2024-7-26　第１回食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会

〇事務局　それでは、定刻になりましたので、ただいまから第１回「食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会」を開会いたします。

座長が選出されるまでの間、進行を務めさせていただきます厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課HACCP推進室の髙橋と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

まず、開会に当たりまして、大坪健康・生活衛生局長から一言御挨拶を申し上げます。

〇大坪健康・生活衛生局長　おはようございます。皆様、どうも今日は暑い中、またお忙しい中お集まりをいただきまして、誠にありがとうございます。

健康・生活衛生局長の大坪でございます。

日頃から食品衛生の安全管理等々に御指導、御助言をいただいておりますこと、また御協力をいただいておりますことに、心から感謝を申し上げます。

御案内のとおりでありますけれども、食品ロスの削減、これにつきましては、令和元年に法律が公布し施行されまして、食品ロス削減の推進に関する法律、これに基づきまして翌年令和２年の３月には基本方針、これを閣議決定させていただいております。関係する省庁が様々ございまして、その中で一体的に取り組んでいるところでございます。

また、昨年令和５年の12月に食品ロス削減推進会議で決定をさせていただいております食品ロス削減目標達成に向けた施策のパッケージ、この中で食べ残しの持ち帰りにつきましては基本的には消費者の皆様の自己責任、これを前提とした上で、食品衛生に関するガイドライン、これを厚生労働省でつくるようにという指示を受けているところでございます。厚生労働省では今年度中を目途にこういったガイドラインをつくってまいりたいと考えております。

御案内のとおりでありますけれども、厚生労働省は食品衛生に関する規制、食品の安全監視、こういったことを所掌としておりますので、厚生労働省に任せるとやや厳しめになるのではないかということは関係者、政府一体、みんな心配をいただいているところではあります。厚生労働省としても、この規制をしっかりやりながら皆様に注意喚起をしながらも食べ残しの持ち帰りを衛生的に進めていくことは極めて難しい課題だとも思いまして、この会議を担当していただく御意見をいただく皆様方には、ただただ感謝を申し上げたいと思っております。

食中毒、この夏もそうですし、健康食品の紅麹などの話もございます。食品安全は我々にとってはどうしても揺るぎないところではありつつも、食品ロス削減に向けて実効力のあるものはどういったところを担保していけばいいのかといったところについてガイドラインを作成してまいりたいと思っておりますので、ぜひ本日お集まりの日々御知見を持っていらっしゃる皆様からの御意見をいただけたらと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。ありがとうございます。

〇事務局　ありがとうございました。

それでは、冒頭、写真撮影等、カメラの方はここで御退席をお願いいたします。御協力ありがとうございます。

○事務局　続きまして、本検討会の構成員の御紹介をさせていただきます。

構成員名簿につきましては、開催要綱に掲載しておりまして、事務局からお名前を読み上げさせていただきますので、自己紹介も兼ねまして一言お願いいたします。

まず、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長の上間構成員です。

○上間構成員　国立医薬品食品衛生研究所の上間匡といいます。よろしくお願いします。

○事務局　ありがとうございます。よろしくお願いいたします。

続きまして、千葉県健康福祉部衛生指導課長の小川課長が構成員として登録されておりますが、本日御欠席のため、山口様に代理出席いただいております。また、千葉県からは吉野様もオンラインで参加いただいております。

代表しまして、山口様からお願いいたします。

○山口代理　千葉県庁衛生指導課で食品の担当をしております山口と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局　よろしくお願いいたします。

続きまして、星薬科大学微生物学研究室教授の工藤構成員です。

○工藤構成員　星薬科大学薬学部の微生物学研究室の教授を務めております工藤由起子です。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局　よろしくお願いいたします。

続きまして、一般社団法人全国消費者団体連絡会事務局長の郷野構成員です。

○郷野構成員　全国消費者団体連絡会の郷野と申します。

消費者の権利の実現と暮らしの向上を目的として活動しております。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局　よろしくお願いいたします。

続きまして、株式会社セブン＆アイ・フードシステムズサステナビリティ推進総括マネジャーの中上構成員です。

○中上構成員　セブン＆アイ・フードシステムズの中上でございます。

レストランデニーズをチェーン展開している会社で環境推進を担当しております。環境省の環境カウンセラーも並行して活動しております。本日は勉強させていただきます。よろしくお願いします。

○事務局　よろしくお願いいたします。

続きまして、日本ホテル株式会社ホテルメトロポリタンエドモント取締役総支配人の松田構成員です。

○松田構成員　日本ホテルの松田です。

私どもは当社運営の９ホテルでmottECOの実施をしております。また、日本ホテル協会のSDGs委員会の委員としての活動も行っております。今日はよろしくお願いいたします。

○事務局　よろしくお願いいたします。

また、オブザーバーとして本検討会には消費者庁、それから農林水産省、環境省様にオンライン、対面それぞれで御参加をいただいております。

続きまして、事務局の御紹介をさせていただきます。

健康・生活衛生局長の大坪でございます。

○大坪健康・生活衛生局長　改めまして大坪です。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局　食品監視安全課長の森田でございます。

○森田食品監視安全課長　森田です。よろしくお願いいたします。

○事務局　改めましてHACCP推進室の髙橋でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

それから、本日は参考人として日本女子大学の小林教授からもお話しいただく予定ですが、御都合により11時頃を目途にオンラインで参加される予定となっております。

以上でございます。

ここで局長の大坪に関しましては、公務の都合上、退室をさせていただきます。

○大坪健康・生活衛生局長　申し訳ありません。またいろいろと勉強させていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。ありがとうございます。

○事務局　続きまして、本検討会の座長を選出したいと思います。

座長につきましては、開催要綱により互選で定めるとしております。どなたか推薦される方はいらっしゃいますでしょうか。

上間構成員、お願いします。

○上間構成員　星薬科大学の工藤構成員を推薦いたします。

○事務局　ありがとうございます。

ただいま工藤構成員の推薦がありましたが、ほかの構成員の皆様、いかがでしょうか。

（首肯する構成員あり）

○事務局　御賛同いただけたようですので、星薬科大学微生物学研究室教授の工藤先生に座長をお願いしたいと思います。

また、本検討会の開催要綱に、座長が不在のときは、あらかじめ座長が指名する者がその職務を代理するとしておりますが、工藤座長、座長代理の指名をお願いいたします。

○工藤座長　ありがとうございます。

私からは国立衛研の上間先生を座長代理に指名したいと思います。よろしくお願いします。

○事務局　ただいま座長代理の指名がございましたが、特段御異論なければ上間先生に座長の代理をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。工藤先生、一旦座長席へ移動をお願いいたします。

それでは、ここからの進行を工藤座長にお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

○工藤座長　ありがとうございます。ただいま座長の任に当たらせていただくことになりました工藤でございます。

私は３月末までは国立医薬品食品衛生研究所で微生物部長を務めておりました。長年公務員として様々な食品微生物分野で研究を行っておりました。また、公務員でしたので、行政にもいろいろ協力をさせていただいたところです。今回委員の先生方には勉強になるようなこともいろいろ教えていただくことになるかと思いますが、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、早速議事に入りたいと思います。

事務局から配付資料の確認をお願いいたします。

○事務局　それでは、配付資料の確認に移らせていただきます。

議事次第の３ページに掲載しておりますけれども、本日お配りしている資料は、議事次第、開催要綱のほかに、資料１としまして事務局説明資料の「食品ロスの現状と食べ残しの持ち帰りについて」、資料２として中上構成員が提供されている資料の「企業・団体の枠を越えたアライアンス「mottECO普及コンソーシアム」による「食べ残し持ち帰り」の普及推進」、資料３としまして松田構成員から提供いただいております「日本ホテル株式会社食品ロス削減mottECOの取り組みについて」、資料４といたしまして小林参考人から提供いただいております「現状報告」、以上の資料をお配りしております。

資料の不足等ございましたら、事務局にお申しつけください。

また、オンライン視聴の方はホームページに掲載してありますので、そちらを御覧いただければと思います。

○工藤座長　ありがとうございます。

皆様、よろしいでしょうか。

それでは、議事を進めさせていただきます。

まず、食品ロスの現状と食べ残しの持ち帰りにつきまして、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局　それでは、資料１に基づきまして食品ロスの現状と食べ残しの持ち帰りについて事務局より説明をさせていただきます。画面を共有させていただきます。

２ページの資料を御覧ください。こちらは食品ロス量の目標値と2012年度以降の推移を示しております。食品ロス量の削減の目標値に関しましては、2000年度の980万トンをベースとしまして、この980万トンから2030年度までに半減させることを目標としております。既に報道等で御存じの構成員の方もいらっしゃると思いますが、2022年度の食品ロス量は目標を達成した数値となっておりますが、この数値はコロナ禍の影響も考えられていると言われております。また、より一層の削減に向けた取組について岸田総理大臣からも御指示をいただいているところです。

次のページを御覧ください。食品ロス発生の内訳の資料です。向かって左側が事業系のロス量、右側が家庭系のロス量となっております。本検討会のターゲットのところは、事

業系の外食産業のところで、もちろんその場で食べ切ることが望ましいわけですけれども、それでもやむを得ず残してしまった場合には持ち帰りを行って少しでも廃棄される量を減らしていこうという方針としております。

次のページを御覧ください。こちらは食品ロス削減に向けて昨年末の食品ロス削減推進会議で取りまとめられた関係省庁が取り組む施策パッケージを示しております。特に赤枠で示しておりますが、こちらは外食のところを囲っておりまして、消費者の自己責任を前提としつつ民事・食品衛生上の留意すべき事項を規定するガイドライン、こちらを年度末までに作成することというものが方針として決まっている状況です。

次のページを御覧ください。こちらは先ほどの施策パッケージについて詳細を示した資料です。資料の中から特に食べ残しの持ち帰りに関する内容を抜粋したものです。食べ残し持ち帰りのガイドラインは、事業者、それから消費者双方の意識の変化や行動変化につなげていこうとする位置づけであります。消費者庁では既に民事上のトラブルを回避する上での留意事項に関するガイドラインの検討が進められておりまして、厚生労働省では今回この検討会を開催して食品衛生に関するガイドラインを作成することとしております。１点※で注釈しておりますけれども、「飲食店、ビュッフェなど食事形態に応じて検討・作成」とありますけれども、レストランの場合ですと注文してその注文に応じて調理をして出てくる形態が一般的だと思います。一方で、宴会パーティーなどホテルのビュッフェの場合はあらかじめ調理されているといったところで、少し提供されるまでの時間にも差異があるといったところもありますので、そういった面も含めて飲食店、ビュッフェなど食事提供形態に応じて検討・作成といったところを注釈しております。

次のページを御覧ください。こちらは食品衛生の観点から食品衛生法または食品表示法などで調理してから食べるまでの摂取の目安時間をまとめているものです。

一番上では集団給食とありますけれども、こちらは学校、病院給食などを対象とした大量調理施設衛生管理マニュアルというものを厚生労働省で通知しております。このマニュアルの中では調理後２時間以内に喫食が望ましい、つまり細菌が増殖しないうちに早く食べてしまいましょうということを示しております。

次に、容器包装に入れられたコンビニエンスストア等の弁当、こちらは食品表示法で特にお弁当ですと消費期限の表示の対象となっていて、食べる側としてもいつまでに食べたらいいということが分かるような仕組みになっております。

その下の設備を設けて飲食させる場合、こちらは提供されたものをその場で食べることが一般的だと思いますけれども、特に食品衛生法の中で30分以内に食べてくださいとか、そういったことを示したものはありません。また、こういった食事に関しましては、食品表示法の表示の対象外ともなっている状況です。

次に、その下のテイクアウトのところですが、テイクアウトに関しましては、厚生労働省から通知しておりまして、その通知の中では速やかに食べることといったことを言っておりますが、ただ、この速やかについて何時間といったところは示してはいない状況です。

一番下のホテルでの着席・宴会ビュッフェとありますけれども、こちらは松田構成員もよく御存じだと思うのですけれども、ホテル業界で作成されたHACCPの手引書の中では、調理後２時間以内の喫食といった記載があります。もちろんこれをこのまま採用してしまいますと、一般的な宴会ですと２時間というケースもあると思いまして、食べるまでに２時間を超えてしまうケースも出てしまいますので、こういったものもあるということを検討する上で参考にしていただくということでまとめた資料となっております。

次のページを御覧ください。食べ残しの持ち帰りに関して厚生労働省のホームページに掲載している消費者、事業者向けの留意事項です。実際にこの内容を参考に食べ残しの持ち帰りに取り組まれている事業者様もいると思いますので、ガイドライン検討の参考にしていただければと思います。

次のページを御覧ください。ガイドライン作成に向けた検討の方向性の案としております。

前のページでホームページに掲載している消費者、事業者の留意事項について触れましたが、食べ残しの持ち帰りについて踏み込んだ検討を行っていくのは厚生労働省では初の試みとなりますので、今回有識者の皆様にも御参集いただいてこういった検討の場を設けております。

上から３つ目の○ですけれども、ガイドラインの構成としては、１つ目として事業者に対する注意事項、２つ目に消費者の注意事項、３つ目として事業者、消費者双方の注意事項を柱としたいと考えております。特にマル３の事業者及び消費者双方への注意事項に関しましては、健康被害等の問題が生じた場合、持ち帰りが自己責任、こちらが前提とはいえ、食品衛生を担当する立場としましては、被害拡大防止、原因究明といったことは優先事項です。ですから、双方への注意事項として有事の際の調査協力のほか、必要な事項があればマル３で記載をしたいと考えております。

また、その次の○のところで、ガイドラインの対象ですけれども、レストラン、居酒屋、ホテル等のいわゆる飲食店を対象としたいと考えております。一方で、学校や病院などの集団給食施設につきましては、例えば学校であれば持ち帰りを控える旨について文部科学省の告示でそういった記載もありますし、病院は入院されている方が持ち帰るといったことは想定できない場合もありますので、こういった集団給食に関しましては、今回のガイドラインの対象外としたいと考えております。さらには単なるテイクアウトに関してもこのガイドラインの対象外と考えております。

次の○のところで検討会の進め方ですけれども、次回事業者からのヒアリングを実施したいと考えておりまして、この検討の法律的な背景は食品ロス削減の推進に関する法律ですけれども、この法律の前文で国民運動をうたっております。こういった国民運動ということを考えますと、ヒアリングの対象に関しましては、個人事業者も含めて幅広く聞き取りを行いたいと考えております。ただ、どういったところに当たれるかは現在事務局でも検討中ですので、やり方についてはまた御相談させていただければと思います。そして、

最終的にヒアリングの結果も踏まえまして、特に微生物の危害防止、異物混入防止を主とした衛生ガイドラインを取りまとめたいと考えております。

最後の○のヒアリング項目に関しましては、次回のヒアリングで質問する項目の案を参考までに示していますが、これらに限らず構成員の皆様で興味関心がある内容についてはぜひヒアリングで御質問いただければと思います。

次のページを御覧ください。こちらは検討会のスケジュール案です。上段に厚生労働省の検討スケジュールを示しております。そして、同時並行で消費者庁で外食に関して法的責任に関するガイドラインの検討が進められております。特に厚生労働省では検討会を全部で４回ほど開催したいと考えております。内容としましては、次回ヒアリング、３回目で骨子案、４回目で取りまとめといったことを考えております。スケジュールとしましては、このガイドラインは年度末までにつくることが求められておりますけれども、それよりも少し前倒しをして、できるだけ年内のうちに取りまとめて、最終的に消費者庁の検討しているガイドラインと統合する予定としておりますので、年内のうちに取りまとめて消費者庁に送付するといったことを考えております。少しタイトなスケジュールになりますが、構成員の皆様、御協力をお願いしたいと思います。

ここまでが本日事務局から説明するメインの資料となるのですけれども、次のページ以降の参考資料についても検討する上で少し触れさせていただきます。

次のページ、さらにもう一枚進んでいただきまして、こちらは温度管理を怠ると時間の経過とともに増殖してしまう主な食中毒細菌、それからその食中毒細菌による食中毒が起きたときの原因食品を示しております。こういった資料も参考にしていただければと思います。

12ページですけれども、少量でも食中毒を引き起こす主な細菌及びウイルスとしていますけれども、こちらは調理の段階では当然HACCPも義務づけられておりますし、事業者側で管理していただくことですけれども、例えば詰め合わせる際に不衛生な環境で行ってしまうとつけてしまう、そういったこともあり得ますので、こちらもガイドラインを検討する上で参考にしていただければと思います。

さらに１枚進んでいただきまして、こちらはテイクアウトや出前、持ち帰りで食中毒が起きているかどうかをまとめた資料となっております。令和５年で見てみますと、1,000件ほど全体で食中毒がある中、そのうち30件ほどテイクアウトや出前で食中毒が発生しております。その食中毒の中身としましては、ノロウイルス、アニサキスが多いのですけれども、次いでブドウ球菌もあるといった状況です。特に食べ残しの持ち帰りといったもので食中毒事件があるかといいますと、少なくとも10年ほど遡って調べてみましたが、特にそういった報告はありませんが、持ち帰るという点で、つまり喫食までに時間の経過があるという点では、ガイドラインをつくる上で参考となると思いますので、参考資料として入れております。

次のページ以降につきましては、時間の都合上説明は割愛させていただきます。

事務局からの説明は以上となります。

○工藤座長　御説明ありがとうございました。

質問に参りたいと思いますが、今回のガイドラインの作成に向けた検討の方向性についてスライドの８ページと９ページにまとめていただいております。特にこちらの方向性やスケジュールについて御質問や御意見のある方はお願いしたいと思います。

お願いします。

○郷野構成員　全国消団連の郷野です。御説明どうもありがとうございました。

事務局からの説明に対するコメントとして３点ほどさせていただきたいと思います。

資料８ページのガイドラインの作成に向けた検討の方向性については賛同いたします。特に２番の消費者の注意事項については、持ち帰りに適さないものの周知、容器へ入替えをするときの注意事項、持ち帰り後の保管方法や摂取目安時間、食べるときの注意事項、加熱するなどを分かりやすく伝える必要があると思います。また、取り組みやすさも重要な点であり、令和元年の外食時のおいしく「食べきり」ガイドなどでは「自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから」とありますが、席を立って手を洗いに行かなくても例えば除菌お絞りでしっかり拭く、ビニール手袋を着用するなど消費者が取り組みやすい方法があると、消費者の行動変容につながるのではないかと考えます。個人経営の店舗に取組を普及していくためには、まず国としてお持ち帰りキット、例えば容器、入替え用の箸、先ほど申しましたビニール手袋または除菌お絞り、持ち帰りに際しての注意書きみたいなものをキットにした形で無料配布するなどしていただけると普及が進むのではないかと思います。

３番の事業者及び消費者双方の注意事項については、万が一食中毒などの事故が発生してしまった場合の対処方法や連絡体制についての周知が必要だと思います。原因究明や再発防止という観点からも消費者側の連絡方法、事業者側の報告管理体制などのルール整備もガイドラインの中で検討していきたいと思います。

最後に、持ち帰る食品についてですが、自己責任であることを前提としつつも、当事者以外の喫食が行われるケースを想定しますと、アレルギーに対する配慮も注意喚起としては必要ではないかと感じます。この点については消費者庁との連携の問題になるかと思いますが、検討が必要だと思います。

以上です。

○工藤座長　貴重な御意見をありがとうございます。

ほかにございませんでしょうか。よろしいでしょうか。

○松田構成員　日本ホテルの松田です。

今回は厚労省の検討会ということで、食品の安全対策がポイントになるかと思いますが、基本的にはいろいろな安全対策をした上で積極的に進めるという方向感かと思いますが、事故がないにこしたことはないわけで、特に事業者側としましても、例えば特にホテルの場合は、先ほどから説明がありましたけれども、レストランでお客様の前で調理する料理

と、宴会場等で大量に事前に調理をして提供するまでの時間がかなり経過しているものに大きく分かれるわけであります。特に宴会場の方は大量にかなり前から調理をしておりますので、持ち帰れる商品、料理に関しましては、持ち帰れるものと持ち帰れないものの精査をしっかりと事業者側でして、これは大丈夫ですよ、これは駄目なのですよということをホテル側で決めることが大事ということで、お客様が自由に持ち帰るということになりますと事故になる懸念があるということで、その辺りは注意事項に加えていただければと思っております。

以上です。

○工藤座長　ありがとうございます。

先ほどの郷野構成員からの御意見に対しまして、厚生労働省から返答ということでお願いします。

○事務局　松田委員、郷野委員、御意見ありがとうございました。

特にアレルギーの件に関しましては、このガイドラインは最終的に消費者庁とも一本化する予定で、アレルギーは飲食店向けに情報提供なども消費者庁で進めておりますので、どういった形で入れ込んでいくかは今後消費者庁とも相談させていただきたいと思います。

以上です。

○工藤座長　ありがとうございます。

松田構成員の御意見についてもお願いします。

○事務局　いただいた御意見は参考に踏まえながらこの検討を進めたいと思いますので、よろしくお願いいたします。ありがとうございます。

○工藤座長　ありがとうございます。

ほかに御質問等はございませんでしょうか。

もしなければ、次に参りたいと思います。

ここからは構成員の先生方から現状報告をしていただきます。株式会社セブン＆アイ・フードシステムズサステナビリティ推進総括マネジャーの中上構成員と日本ホテル株式会社ホテルメトロポリタンエドモント取締役総支配人の松田構成員に御説明をいただきたいと思います。

まずは資料２につきまして、中上構成員、よろしくお願いいたします。

○中上構成員　ありがとうございます。改めましてセブン＆アイ・フードシステムズの中上と申します。

私からは会社単体、企業単体の取組というよりは、業界あるいは業界を超えたアライアンスによる食べ残し持ち帰りによる食品ロス削減の推進という点でお話をさせていただきます。

私どもはmottECO普及コンソーシアムというアライアンスを立ち上げまして、この事業を推進しております。目的としましては「食品ロス・食品廃棄物削減」という社会課題について、競合の垣根を越えた複数の事業者、自治体、大学が連携して、mottECO普及を目的

としたアライアンスを結成、mottECO導入と拡大を通じてその解決を図るというところで、でも、これはある意味手段で、最終的には「消費行動の変容」を目指すというところ、みんなが当たり前にもったいないねという意識、もともと日本人が持っていた意識を取り戻したいというところが骨子でございます。

スタートのきっかけですけれども、2019年10月には食品ロス削減推進法の施行がございまして、我々外食事業者にもその努力義務が課せられました。我々は何ができるのであろうというところで、私どもの主要業体がレストランのデニーズでございます。ファミリーレストランですね。そこでどういった食品廃棄がされているのかを組成分析といいますか、実態調査をいたしました。これは重量ベースなので、こんなにたくさん出ているわけではないのです。重量で比率を見るとということです。調理場由来のもの、食べ残し、違うところでコーヒーの豆かすがございます。

このうち調理場由来はもちろん調理ミス、準備し過ぎたものなどですね。そういったものについては自動発注を入れる、調理工程を見直すなど、いわゆる企業努力でコロナ前の３年間で３割ぐらい減らすことができたのです。

もう一つ、コーヒーの豆かすについては、これはリデュースできない、減らすことができない廃棄物になります。売れば売るほど増えていく形なので、これについてはリデュースではなくてリサイクルという取組をしています。これは今日はまた別のお話なので、飼料化してメニューに戻すという食品リサイクルループの取組をしてございます。

残ったのは、この食べ残しという部分になります。飲食店としてはある程度リスクもあってなかなか踏み込めない領域でございました。ただ、法制化もされましたし、ここにしっかり踏み込んでいかないとこれ以上の食品廃棄物を減らすのは難しいというところで企画を立てたという背景でございます。

2020年に同業のロイヤルホールディングスのロイヤルホストさんと一緒に、mottECOがちょうど環境省の公募で名称が決まりましたので、これをうまくブランディング化することでこの取組、食べ残したものはみんな自己責任で持って帰ろう、ごみにしないようにしようという取組を世に広げていきたいというところで、これが2021年です。２社でスタートいたしました。翌年、お隣にいらっしゃる松田さんのところの日本ホテルさん、それから和食のさとさん、ちょっと業態が違いますけれども、そこに加わっていただいて、４社連携という形になったので、これでコンソーシアムを設立させていただきました。昨年はびっくりドンキーさん、京王プラザホテルさんといった事業者、それとこれまでは事業者ばかりだったのですけれども自治体として杉並区さんに加わっていただいた官民７団体の連携に拡大した形になります。

今年度はそれがさらに膨らんで、外食８社、ホテル８社、中食事業１社、ケータリング事業ですね。自治体２つ、大学２つで、産官学の３団体の連携という形で拡大して推進をしてございます。

そもそもmottECOというのは、飲食店で食べ残してしまったものを自己責任で持って帰

って、食べ切ることでごみにしない取組になります。

当然3Rは先ほどもお話をしましたけれども、リデュースが一番優先なので、まずはごみを出さないというところが一番力を置くべきところなのです。そういう意味では、このmottECOの事業はリデュースに関わる部分と、結果的に廃棄されたものは焼却されていますので、CO_2削減にも貢献する取組、その２つの意味があると認識をしてございます。

先ほど郷野様から容器についても一言言及いただきましたけれども、私どももこれを使うことが必須ではないのですけれども、共通の容器を用意したほうが参加しやすいのではないかというところで容器を用意しました。これは実はもう３代目で、あれこれ試行錯誤しながら、この取組が進むと従来のプラのお弁当容器を使ってしまうとプラ削減にも逆行してしまうので、もう一つのコンセプトとして食品ロス削減とプラスチック削減を両立させるというところで、ここでは環境配慮のFSC認証材を使った容器を使っております。特徴的には、この容器そのものに自己責任によるお取組ですよということを明示して、ある意味で事業者のリスクヘッジ、消費者への認知向上に容器そのもので取り組んでおります。

これはこういった考え方だけでなくて、裏面にあるのは注意喚起のチラシなのですけれども、事業者によりますけれども、当社はA5サイズ両面カラーで出しております。もともと４省庁で出していただいている食べ残しのガイドライン、旧来のものですね。それを分かりやすくイラストで表示して、特に注意していただく点を表示して、裏面には連携していますよという表示と、QRコードでウェブアンケートを取っております。ですから、何件出ましたかという定量的なものだけではなくて、お客様の御意見といった定性的なところもデータを蓄積しながら進めています。そういう意味では、口幅ったいですけれども、一番我々の取組の価値があるところでいうと、飲食店やホテルの実店舗で実際に毎日お客様にmottECOを利用していただき実績を積み上げながら、かつ定性的にも継続的に利用者の御意見を吸い上げて生データが蓄積できる取組であるところについては、なかなか全国的にはあまりないのかと思っております。

定量的な部分でいいますと、２社でスタートした2021年、これは年度末の店舗数ですけれども、年度末に126店舗、デニーズとロイヤルホスト２社で約10トンの食品廃棄物削減につながっている。翌年にはこれが４社になったので750店舗になって50トンを超える量で、昨年は年度末にはもう1,000店を超える仲間が増えて72トン、今年度はさらにそれを２割以上増やして1,200店舗、80トン以上の食品廃棄物削減につなげようと思っていますが、現状これは超えてきているかと、1,400店舗ぐらいになってきているかと思っております。単に拡大したいだけではないというのは、この後またお話をいたします。

一方、定性的なところも含めて、これは持って帰って捨てられてしまうと結局同じではないか、捨てる場所が違うだけということにもなりますので、トータルここでは2,100名段階でのＮ値ですけれども、今は2,500件を超えるＮ値が積み上がっていまして、データ的には先ほどもお話ししましたように召し上がる方が変わる可能性はあるというところではありますが、99％のケースで召し上がっていただいているということですので、この持ち帰

り件数、持ち帰り実績がイコール食品廃棄物削減につながっているとみなすことができるのではないかと我々は思っております。

もう一つ、定性的なところで御意見ですね。アンケートデータは単に選択だけではなくて自由コメントを入れていただくところを設けていますので、例えばこの持ち帰りが国内で浸透すると思いますかという意識調査に関していいますと、期待のコメントが非常に多くて、赤字になったところが特徴的で、SDGsという言葉は本当に浸透しているので、SDGsという言葉を使った御意見、感想が非常に多うございます。この浸透とともに広がっていくのではないでしょうかという期待のコメントが多く寄せられています。

もう一方、これは要請といいますか、要望といいますか、そういう性格のコメントを少しピックアップしていますけれども、これからの食料事情を考えると浸透させなければいけないと考えていますという御意見ですとか、持ち帰れないのは日本ぐらいでアジア諸国のような暑い地域でも、日本も負けないぐらい毎日暑いですけれども、持ち帰られていますよという御意見、あとは飲食店の考え方から変えてもらわないと浸透しないのではないか、言っても断られるケースが多いという御意見、店側がいいことなので遠慮なく申し出てほしいと伝えない限りは浸透しないと思うですとか、容器をこうやって用意して気軽に持って帰れるようになれば浸透しやすいと思いますよという運用の仕方などについても、我々としてはある程度ポジティブな御意見として受け止めております。ただ、まだまだ認知としては非常に低いと認識していますので、官民連携、産官学連携であることの発信を強化すべきだと思っています。

そういう点では、昨年１回目をやりましたけれども、アライアンスが組めたので、体制が整ってきたので、隣にいらっしゃる松田さんのホテルメトロポリタンエドモントの２階のフロアを御提供いただいて、mottECO普及の啓発イベントを行いました。それがきっかけで昨年の７団体から３倍の今年21団体になっているところはございます。今年も来週月曜日に行いますので、まだ今からでも参加できるのですか。

〇松田構成員　参加できます。

〇中上構成員　今からでもお時間のある方は、ここにあるように10時半から14時なので、30分でも入っていただけますとどの時間でもいろいろ見ていただけるものを御用意していますので、これは昨年の様子なのですけれども、大きく３つ出展ブースですね。これは単にこれを宣伝しようということよりは、ここに一緒に入っていただいて、いろいろな自治体、大学、もちろん事業者にそれぞれの食品ロス削減の取組をブース出展していただくことで発信とそれを見る、横連携などにつなげたいというブースでございます。パネルディスカッションや講演の部屋ですね。それから「もったいないメニュー」の紹介というところで、ふだんあまり調理されない雑穀、パンの耳など、今年は金沢大学で学生さん自らが規格外野菜などを食品にして食べてもらっている取組などもこの部分で紹介できればと思っています。昨年400名くらい来られました。今年は500名を超えるぐらいの見込みをしていますので、これは単に発信、宣伝というよりは、社会的に連携を広めていきながら事業

者、消費者、大学や自治体と連携して、世の中の当たり前、もったいないを当たり前にしていきたいという取組ですので、機会がございましたらぜひ。

今日はこういった機会、本当にありがたいと思っています。冒頭お話がありましたが、規制官庁からこういう機会をということなので、大前提としては食品ロス削減を目的として、食べ残し持ち帰りは一つ必要な手段であるという前提でそれをどう安全に進めていけるかという話になっていけばと思っていますので、本日の機会を心から感謝申し上げます。

私からは以上です。

○工藤座長　御説明ありがとうございました。

今の御説明を受けまして、構成員の皆様、御質問等はいかがでしょうか。

上間構成員、お願いします。

○上間構成員　説明ありがとうございました。非常に参考になりました。

食べ残しがたくさん発生している状況のその前の段階で、データがあるかどうか分からないのですけれども、いつ頃から多めに提供するというか、そういうことがあったのか。

○中上構成員　前提として、食べ残しがそんなに多くあるわけではないです。今のは出てくる食品ごみを重量ベースで比率を見ていくと40％ぐらいあるというだけの話で、実際にはこれは昨年AIカメラを使ってどのくらいのものが下げてきたお皿に残っているかを調査したのですけれども、食べ残しがあるものについては全体の15％ぐらいです。85％は基本的に食べ残しはないです。そのまま捨てられているものの分量で見ていくと、AIカメラと重量で計算しながらやったのですけれども、100グラムぐらいのものが１件当たり捨てられている、それが200グラムを超えてくると持ち帰りのニーズがあるというのがデータとしては出ていまして、特に多めに出しているイメージではないです。

これも大前提のお話を最初にさせていただくと、我々コンソーシアム全体がそうですけれども、食べ残し持ち帰りは一切推奨していないです。食べ残し持ち帰りを推奨という取組は全くなくて、食べ切りだけです。推奨しているのはぜひ食べ切ってくださいと。もちろんホテル事業と飲食事業とで性格が異なるものはありますけれども、飲食事業においては食べ切りだけを推奨していて、それでもいろいろな事情で残ってしまうものがあって、それを持ち帰りたいというニーズが消費者におありで、それに対応する店舗を１店舗ずつでも増やしていきましょうという、あくまでそういう取組と御理解いただければと思います。

○上間構成員　よく分かりました。ありがとうございます。

mottECOのボックスはどのぐらい使われたかというのは。

○中上構成員　データは出ていまして、さっきはざっくり最終的な重量で計算していますけれども、例えばデニーズ単体でいいますと、今は年間で９万件くらいは実績がございます。９万件は多く聞こえるのですけれども、１店舗当たりに直すと１日当たり0.7件や0.8件なので、店によっては１週間に１回あるかないかというくらいの積み上げです。店舗数があるので合計でそのぐらいの件数になります。だから、実際にいっぱい残ってしまった

から持って帰りたいという人が実はそんなにいらっしゃるわけではないです。週に１回、10日に１回のニーズに対して応えられる体制をどうつくっていくか。ほかの業態の方では月に２回とか３回とかというところもありますし、そんなに頻繁にケースがあることはないです。

○上間構成員　ありがとうございます。

もう一つ、データを取られているということなのですけれども、どういう利用者、家族だったり、団体だったりというときに、どういうときにこの持ち帰りをされることが多いのか。

○中上構成員　ありがとうございます。

これは当然業態別というかお店別に利用者の分母が違ったりするので、弊社でいうと女性の30代、40代ぐらいの方が６割くらいということなので、分母が大きい分そこの年代数が多いですけれども、実際にやってみて意外だったのは、お子様の料理が１割を超えるのですね。ファミリーレストランだからというのは当然あるのですが、先ほどあった定性的なコメントで見ていくと、お子様は気まぐれなので、パンケーキが食べたいと言ったのだけれども、隣で親が食べているオムライスを見るとそれが欲しくなってしまって、そっちを食べておなかいっぱいになってしまって、親が今までは泣く泣くパンケーキを食べていたのだけれども、そういう意味では持って帰るので安心して頼めますという御意見は全く想定していなかったので、そういう使い方もあるのだというのは勉強になっています。

○上間構成員　ありがとうございます。

○工藤座長　ありがとうございます。

ほかにはございませんでしょうか。

私からお聞きしたいのですけれども、11ページにアンケートをされているところがあると思うのですけれども、「持ち帰ったものは全て食べた」という方が75％なのですけれども、どなたが食べたかというところで「ご家族で食べた」が34％で、これは御自身も一緒に食べたということも含まれるのかと思うのですけれども、それ以外のものはどういう方が食べられているのか少し疑問に思ったのですけれども、予想はつくのでしょうか。

○中上構成員　あまりケースはなくて、ここにあまりコメントされているケースはないのですけれども、たまたま友人が来られたからというケースがまれに、あと小さく「ペットが食べた」とあるのですけれども、１％になっていますけれども、四捨五入して１％で、そんなにはないのですね。もともとドギーバッグというものですしペットでもいいかと思うのですけれども、具体的には基本的には御家族で食べられているケースぐらいしか想定はできないです。食べ残しなので、なかなか他人は召し上がれないかとは思っています。

○工藤座長　ありがとうございます。

もう一点なのですけれども、小さい飲食店ですと少なめにしてくださいなど結構オーダーしやすいのですけれども、大きな店舗に行きますとキット化されていて店内で本当にちょっと加工という感じになりますと、少量ができませんと言われるときがありまして、そ

の辺りは工夫の余地はあるのでしょうか。
○中上構成員　過去から特に省庁関係からは少量メニューをつくってくださいということはずっとあって、どこの飲食店もそういうものはトライアルしてきたと思うのですけれども、結果どこもあまり定着していないというのは、一つは経済合理性も必要なので、全ての食材を自由な分量で調理できるようにしていくことは年間何百万人と来るお客様の中で対応し切れないというのは、逆にチェーン店の弱みかもしれないです。ただ、ライスについては、一番多く出る食材はライスなので、そこについては少ポーションで御注文いただければ対応しますということはあって、数字を忘れてしまいましたけれども、農水省さんのロゴのろすのんを入れさせていただいて、メニューに少量でどうぞお頼みくださいと表示するだけで、計算上ですけれども、これだけで年間50トンや60トンのライスは捨てずに済んでいるということが出ていますので、選択肢は広げたほうがいいと思っているのですけれども、バランスです。
○工藤座長　ありがとうございました。
　ほか、ございませんでしょうか。
　もしありませんでしたら、次に移りたいと思います。
　それでは、資料３につきまして、松田構成員から御説明のほどよろしくお願いいたします。
○松田構成員　改めまして日本ホテルの松田です。テーマは日本ホテル食品ロス削減mottECOの取組ということになっております。
　最初に当社の説明ですが、日本ホテルはJR東日本が首都圏を中心に展開をしているホテルの経営・運営会社で、現在42のホテルを運営しておりますが、この中の宴会場や直営レストランを持っている９つのホテルでmottECOの展開をしております。全体的には食品ロス削減は全社で行っている状況でございます。
　ここへ至った経緯をご紹介しますと、食品ロス削減の取組は2018年から行っておりますが、当社の統括名誉総料理長の中村がFAO、国連食糧農業機関の日本担当親善大使に就任をしまして、それをきっかけに改めてホテル全体で食品ロス削減にしっかり取り組もうではないかということで会社で意思決定をして、各ホテルでどこの過程で食品ロスが発生するかという検討やそれをどうしたら削減できるかという改善策の勉強会等を行いました。
　その中で最初に全ホテルで取り組みを開始したのが「3010運動」で、これをいち早く展開をいたしました。
　その後、ドギーバッグアイデアコンテストへの協力がmottECO導入のきっかけの一つでありますけれども、中村が審査員で参加をしたことなどにより、他のホテルよりも早くmottECOの情報を得ることができたということです。
　その後、もったいないメニューなど様々な取組を展開する中で、いよいよここでmottECO開始ということで、2022年の４月からmottECOの運用を開始しました。
　この後、先ほど中上さんの説明にもありましたけれども、１社だけではなかなかこの事

業は難しいということで、いち早くコンソーシアムに参加をさせていただいて、連携をして取り組んでいるということであります。

また、mottECOの導入に関しましては、会社で意思決定はしたのですが、従業員教育といいましょうか、調理スタッフあるいはサービススタッフ、ここがしっかりとした研修を行うことが非常に重要ということで、実際に料理を作る過程あるいはどの料理が持ち帰りに適するかという判断、それから現場のお客様と接するスタッフがお客様に対応する中でmottECOの取扱いに関してもしっかりとした知識を得た上で取り組むことが実行をするためにも必要だということになっています。

そのような中、3010運動は御存じのとおり例えば宴会場のパーティーが２時間ぐらいですと、最初の30分とお尻の10分は会話をお休みしてしっかり食事を召し上がっていただきたいと、こういった取組を行っております。ホテルは宴会自体はお客様が主催者ということで、こういったことをホテル側からお声かけするのはいかがなものかという考え方もありましたが、私どもでこれを始めたところ、お客様側の御理解もいただいて、結構効果が出ているということで、かなりの宴会で実際に実施をされております。

また、もったいないメニュー、これは食材を余すことなく使うとか、あるいはリユースをするということで、mottECOをする前にも食品ロスを削減する手法がいろいろありますので、まずこれにしっかりと取り組むということです。何よりお客様にはホテル内でしっかりと召し上がっていただくことが非常に大切と思っておりますが、それでもどうしても残ってしまう場合があり、そこに関してはこの持ち帰りがかなり効果があるということです。もちろんお客様のニーズもありますが、最終的に残った料理が廃棄ということにつながり、この廃棄した生ごみが事業者から恐らく自治体等を経由してごみ処理ということになりますが、この生ごみを処理する過程でCO_2が発生したり、あるいはその焼却場のコスト、自治体のコストが発生するというような様々な問題もありますので、この生ごみを減らすことは非常に重要であると考えております。

mottECOに関しましては、先ほどの中上さんと一緒にコンソーシアムを組んでいますので、私どももこの専用の容器を使っております。これはあくまで国全体の取組ということで、左側にポスターがありますが、これは環境省、消費者庁、農水省等の記載がありますが、こういったポスターを館内に掲示をしたり、対象レストランの入り口に掲示をしたりして、お客様に告知を行っております。また、対象はレストランと宴会場ということでございます。私どもはこの取組をしながらmottECOについて啓発・普及活動を行っておりますので、同業他社あるいは全国を回っていろいろな講演活動なども行っております。

ここに至るまで、mottECOを簡単に導入できたというわけではありませんが、当初は戸惑いの時期がありました。この持ち帰りに関しては、mottECOという制度ができる前から海外を含めて行っておりましたので、食品ロス削減の手法の一つということはかなり認識をして、いずれこういったこともやらなくてはいけないとは思っておりましたが、日本の気候風土等で暑さや湿度等がありまして、食中毒の懸念がどうしても頭をよぎると。その中で、

一方で、この食品ロス削減を行う必要性、地球環境の問題、食料問題、飢餓問題等も含めて食を扱う事業者としてここに取り組まざるを得ないという戸惑いの時期、葛藤の時期があったということでありますが、2019年に食品ロス削減の法律ができて、さらに2020年に食品ロス削減の推進に関する基本的な方針が閣議決定されたことを受けて、かなり事業者あるいは消費者の具体的な役割が明確になってきたあたりで、私どもも踏み込める環境が整ってきたということで、2022年からmottECOを開始したということでございます。

もう少し懸念のところをお話ししますと、この食中毒の懸念、万が一の食品事故等の際の法的な扱いがどうなるか、責任を問われるリスク等、あるいはホテルの営業停止やブランド価値などがどうしても気になる事業者が多い現状がございました。また、国である程度方向感は出たわけですが、現実的に自治体の温度差あるいは保健所行政で国のガイドラインが全て周知されているわけではなかったわけで、なかなかそこに温度差が出てしまったということでございます。その中で私どもがなぜ踏み込めたかということですが、様々な情報や関係省庁と直接連絡できる立ち位置にあったので、かなり早い段階から情報をいただいたり、あるいは相談をすることによって会社として経営判断ができたと考えております。

右側に持ち帰りのルールということで、これはコンソーシアム共通のものを持っております。基本的にはお客様の自己責任でお持ち帰りいただくということ、あるいは容器への移替えはお客様御自身で行っていただくということ、現場では積極的にお声がけをしてお持ち帰りいただくことはあまりしておりませんが、その場の雰囲気で背中を後押しすることはございます。事故等あるいは法的な懸念がありますので、必ずお客様に注意喚起のチラシを渡すことによって、このmottECOのルール、注意点をお伝えした上で、専用の容器でお持ち帰りいただくことが大事かと考えております。

また、どの商品が持ち帰れるかということに関しましては、私どもではそれぞれのホテルの料理長が最終的に決めておりますが、基本的には中心温度が75度１分加熱を条件にしております。ここは特に宴会場で大量に作った料理は、作ってから２時間ほどの宴会が終わった後にさらに持ち帰ると２時間ほど時間を要する可能性があるということで、そういった時間的な経緯や細菌等の増殖等を懸念した中で、安全サイドを考えた上で、そういった社内ルールを決めて運用しております。今のところ２年経過しており３年目で、特に食品事故は１件も発生しておりません。

対象の商品は、例えばパンやフライドチキン、ピラフ、キッシュ、ピザ、小菓子、ホテルの商品の中でも熱がしっかり通ったものということになります。その中でさらに夏の期間の非常に食中毒の懸念が高い時期は休止期間としておりますが、パン・焼き菓子以外は中止という社内ルールをつくっております。お客様の声としましては、ホテルで持ち帰りができるとは思わなかった、海外では当たり前の取組、いつも持ち帰れずもったいないと思っていた、持ち帰ったものはしっかり食べましたというコメントを寄せられております。

では、どれぐらい件数が発生しているか、どこから発生しているかということでありま

すが、2022年度と2023年度の９ホテルの合計であります。2022年度が466件ということで、レストランがそのうち約８割を占めています。2023年度は494件、レストランが６割という状況で推移をしております。９ホテルで500件弱ですから、それほど多いというわけではありませんが、これまで持ち帰り、例えばパンや焼き菓子、クッキーなども絶対に持ち帰ることができませんとお断りをしていたことから考えますと、かなり進んでいるかとは思っています。

これは先ほど中上さんから御紹介もありましたので割愛しますが、こういった取組、これは昨年度の例ということになります。

最後のページをお願いします。課題を整理しますと、一番は食中毒などのリスク、責任を問われる懸念ということで、食品衛生上の事故が生じた場合の法的責任の在り方がポイントになろうかと思います。また、保健所の対応でありますが、当初このmottECOの制度が出るまではかなり後ろ向きの対応が多かったと思いますが、一定の整理がなされた中で、私どもが実際にmottECOを開始するに当たりましては、９ホテル全て所轄の保健所に御了解をいただいて、事前に説明して、安全な取組にしましょうということで事業を展開しております。

課題としましては、mottECOの認知度がまだまだ低いということで、なかなか理解が得られない大きな要素ということで、ここが課題と思っています。また、以前にも国が一定のガイドラインをつくられていたのですけれども、なかなか現場の第一線のホテルあるいはホテル運営系会社まで公的な協力要請や書面が届いていなかったということで、経営判断ができずに先送りされている可能性もあると考えております。今回、ルールを作る中で、自治体や事業者、消費者にしっかりと周知することも大事な点ではないかと考えております。また、持ち帰りに適当な容器のコストなどの問題も課題と考えております。これは事業者が負担するのか、消費者の皆様が負担するのか、あるいは行政、国が一時的に負担するかといった方法はあろうかと思います。

私からは以上でございます。

○工藤座長　御説明ありがとうございました。

今の御説明について構成員から御質問等はありませんでしょうか。

山口様、お願いします。

○山口代理　千葉県の山口です。

先ほど最後のページの保健所との対応というところで当初は後ろ向きな部分があったという御発言だったのですが、具体的な保健所からの指導事項、コメントを幾つか教えていただきたいというのと、先ほどの前の御説明のように例えばこちらのホテルの利用者の方でどういった方が多かったなどというデータ的なものがあれば教えていただければと思います。

○松田構成員　このmottECOが2022年４月に始まる前に相談をしたことがあるのですけれども、万が一の事故が生じる懸念があるので保健所としてはあまり推奨したくないという

ような言い回し方が実際にあった時期があるということかと思います。ただ、一定のルールがなされて、私どもも事前にきちんと関係省庁と御相談をした上で、そういった閣議決定の資料や自治体、関係省庁が出しているガイドラインを持参して、事前にこういったことで相談したいというお話をしましたところ、保健所としては持ち帰りをやってはいけないという立ち位置にはいないが、それでもいろいろな食品に関する事故が生じる懸念があるので、例えば十分に加熱した商品に限ったほうがいいのではないでしょうかというアドバイス等はいただいておりまして、特段やってはいけないよとか、そういった保健所は私どもの系列ホテルでは１件もなかったです。

ただ、私どもは全国的な組織でいろいろな連携をしているのですけれども、地方によってはまだ担当者ベースでこの取組をあまり御理解されていない方もいらっしゃるようなお話を時たま聞きますので、こういったなぜ持ち帰りを国が推奨しなければいけないかというところから始まった上で、どうしたら安全な取組になるかをしっかりと保健所を含めた自治体の皆様とも連携して進めていかないとなかなかうまくいかないと思っております。

先ほどどういった方が持ち帰っていますかということで、宴会の場合は比較的宴会が終わった後に幹事様から残ってもったいないから持って帰れませんかといったようなお話があります。それから、レストラン等では例えば結婚式である程度お料理が終わった後に最後に小菓子や焼き菓子が出るのですけれども、ここまでおなかもいっぱいで食べ切れないお客様が多くて、その辺りでお持ち帰りいただく場合が非常に多いということだと思います。

以上です。

○山口代理　ありがとうございます。

○工藤座長　ありがとうございました。

ほかに御質問等はありませんでしょうか。

よろしくお願いします。

○郷野構成員　御説明ありがとうございました。

mottECOについて中上構成員と松田構成員お２人から御説明いただいて、とても取組が進んでいると実感しました。私自身もmottECOを利用したことがございます。食べきれず揚げ物などが残ってしまったときに持ち帰ることができたのはよかったと思いましたし、御説明の中でありましたホテルで提供された焼き菓子などを持ち帰ることができるということは利用者にとっても嬉しいことだと思いました。

取組が進んでいく中で、例えばホテル業界であれば宴会でも食べ切りやすいサーブの仕方、提供の仕方の工夫が進んでいると感じます。大皿ではなく個別で提供するようなことが進んでいくと、食べ切りや持ち帰りも進むのではないかと思いました。また、また、ファミリーレストランでmottECOを利用しようと思ったとき、タッチパネルで注文できるようになっていますが、タッチパネルの割と後ろのほうに持ち帰りのmottECOの案内がありました。推進する期間はトップ画面に持って来るなどの工夫があると認知度も上がってい

くのではないかと感じました。

先ほど中上構成員からの御報告の中に、家族の方の持ち帰りが多いと御報告がありましたが、家族連れの方がお子さんの食べ残しを持ち帰れますか？と店員さんに聞いていらっしゃる場面は何回か拝見しております。やはり、ニーズがそこにあるというのを実感しました。

mottECOの持ち帰りに関しての注意喚起のチラシですが、内容が消費者にとても分かりやすくできているので、今後ガイドラインを検討していく中で、それを基にブラッシュアップする形でもいいののではないかと思いました。今あるものをブラッシュアップしていくほうが既に知っている方々にとっては受け入れやすいかと思います。ぜひこのmottECOの取組が広がっていくことを期待しています。

今後事業者からの取組のヒアリングが進んでいくということですので、ぜひ今回みたいな好事例は共有して、懸念材料があるようでしたら検討会でも議論をしながら実効性のあるガイドライン作成につなげていきたいと思います。

以上です。

○工藤座長　ありがとうございました。

ほかに御質問はありませんでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、次に参りたいと思います。

次は参考人からの現状報告としまして、日本女子大学家政学部の教授でおありのドギーバッグ普及委員会の会長でもあられます小林富雄様に御説明いただきたいと思います。

それでは、資料４になりますが、小林様、よろしいでしょうか。

○小林参考人　日本女子大学の小林と申します。よろしくお願いいたします。

簡単に私の経歴を御紹介したいと思いますけれども、もともと私は農業経済というところの専門家で、その1分野である食料経済についてずっとやっていたのですけれども、博士課程の2000年ぐらいから食品ロス問題に焦点を当てたフードサプライチェーンの分析を始め、2010年にドギーバッグ普及委員会という食べ残しの持ち帰りを推進しようという団体に参画して、そこから本格的に考え始め今年で14年になるのだということを改めて思いました。ですから、環境問題等々非常に重要かと思っておりますが、この問題についてはフードサプライチェーンの末端における一つのコミュニケーションの課題なのではないかというところで取組をしているのが現状でございます。

非常に食べ残し問題は多様性があって、もちろん廃棄物問題として重要だとは思うのですが、一方で、左下のところなどは、私は大学教員ですので学会の後に懇親会などをやりますけれども、そういう人と人の交流の場みたいなところで食事は非常に重要だということもありますし、真ん中の下ですけれども、こちらはいわゆる食べ過ぎですね。これは中年男性によく言われることではありますけれども、食べ残しをしなければいいのかというと決してそうでもない、適量を食べることが非常に重要で、食べ過ぎ注意という意味では食べ残すことは是だというようなシチュエーションも当然あります。

一方で、右下なのですけれども、これは学校給食のところですけれども、私たちの時代にはよくあったが文科省はそういうことはやらないようにと言っていますけれども、今でも少し残っている完食指導というものがあって、これはこれで非常に重要な合理的な指導でもある。つまり、子供の発達上給食は完食をすることが栄養素を充足できるのだということで、残さず食べなさいという指導については一定の合理性はあるのです。ところが、おなかが痛いとか、どうしても食べられない、ひいてはアレルギーの問題まで無視して完食指導すべきかというと非常に難しい問題になってくるということで、食べ残しをただやみくもになくそうということではなくて、シチュエーションに応じて整理しながら進めるということを目下やっております。

ほかの会議があったので冒頭は参加できておりませんけれども、日本の食品ロスはこのように減っているのだという点、コロナの影響がかなり強いのかということで、いつリバウンドするのかが分からないという形ですが、一方で、これはぜひ御意見を私も聞きたいと思っているのですけれども、この間にテイクアウトなどが普及して、個人的には食べ残しだけのために仕組みをつくっていくというのはいかにも効率が悪いのではないか。つまり、食べ残しが発生する、それを持ち帰るという頻度は極めて低いというのは非常に懸念しているところでありまして、これは行政の管轄などいろいろあるので難しいのは承知で言いますけれども、テイクアウト、いわゆる食べ残しではない最初から持ち帰るのだ、こういったものと食べ残しを共通化させて、違うところは違うみたいな、そういう整理をトータルでやりながら進めていくことは非常に重要なのではないかと思っていますし、今日御参加のデニーズさんやホテルメトロポリタンさんなどは既にやられているのではないかという気がしますけれども、事業者からすると重要な視点になるのではないかと思っております。

私のほうは事業者でも何でもないので、ただの外野の人間ですので、分かる範囲で広い目線で見ていきたいと思いますけれども、外食と一言でいっても、食べ残しに関しては業種、業態あるいは扱っている食材についてかなりばらつきがあるということで、例えばファストフードなどはそもそもテイクアウトが結構な比率であることから、食べ残しは少ないというデータがあったりしますが、冒頭でお見せしたような宴会のような人のコミュニケーションがどちらかというと目的のものについては食べ残される傾向はあるのかと。実にその差をある種オープンデータで整理すると30倍の差があるというところで、これは業種､業態によってやり方は当然変わってきてもいいのではないかという気はしております。

ただ、広く国民的に言えることとしては、これはまず事業者へのアンケートですけれども、右側のグラフから、食べ残しの持ち帰りに賛成というのは62.2%ある一方で、それに対して実施しているというのは33.5%という、この差分について個人的に非常に注目して活動しているところです。つまり、やりたいと思っていてもなかなかそれがアクションにならないということがこの問題の難しいところ。やろうよと言えば、やろうよと同意されるまでは行きます。ただ、それが実際にアクションまで行くのにはまだまだ見えないハー

ドルがありそうというところです。

これについて私なりの仮説なのですけれども、左側のグラフがそうなのですが、これは名古屋市の環境局で調べてもらった、私もちょっと関わっているものなのですが、持ち帰りをしない２つの理由として、１つ目は、持ち帰りたいのだけれどもお店に言い出せない。今日は発表があったと思うのですけれども、本当にmottECOコンソーシアムさんはすばらしくて、ある種の持ち帰りの解禁をお店側から進めていただいていると。その解禁という部分は個人的にはあとは時間の問題ではないかというところまで来ている気がします。トラブルもいろいろなリスクを抱えながらやっていただいているのはもちろん承知ですけれどもね。ただ、それに消費者がどれだけ応えられるのか、ここは非常に重要で、お店からはこれはなかなか直接持ち帰りなさいとは言えないところだと思うので、この辺は政府や私たちのような研究者あるいは消費者自身の自覚みたいなところが重要なのかと思うのですが、まず言い出せない。これは恥ずかしいみたいな感情はありそうだと思います。あとは持ち帰りたいですと言って断られたときに傷つくのを恐れるみたいな、それは気にしなければいいではないかとも思うのですけれども、非常に繊細な人が日本人は多いかもしれないので、その辺はそれなりに考慮しながら進める必要があると。

あとは、多くの店が持ち帰れないため諦めている。これも結構僕は重要なポイントかと思っていて、もちろんデニーズさんなどは店内などでも持ち帰りができますということをアピールしているのですけれども、私が知っているところでいうと、持ち帰れはするけれども全くアピールしていない、していないというかアピールできないというのが正直なところだと思うのです。さっきリスクという話をしましたけれども、お店から持ち帰ってくださいと言うと、何かあったときにお店が言ったから持ち帰ってこんな目に遭ったではないかという責任問題があって告知できない。消費者は告知されないことに対して固定観念としてどうせ持ち帰れないのだというところがあるので、この辺りは非常にコミュニケーション不全といいますか、お店とお客さんの関係性みたいなところが日本の場合は特殊ではないかと。もちろん国内でもいろいろな差はありますし、結構関西などだとうまくコミュニケーションがとれていると私も１回実証実験をやった中で感じたことがありますけれども、非常にフランクに話をするような機会を目にしたりしました。

こういうことは国際比較するとすぐ分かるのですが、右側は中国でやった調査ですが、まずは持ち帰りに賛成かというと100％賛成、消費者です。全員賛成でした。日常的にやっているから反対する意味が分からないという感じです。それで経験がありますかというと、もちろん思春期の子たちですので恥ずかしいということも当然中にはあるにはあるかもしれませんが、割合としてはごく少数派なのだという感じで、93％は持ち帰った経験がありますという感じです。

その上で、居残り給食の問題はなかなか難しい問題があって、当然完食が一つの合理性としてはあるのでしょうけれども、過度な正義感でもって完食しましょうということについて少し危険なものを感じるという危惧があります。やらせ過ぎてそれで嘔吐させてしま

うなどということもあったりするからです。今日はスライドを用意していないですけれども、会食恐怖症という状況も世の中には存在していて、これは会食恐怖症克服支援協会というところが取り組んでいるので、理事長さんと何度かお話をしたりしているのですけれども、こういう幼い頃の完食指導の経験が大人になってからもトラウマが抜けなくて、それで人と一緒に食事するのが難しくなる方も結構多い。当然言わずもがなで、そういうトラブルは想定せずに持ち帰りを推進するのでしょうけれども、現場で食べ残しを削減しようとかといったときに、特に環境問題のアプローチからやり過ぎると、こういう弊害の懸念があるので、給食でということを言うつもりはありませんけれども、食べ残しを持ち帰ることは食べきる前提ではあるものの健康とか良い食事とかという面で次善の策として非常に僕は重要なことなのではないかと。

給食については、福岡市では実はパンの持ち帰りは認めています。私たちの頃は牛乳でも何でも、みそ汁、カレーなどを持って帰っている子供たちすらいた。そういう時代から今は持ち帰りは基本的に禁止だということになって、その後福岡市についてはパンだけですが持ち帰りを規制緩和していて、当然衛生にも配慮しながらではありますが、食品ロス削減にも一定の効果があるというエビデンスがありますので、この問題も非常に示唆的な気がいたします。

持ち帰りを進めるときの方法なのですけれども、日本の現状は持ち帰りがすごく特別なことなのだという印象を受けます。先ほどのアンケートにもありましたけれども、持ち帰りが恥ずかしいのだと。これは実は日本人だけではなくて、下の青い四角は海外の文献、論文なのですけれども、端的にまとめると、持ち帰るときの羞恥心はあると分析されています。これはメタ分析といっていろいろな論文をトータルで評価するということをやっているので、世界的に見て持ち帰るというのは日本人だけではなくて非常に世界中どこでも恥ずかしいのだといえる。ただ、同時に、残して帰ったときの後悔と懺悔、これは直訳で申し訳ないのですけれども、こういう気持ちも世界共通なのだろうと思います。

ただ、日本と海外の基本的な違いは、持ち帰りが前提になっているかどうかという空気感なのかと。日本の場合はまだまだ持ち帰りは特別なことで、この論文の結論でもあるのですけれども、オプトアウト化できるかどうか。これはどういうことかというと、前提を持ち帰りにして、それで持ち帰らない人が声を上げる、これをオプトアウトと表現します。オプトインが日本の現状で、持ち帰りたい人が手を挙げる。行動経済学でよく使われる表現なのですけれども、持ち帰りを前提とすることを、当然衛生に十分配慮し品目によってこれはいい、これは駄目だということを峻別した上でではあると思いますけれども、例えば、容器を事前にお客さんのみえるところに置いておいて持ち帰りが普通のことなのだということをある種シグナリングしてあげる。物については空揚げとある程度限定していますね。空揚げは基本的に滅菌調理になるので衛生問題は問題ないということで、ついでに言うと、お店も食べ切れないぐらいにサーブするメニューをつくっていますということも売りになるのでということで、このようなやり方もあると思います。右側、埼玉の深谷市

のアウトレットモールでもこういう取組を少しずつですけれども、やっていると。

真ん中なのですけれども、私が実は学会の食事の担当だったのですが、せっかくの機会なので全部食べ切るというか、廃棄物ゼロにしようという企画で任されて、座長はやりましたが自分の研究発表はせずにこっちばかりやっていたのですけれども、途中でアナウンスメントを入れて、例えば生の魚などもサーブしたのですけれども、生のお魚は持ち帰りなどはできませんので今のうちに食べてくださいとか、あと15分で閉会しますのでと。容器は用意してあるのですけれども、名古屋でやったので手羽先などをあえて用意したのですけれども、手羽先は余るのです。その手羽先をぜひお持ち帰りいただいて、これは業者ともお話しして安全性は大丈夫ですねということを確認した上で、ホテルでお食べくださいというようなことで、結果的に他の食材も全部食べ切りと持ち帰りで廃棄量ゼロということができました。お酒の席というのもあるのですけれども、非常に好評というか、楽しかったねという意見をいただいたり、手羽先もそうなのですけれども、食材は地元のものにこだわって、全国から先生方が来られるので、そのような持ち帰りたいな、いいなと思わせるものも工夫してやったのですけれども、やり方次第ではこういうやり方、お持ち帰りするのが恥ずかしくないよ、みんなでやれば怖くないではないですけれども、そのような雰囲気をつくったという事例として挙げさせていただきました。

ただ、基本的にはその学会の懇親会でも言ったのですけれども、自己責任でお願いしますと。残念ながら持ち帰った後のことについてはさすがに責任を取れませんということです。ですから、責任を取れそうもないなと思われる方には持ち帰りを強制はしないのだけれども、自己責任の上で持ち帰ってくださいねということをドギーバッグ普及委員会では申し上げている状況です。

委員会の会員様の声ということで御紹介をさせていただくと、環境問題などいったものに対する意見はほとんどないという印象です。つまり、食事を楽しむとか、そういったものがすごく中心的な価値として置かれているのが実際ですので、これを普及するときの方法として、もちろん結果的に環境にいい、環境問題が解決する、そこが目的化するのは全然いいのですけれども、それを消費者に言ったところであまり効果はなさそうだと。では、どうするのかといったときに、これは個人的な感想ですけれども、食べ残しをしないあるいは持ち帰ることで食事が豊かになるというか、楽しくなる。

例えばこれは妻の意見なのですけれども、テーブル上に食べ残っている状態のお皿があるだけでちょっとテンションが下がるみたいなことをいいます。つまり、このmottECOのボックスなどの容器を持ち帰りが確定した時点で頼んで、それにきれいに移し替えて卓上をきれいにしてから友達とおしゃべりするみたいなことに実はニーズがあるのではないかみたいなことを妻は言っていて、これは全然検証もしていなくて仮説ではあるのですけれども、素敵な空間づくりに食べ残しはマイナスであるという認識。すぐに捨てるというのも一つの方法ではあるのですけれども、容器に入れて持ち帰るプロセスの中で、それがきれいに持ち帰られる。だから、安っぽい容器では駄目なのだろうとか、いろいろ細かいところで

雰囲気を醸し出す必要があり得ます。

そのようなことを、普及委員会に入会するときに必ずいただく一言コメントには、これだけいろいろな意見があって、本当に人それぞれで、ここに「５年前に病気により」とありますけれども、これは胃がんの方が胃を切除して、それで食事が２時間ぐらいかかるような状態になってしまって、この方は３枚ぐらいの手紙を頂いたのですけれども、食べ歩きが趣味だった方らしいのです。それで胃を切除する前は本当に楽しく食生活を送っていらっしゃったのが、それができなくなって、２時間かかるからお店にも迷惑がかかるし友達にも迷惑がかかるしということでやめていたのだけれども、私たちの普及委員会の活動を見て、これは本当にうれしいということで長い手紙を頂いて、私たちの思ってもいないようなメリット､こういうものは恐らく進めていくとどんどん広がっていく可能性がある。逆に言えば、持ち帰りを禁止するということで今まで飲食店様が見過ごしていた顧客の満足というか、そういうものは実はあるのではないかという気がしまして、ここら辺はやってみないと分からないことではあるのですけれども、端的に言うと環境問題、廃棄物問題だけではないのだということを申し上げたいと思います。

あとは最後になりますけれども、海外の状況ということで、言わずもがななのですけれども、海外ではお店のスタッフにパックを持って持ち帰りを勧められるという状態です。これも示唆的で、ぜひディスカッションしていただければと思うのですけれども、衛生問題とはあまり関わらないかもしれませんが、アメリカと中国についてはそもそも盛りつけが大量で、持って帰ることが日常になってしまっている。これは日本と合わないと思いつつ、冒頭で申し上げたように持ち帰りの頻度を上げることはシステムを強化することになるので、持ち帰りの頻度が少ない日本の場合は、その状態でシステムを強化する別の方法を考えないといけないと。そういう意味でテイクアウトの経験がドギーバッグに繋がるということを言ったのですけれども、少なくともアメリカ、中国は違う普及をするのではないかという仮説を持っています。右側は台湾の大学の先生なのですけれども、僕と打合せをしている話をしながら、もう詰めて持って帰るのだというぐらいにカジュアルです。日本では考えられない感じがします。

あと、韓国ではこのパンチャンというキムチなどのおかずがありますね。これがどんどん継ぎ足されていくということで、８０年代に地下水汚染になるほど食べ残しの問題が大きくなったのですけれども、ちなみに海外だと生ごみは基本的に埋め立てが多いと思っていいと思います。日本は焼却しますけれども、海外とは危機感が違うわけです。

韓国はこの問題を何とかしようということで、このおかずの数を制限することをやりました。直訳すると「良いメニュー制」となるのですけれども、ただ、これはあえなく失敗して、今はこのパンチャンをビュッフェ形式に切り替えたところが非常に多いです。私も何度も経験があります。

さらにはペナルティーですね。2,000ウォンなので今のレートでも200円ぐらいではあるのですけれども、食べ残した場合にはペナルティーというか環境協力金みたいなことが書

いてあるということですけれども、私はハングルは読めないのですが、環境負担金、そのようなことで罰金的なものをやったりするのは、これも日本では受け入れられないという気がします。

あとはミシシッピー州だと「Healthy Choices for Eating Out」、外食時の健康の選択ということで、そこでドギーバッグが勧められている。要は、食べ過ぎ注意ということですね。そのようなものがある。

これはオーストラリアですけれども、オーストラリアは国のガイドラインか、食べ残しの持ち帰りを断ってはいけないということがたしかあったと思いますが、その中で僕がいいなと思ったのは、「ENJOY YOUR LEFTOVERS」ということで、今、恐らく食べ残しを持ち帰るときにお店から顧客にちゃんと説明責任を果たしなさいみたいなことがディスカッションされている中で、非常に手間だと思うのです。そういったときに、これはシールなのですけれども、シールを貼って２時間以内に食べてください、２度から４度で保存してください、再加熱して食べてくださいみたいな注意書きが非常に分かりやすく、しかもカジュアルに書いてある。食事を楽しむのだというアプローチが非常に必要だと思っているので、そこに「ENJOY」とあえて書き込む姿勢が僕は好きです。

これはビュッフェの回収です。ビュッフェの大皿料理を回収してフードバンクが活用していくというものです。これはシドニーですけれども、オーストラリアも結構暑いので安全性は大丈夫なのかと思ったりもするのですけれども、こういうことがやられていて、デジタルで管理されて、スマホの画面は回収のルートです。右側はいつどこで何を引き取ったのかを書いて、記録したシールをこのバケツに貼るということで在庫の管理をしていると。

時間がないのでさらっと行きますけれども、スコットランドのケースで大事なことは、もちろん環境、廃棄物のコスト削減というのはあるのですけれども、それよりもスタッフの士気や顧客ロイヤルティーが向上したと。こういう副次的な効果が非常に重要なのだということをここでは言いたいと思います。

ルクセンブルクはデポジット制ですね。５ユーロ払って持ち帰って、返す先は利用したお店ではなくてその地域の128の食堂と129のレストランのどこでも返せるよという仕組みです。これは日本でも地方では導入できるかなと思うのですけれども、都内の一見さんが多いところは難しいかと思います。

フランスはグルメバッグという呼称を使っています。法律もあります。これは持ち帰りを断ってはいけないというものです。取り組みの見せ方ですが、デートのときに使いましょうと。これは国が発行しているポスターですけれども、日本では考えられないですけれども、さすがフランスということで、これは環境局がやっている。環境局がデートのポスターをつくるという斬新なアイデアです。

こういうフランスに追随するかのように、スペインでも法律ができましたし、中国ではもっと厳しい法律で､お客さんに無理に注文させたりすると罰金があったりということで、

食べ残しを減らそうという動きは世界的になりつつあるということなのです。

時間をオーバーしましたけれども、私の個人的な思いとしては、お客さんは神様とこれは揶揄しています。衛生問題としてお客様を守るという非常に重要なポイントではありますが、守り過ぎて自由度を奪っていないでしょうかということで、これはジョック・ヤングという人の本の「過剰包摂」という言葉があるのですけれども、「排除から過剰包摂へ」と。社会というのはこれまでお金がない人にはあげないよという時代から、今度は例えばファストファッションみたいなものが典型なのですけれども、非常に安い値段で何でもできますよという時代になっていった。ブリミアというのは過食症という意味です。そのような社会的な位置づけをもうちょっと整理して、お客様の責務とその自由を担保されるとよいのかなということで、私からの発表を終わりたいと思います。ありがとうございました。

○工藤座長　海外の状況なども踏まえて多くのお話をありがとうございました。

今の御説明を受けまして御質問等はありませんでしょうか。

中上構成員、お願いします。

○中上構成員　小林先生、ありがとうございました。セブン＆アイ・フードシステムズの中上でございます。

小林先生のお話はいつも視野も広いですし、視座も高いですし、毎回勉強になりますし、我々の取組にもいつも参考にと言うとおこがましいですけれども、参考にさせていただいております。

幾つも示唆のある言葉があったと思います。外食の食べ残しについてのアンケート調査などで「Don’t be shy」と入れていただいた、国民性によって少し違うのだよというところは実際にやっていて感じますし、自分も何となく分かります。自分がお客様ということもあるので、そのときにということを考えると、そこをどう払拭していくか、和らげていくかみたいなところは当然消費者側の意識改革みたいなものも必要だと思いますけれども、我々の運用の仕方や表示の仕方、先ほど郷野構成員からもお話があったタブレット表示の順番を替えてみるなど、これは実際スクリーンセーバーなどで表示しているのですけれども、それの順番を入れ替えてみますみたいなこともやってみたりしているのです。表示時間を変えてみるなど、そういった工夫は事業者側の責任として必要かと思っています。

ドギーバッグ普及委員会の会員様の声ということでたくさん示唆のある言葉がありましたけれども、ここで最後にまとめ的に小林先生からやってみなくては分からないことみたいなお話がちょっとありましたけれども、そういう意味では我々はやってみなければ分からないことをやっているという意味で、広くあまり硬直性を持たないでお客様の声を素直に聞きながら進めていきたいということを改めて感じました。ありがとうございます。

○工藤座長　ほか、ありませんでしょうか。

松田構成員、お願いします。

○松田構成員　小林先生、日本ホテルの松田です。ありがとうございました。

改めて外食の食品ロスの食べ残しの業態による差ということで、私どもの業界でもあります宴会や披露宴、この辺りがかなり大量の食品ロス、食べ残しを発生しているということは理解できますので、当事者というか事業者の役割が大きいのかと思っています。

一方で、我々も感じるのですけれども、個々の事業者、運営者に話を聞くと、食品ロス削減は大事だねとか、持ち帰りはいいねという話をよくするわけでありますが、現実的にまだまだ一歩踏み出せていない実態がありまして、まさにここのグラフはよく理解できます。ここの差というか、ここにどのような課題があるのかということが我々の課題ではないかと思っておりまして、具体的には恐らく持ち帰るときの法的な懸念あるいは食品事故、あるいは意識の改革、これは事業者や消費者全体のものかと思いますけれども、持ち帰ることが当たり前になるような世論形成的なことも今後行っていく必要があるかと感じました。ありがとうございました。

○工藤座長　ありがとうございました。

小林様、どうも御説明のほどありがとうございました。

それでは、本日御説明いただいたものが終了いたしました。

事務局から今後の予定について御説明のほどお願いします。

○事務局　資料１でスケジュールについてお示しさせていただきましたけれども、次回第２回はヒアリングを予定しております。第２回の日程につきましては、調整後、改めて御案内をさせていただきます。

以上です。

○工藤座長　第２回検討会も事業者からのヒアリングを行うということですので、さらに幅広い議論を進めていただきたいと思っております。

それでは、本日の検討会はこれで終了いたします。構成員の皆様、円滑な進行の御協力をありがとうございました。

○事務局　では、以上で本日の検討会を終わらせていただきます。本日はどうもありがとうございました。

小林先生もありがとうございました。

また、オブザーバーの方もありがとうございます。

オンライン視聴の方、オンラインの画面も閉じさせていただきます。どうも御参加ありがとうございました。