ）企画検討中）

商品提供

テクノロジー、クリエイティブを駆使し
付加価値を付け商品開発・商品企画
（主に健康経営に対するアプローチ）





明るいイメージで食品ロスを捉えて他の問題とつなげて前向きな気持ちでの取組の方向が見えて、楽しい食品ロスを考えられること、良かったと参加した方から感想をいただきました。

意見交換



1/3ルールを変えたら、どのような問題が考えられますか？

【全国食品リサイクル連合会会長 高橋氏回答】

- ・ 1/3ルールは、鮮度管理と裏腹である。国では、1/2ルールに変更しようとしている。
- ・ メーカーの意識だけでなく消費者の理解、意識も変えなくてはいけない。

1/3ルール：期限切れの商品が店頭で並ぶのを避けるため、製造日から賞味期限までの期間を3分の1ずつに区切り、最初の3分の1を卸を経由して小売店に納品するまでの納品期限、次の3分の1までを店頭で売る販売期限としている

賞味期限：未開封の状態でも保管した場合においしく食べられる目安となる期限。

フード・バンクへの回収ボックスはどこにありますか？ 提供した食品による事故の責任の所在が心配です。

【フードバンクかながわ 藤田氏回答】

- ・ フードバンクの回収ボックスは、生協の店舗等に協力いただき設置している。また、市民祭りでフードドライブを実施している。
- ・ 食品を寄贈いただく場合も提供する場合も合意書を交わしている。企業等が寄贈する場合、フードバンクの倉庫に届くまでは搬入側の責任、倉庫に入った後は、フードバンク側の責任。

TABETEは、安い以外の動機を付ける必要はないですか？ 価格を下げるとレスキューされやすいですか？

【コークッキング 川越氏回答】

- ・ TABETEのサービスを使っているユーザー層は20代～40代の働く女性が5割、コンビニやスーパーとは少し違う一種の中食サービスで、フードロスにも協力できるというもの。
- ・ 商品を単に安く販売するのではなく、ロスと何かを組み合わせることでお店のブランドを保つことも重要。
- ・ 割引率は、平均して3割程度。安ければ売れるのではなくストーリーが重視される。

同じような会社や団体は増えていますか？ 今後の展開は？ 人的、物的、お金は足りているのですか？

- ・ 【藤田氏】まだ始まったばかりだが、目標は30トン集めて、30トン提供。資金の手段は人や企業の皆さんに協力してもらい、34社に賛助会員になってもらっている。
- ・ 【川越氏】食品ロスに貢献している事業者も多く存在し、今後、環境に配慮しているお店がブランディングされ、増えていくと考える。サービスを東京以外にも広げていきたい。
- ・ 【金子氏】東京への発信が早いが大阪でも展開している。基本的にフードロスの問題解決を“目的”でなく“手段”と捉え、皆さまにも喜んでもらえ経済的にもメリットがある課題解決に取り組んでいる。