

2024-9-13 第2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

○工藤座長 定刻になりましたので、ただいまから「第2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。本日は、小川構成員は御欠席のため、オンラインにより山口様に代理出席いただいております。また、参考人として、株式会社アレフ管理本部広報担当の渡邊様、秋田乃瀧代表取締役の齋藤様、城山観光株式会社SDGs推進部部長の安川様、このお三方については、オンラインで御参加いただいております。株式会社筑波学園ホテルマーケティング部次長の林様におかれましては会場にお越しいただいております。また、農林水産省、環境省、消費者庁からもオンラインで参加いただいております。

それでは、議事に入る前に事務局から配布資料の確認をお願いします。

○事務局 本日本配りしている資料を確認させていただきます。配布資料の一覧については、議事次第の3ページに記載しております。本日本配りしている資料は、議事次第、資料1は株式会社アレフ様「「食べ残し持ち帰り」の取り組み」、資料2は城山観光株式会社様「食品の持ち帰り「mottECO」の取り組みについて」、資料3は株式会社筑波学園ホテル様の「ホテルが取り組むフードロス」、資料4は我々事務局のほうで用意しております「事業者事前ヒアリング」です。

参考資料として、第1回の食べ残し持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会の事務局説明資料です。これは、7月26日の時点では、8ページと9ページにガイドラインの作成に向けた検討の方向性とスケジュールについての案を付けておりましたが、検討会の中で進め方について同意が得られておりますので、(案)を取ったものを参考資料として改めて用意しております。

本日は、以上の資料をお配りしておりますが、会場の皆様で資料の不足等がありましたら事務局のほうにお申し付けください。また、オンライン参加の参考人の皆様、オブザーバー参加の皆様、それから傍聴参加の皆様におかれましては、ホームページ掲載の資料を御確認ください。事務局からは以上です。

○工藤座長 それでは、議事に入ります。議事次第にあるとおり、本日の議題は、(1)事業者ヒアリング、(2)今後の予定、(3)その他となっております。まず、(1)事業者ヒアリングについて、各事業者に取組内容を御説明いただきます。最初に、施設における取組などをお話いただき、質疑応答の時間を取らせていただきます。それでは、資料1について、株式会社アレフの渡邊様からお願いいたします。

○渡邊参考人 皆さん、おはようございます。株式会社アレフ管理本部で広報を担当している渡邊です。本日は、よろしくお願いいたします。

資料の説明をさせていただきます。弊社は、ハンバーグレストラン「びっくりドンキー」というファミリーレストランを運営しているチェーン本部です。そこで食べ残しの持ち帰りの取組を始めておりますので、そここのところを中心にお話させていただきます。

まず、会社概要を説明いたします。創業は 1968 年、岩手県盛岡市内に「ハンバーガーとサラダの店 べる」をオープンしました。今、この店はもうないのですけれども、最初はハンバーガー店でした。本社は札幌にあり、私は今札幌のほうから参加しています。店舗数は 357 店舗で、直営が 144 店舗、フランチャイズが 213 店舗です。これは、びっくりドンキー以外にも、最近だとハンバーガーのレストランである「カールスジュニア」とか「ゴンチャ」などを運営しています。それらを合わせた店舗数が 357 店舗となっています。従業員は御覧のとおりです。年商は 489 億円、これは株式会社アレフとしての年商となります。事業としては申し上げたとおり、メインが「びっくりドンキー」のレストラン事業、それとびっくりドンキー等で使用する食材を自社の食品工場で加工製造しておりますので、こちらの食品加工製造販売事業、それからフランチャイズ事業、また「えこりん村」等の事業を行っております。

主要事業の「びっくりドンキー」を少し説明します。7 月末時点で店舗数は 344 店舗あります。そのうちの約 7 割がフランチャイズのお店です。我々の直営店舗は 3 割程度です。9 月 11 日に京王線の府中駅近くに府中けやき通り店をオープンしましたので、本日時点で 345 店舗を展開しております。びっくりドンキー自体のチェーン売上高は 764 億円となっています。

説明の時間を頂けるといことで、こちらは直前で追加した資料ですので皆様のお手元にはない資料です。全体像をお話しますと、当社の食品廃棄物にはいろいろなものがあります。2022 年度は全体で 1,906 トン排出しています。そのうち多いのは生ごみで 1,271 トン、工場で 632 トン、仕入れ食材、仕入れ食材というのは、食べられるけれども、例えばキャンペーンで準備していた分で余った食材が 3 トンになります。ここで説明する数字は、あくまでも株式会社アレフとしての数値で、チェーン全体の数値ではありません。

それでは、出た食品廃棄物をどうしていこうかということです。我々は、1997 年から生ごみ処理機をお店の後ろに置いて、自分たちでリサイクルしようということをし少し早めに行っていたこともあり、食品リサイクル法上の食品循環資源の再生利用等実施率というのは 95.4%になっています。2023 年度は少し下がったと聞いています。外食の 50%というのはクリアしています。ただ、これはあくまでも当社の率ですので、チェーン全体の率でいうともっと下がり、恐らく 60%とか、50~60%ぐらいになるのではないかとというのが一つの課題です。直営店の取組とフランチャイズ店の取組に温度差があるというのが課題としてあります。

食品リサイクルはすごく早く取り組んでいたのですが、まずリサイクルする前にロスが減らさなければいけないということで、食品ロスを減らす取組を近年では重点的に行っています。その中で我々は「もぐチャレ」ということを 2006 年から取り組んでいます。これは、小学生以下を対象に、お子さんが自分で頼んだ商品を全部食べきると、この写真中央にあるような表彰状をお渡しします。これが 2 回成功すると、3 回目に来たときにデザートをプレゼントするというような取組を、2006 年から直営店から始めて、昨年 4 月に

はようやく全店で展開できるようになりました。これは、食品ロス削減という社会課題の後押しというのもあったと思います。

これに参加した方の親御さんに話を聞くと、食わず嫌いだったトマトが食べられるようになったとか、小さいときにはなかなか食べることに集中できないお子さんもいますので、そういうときに叱るのではなくて、褒めてあげることで、食事自体が楽しくなった。もともと外食産業のお客様に提供する価値の一つだと思うのですが、そういったことをレストランでも家庭でもして、そのようになればいいなということで取り組んだものです。これは、食品ロス削減というよりは、楽しんで完食してもらいたいというところから始めたのがきっかけで、全店で展開しています。

ここからは、お手元の資料のスライドになります。「食べ残しの持ち帰り」の取組の概要です。本日参加されているセブン&アイ・フーズシステムズの中上様、それ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の松田様が中心となって活動している「mottECO」普及コンソーシアムに、私たちも一員として参加させていただいております。そこで、御希望のお客様に、持ち帰りのルールが書いてあるチラシをお渡しして、これを御理解いただいた方のみ持ち帰りしてもいいですということにしています。推奨はしていないとか、出来立てのものをその場で召し上がっていただくのがやはり一番おいしいですし、食中毒のリスクもありません。ただ、どうしても持ち帰りしたいというお客様には、こういったルールでお渡ししています。

現在は容器も指定の容器で、テイクアウト、宅配と同じ紙製の容器をお渡ししています。ただ、無料ではなくて、40円頂いています。お客様御自身で詰めてお持ち帰りいただきます。この取組自体は2021年4月からびっくりドンキー全店で開始しました。この左側のチラシも、「mottECO」普及コンソーシアムのメンバーのロイヤルホストさんとか、デニーズさんを参考にさせていただいて、ほぼほぼ同じ内容でデザインしたものです。ポケットキッチンというフードコートの店舗があるのですが、そこを除く333店舗で現在行っております。

取組を始めたきっかけですが、私は、もともとサステナブル推進担当のほうでずっと長くて、2021年4月26日のときに私はサステナブルのほうでしたが、課題としてあったのが、お客様の食べ残しの持ち帰りルールというのがお店によってばらばらだったというのがチェーンとしての課題でした。私とすると、その同じ時期に食品ロスを削減するのに、食べ残し持ち帰りをチェーンとしてやりませんかというようなことを持ちかけて、食品ロスと食中毒のリスクを下げるといった目的が、ちょうどタイミングが一致したということもあり、とんとんとんと社内調整は進んでいきました。

ちょっと読みますと、それまでは持ち帰りに関する統一ルールを定めていなかったもので、個店判断で対応していた。そうすると、やはり食品事故の可能性があるのをそれを防止しよう。それと食品ロス低減を目的に、個店判断をさせず、チェーン全体で同一の対応を行うべきと考え、まずマニュアル化を行い、今はそれを基に全店で行っているということ

になります。

具体的にヒアリング項目への回答をお伝えします。食べ残しの持ち帰りが可能な旨の店内での意思表示はしていますか。びっくりドンキーではしていない。食べきりが最優先で、持ち帰りの推奨はしていないため、現在はしていません。ただ、これも伝えないと、できるということを知られないので、そういう努力はしていかなければ駄目だということは社内でも検討していました。例えば、私は広報という立場なのですが、取材を受けたときに、実はびっくりドンキーでこういうルールに基づいてやっているのですよということを最近はお伝えするようにしております。

食べ残しが発生する主な食品及び食べ残し持ち帰りを可能としている食品。まず、持ち帰り不可の商品は、アルコール、スープ、みそ汁、ドリンク類といった液体もの、それと生もの、傷みやすいものということで持ち帰り不可としています。

持ち帰り可能としている食品については最終的にはお客様にご判断いただいております。先ほど申し上げた「お持ち帰りについてのお約束」の案内文を渡しています。それで、自己責任であることなどを御了承いただいた上で持ち帰り容器をお渡ししています。これは、無料ではなくて 40 円です。1つは、簡単に持ち帰らせないというか、有料というところで持って帰る、持って帰らないというところが分かれると思うのです。そこまでして持って帰りたい方というのは、御自宅に戻られて、例えば何かあったとしても、一方的に飲食店の責任だと、100%その責任だということをおそらくあまり強調しない方なのではないかと個人的には推測しています。そういうことで、持ち帰り容器は有料で 40 円頂いています。40 円というのは、容器を原価で買っていただきます。

容器詰め実施者、容器の衛生的な管理。これは、お客様御自身で容器に詰めていただいています。それから持参した容器、マイ容器を使っていいですかともし言われたら、それはお断りしています。あくまでもルールに基づいて行っています。ただ、マイ容器を持ってきた方というのは、3年ぐらいやっていますけれども今のところ聞いておりません。

持ち帰りする際の消費者への衛生面からの注意事項。これは繰り返しになりますが、ルールの案内文をお渡しして、自己責任であることを御了承いただいています。

食べ残しの持ち帰りについて従業員への衛生面に関する教育方法。びっくりドンキーの共通マニュアルに記載しています。取り組みスタート時は全店に連絡文を発行して周知しました。これ以外にも、お店のほうで店舗の HACCP などがありますので、そういった衛生面に関する教育は行っています。

食べ残しを持ち帰った消費者からの問い合わせの有無。今のところ問い合わせはありません。ただ、持ち帰れますかという問い合わせはありますので、弊社のホームページによくある質問という FAQ を載せていて、そこに記載しております。書いてある内容は、今まで私が説明した内容です。

食べ残しの持ち帰りについて、事故事例やヒヤリハット事例の有無。食べ残しを持ち帰ることについて保健所食品衛生担当からの指導の有無。こちらについては、現在のところ

いずれもありません。やはり、全国 45 都道府県に店舗がありますので、各市町村の保健所への聞き取りというのは行っておりません。基本的には自己責任ということと、我々ができることは食中毒を出さないように普段からやっていることもありますし、そういったことはリスクを可能な限りゼロにして、ということやろうということ、今のところ事故の事例やヒヤリハット事例の有無についてはありません。

簡単ですが、これで説明を終わらせていただきます。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。今の御説明を受けて、構成員の皆様から御質問等はいかがでしょうか。中上構成員をお願いします。

○中上構成員 渡邊さん、ありがとうございます。セブン&アイ・フードシステムズの中上です。ご無沙汰しています。今、渡邊さんは広報をやられていますけれども、その前はこちらの会社の CSR というか、サステナビリティの責任者をずっとやられていたので、私も過去いろいろ勉強させていただきました。ありがとうございました。すごくよく分かりました。冒頭説明があったとおり、我々と同じコンソーシアムで仲間としてやっているの、いろいろなことが分かっているつもりですが、こういう形で一個一個設問形式でやっている行為とか運用を確認していくと、確認できていないところもあったなということがあります。このやり方は、コンソーシアム内でも実施しようと思います。

一個確認できていなかった質問で、容器をお客様が頼むときにはどういう形になるのですか。タブレットオーダーなり、口頭で頼むとか、そういう感じでしたか。

○渡邊参考人 今、びっくりドンキーの約半分の店にタブレットが入っています。そのタブレットには持ち帰りというボタンはありません。それなので、持ち帰りと思ったお客様は店員呼び出しというボタンを押して、店員に伝えていただきます。その他の半分の店舗はタブレットではなくて、ベルを設置しています。同じようにベルを押して、この食べ残しを持って帰れますかということ、直接店員にお話していただくという手順になっています。

○中上構成員 その他の項目については、正に考え方を一緒にして進めさせていただいているところなので、非常に心強く感じました。ありがとうございました。

○渡邊参考人 ありがとうございます。

○工藤座長 松田構成員をお願いします。

○松田構成員 御説明をありがとうございました。日本ホテルの松田です。2点質問させていただきます。びっくりドンキーの店舗は全国に 333 店舗ということですが、食べ残しの持ち帰りについてあまり積極的な推奨はしていない、あるいは店内に表示をしていないということでしたが、実際の具体的な持ち帰りの発生件数を月ごとでもいいし、年間でもいいのでそれを教えていただけますか。

もう1点は、お持ち帰り不可の商品として、アルコールとかスープがあるのですが、この中に生ものとか傷みやすいものとあります。これは、ちょっと抽象的な表現で、例えば具体的にこの商品はいいですとか、これは駄目ですみたいな、何かマニュアル的な基準が

あるのか、その辺りを教えていただけますか。

○渡邊参考人 最初の質問ですが、1日1店舗当たりでいうと、1件あるかないかというぐらいの件数です。面白いと思ったのは、地域差が非常にあって、例えば沖縄にはびっくりドンキーが4店舗あって、年間1,000件以上1店舗当たりあります。それは、他の地域と比べると大体5倍とか、それ以上あります。これは推測なのですがけれども、やはり文化の違いとか、沖縄に住んでいるのはアメリカの方とか海外の方が多いと思うので、その部分が影響しているのかと思います。これは、圧倒的に地域差が出ています。

それから月で言うと、我々はそのキャンペーンを年8回やっているのですが、秋にはガリバーといってフライドポテトの大盛り、ハンバーグの大盛り、ライスの大盛りみたいな、そういう大盛りのキャンペーンを定期的にやっています。やはり、その期間はその件数が多いです。そのように、地域差と時期によって変わっています。ただ、均すと1日当たり1件あるかないかというぐらいの件数になります。

2番目の、商品についてですが、これは松田様が感じたとおりに指定していません。それは、あくまでもお客様の自己責任を大前提に、こういうものは持ち帰らないでくださいという、その表現でとどめています。それなので、サラダは駄目ですとか、何は駄目ですというのは、今のところ指定はしておりません。

○工藤座長 他に御質問はありますか。郷野構成員どうぞ。

○郷野構成員 御説明ありがとうございました。全国消団連の郷野と申します。お子さんや、御高齢の方も利用されると思いますので、食べきれなかった食事を持ち帰ることができるというのは喜ばれることかと思いましたが、説明資料の6ページですけれども、持参したマイ容器の利用はお断りしてありますとあります。マイ容器の利用を不可としているのは、多分衛生管理のためかと思いますが、例えば、この持ち帰りが浸透して、マイ容器を持ってくるようなお客様が増えた場合に、マイ容器を可能とした場合の懸念事項がありましたら教えていただけますか。

○渡邊参考人 やはり、衛生的なところで懸念をしております。食中毒だけではなくて、異物といったことも含めて、何か起きたら自己責任といえども事業者のほうには必ずヒアリングが入ると思いますので、そこの部分で曖昧になるところはできるだけ消したいと考えています。食中毒を抑えるためです。私がサステナブルを担当していたときには、マイ容器はいいではないか、わざわざごみを増やす必要はないではないかと思っていましたが、やはり、食中毒は絶対に起こしてはいけないので、そこの部分は我慢していただいたほうが、お互いにとっていいのかと、今のガイドラインとか、今の仕組み上はそのように感じています。

○郷野構成員 ありがとうございました。大変よく分かりました。持ち帰り容器を有料で40円にすると少しハードルが上がるという点についても理解しました。食ロスや環境問題に意識を持っているお客様がお持ち帰りもするののかと思いましたが、自己責任という考え方も浸透していくと思いましたが、良い取組だと感じました。

○渡邊参考人 ありがとうございます。

○工藤座長 それでは、オンラインのほうで、千葉県の上野様が手を挙げています。お願いします。

○山口代理 御説明ありがとうございました。前回、特に子ども連れのお客様の要望が多いというお話もありましたので、「もぐチャレ」のことはすごく良いことだと思って拝聴しておりました。私からは、4点お伺いさせていただきます。

資料の5ページ目にある、食べ残しが発生する主な食品についてです。そちらの会社のほうで把握されている主な食品があれば具体的に教えてください。また、その具体的な食品に対する何か工夫をなさっていることがあればお伺いしたいというのが1点目です。

2点目は、資料の3ページ目にある、お客様にお渡しするリーフレットに、暑い時期は長時間の持ち運びはご遠慮くださいということになっています。こちらは、期間を明確に共通のマニュアル上で定めているのか、それとも各店舗とかお客様の判断になっているのかを教えてください。

3点目は、7ページ目に、食べ残しの持ち帰りについて、従業員に対する衛生面に関する教育ということです。そのマニュアルに何か具体的なものが書かれていればそれを教えてください。

4点目は、資料の8ページ目にある、他のお客様からの問い合わせという部分です。全体の問い合わせの中で、持ち帰れますかという問い合わせがどのぐらいの件数あるのか、ボリューム感で構いませんので教えていただければと思います。よろしく願いいたします。

○渡邊参考人 1点目の、持ち帰りが多い種類のものは何かということですが、持ち帰りが多いというか、食べ残しが多いものはライスです。うちの奥さんが毎回2口ぐらい残すので、もったいないから小盛りにしたらという話をすると、小盛りは55円引きになるのですが、「そんなことができるんだ」というぐらい浸透していないのです。タブレットで注文をするときには、ライスどうしますか、小盛りにしますか大盛りにしますか、という提案をするようにしています。それからは、小盛りが非常に増えました。ライス以外には、フライドポテトにしてもサラダにしてもそうなのですが、弊社の場合はボリューム感があります。客層をガッツリ型とか男性だとか何となく絞っていた感が社内にあったのを、客層を広げるためというのと、多様な価値だとか、多様な人がいらっしゃいますので、できるだけ選べる楽しさというか、サラダにしてもSサイズ、フライドポテトにしてもSサイズだとか、そのように選べるメニューの戦略といったものをここ2年ぐらいは増やしております。まずそれが1点です。

暑い時期は長時間の持ち運びはご遠慮くださいということですが、それでは暑い時期はいつなのですか、6月～9月はお問い合わせがあったらやらないのですかと。通年やっています。あくまでも自己責任ですよということで、我々はこのチラシをお渡しして、お客様が自己責任の上で行うとなったら、通常のマニュアルどおりの流れでお渡しするという

ことです。時期限定というのは行っていません。

従業員への教育についてですが、目的はお伝えしています。何のためにこれをやるのか。その目的は2つあって、1つは食中毒を出さないためです。今までは個店判断だったのをやめたい。もう1つは食品ロス削減にチェーン全体として取り組みましょう、そのためにこれをやるのですよ、ということは明確に冒頭のほうでお伝えしていることになります。

最後の問合せですが、問い合わせはあまりないです。あまりないと言ったらちょっとあれなのですけれども、公式のFAQに載せる基準というのがある、1か月に一定数以上あった場合は、びっくりドンキーのホームページの公式FAQに載せようということなので、ここに載るということは、それまで一定数の問い合わせはあったのですが、これ以降は、ここに載せてからは、そこまで問い合わせはないと聞いております。

○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す。それでは、次にまいりたいと思います。秋田乃瀧の齋藤様、齋藤様は全国飲食業生活衛生同業組合連合会の会長もされています。よろしく願いいたします。

○齋藤参考人 齋藤でございます。よろしくお願ひします。私どもは、今、御説明があったように小規模な団体でございます、大体5人から、15、16人ぐらいの従業員を抱えている店舗がほとんどで、約5万軒ですが、それが全飲連の大体の大枠の組合員数でございます。ですから、取組等々も、大体が個店でどういうのをやりましょうというところが出たりして、初めてその個店に全飲連からお知らせしていくようなリズムを取っています。

まず初めに、私の個人のお店の紹介をさせていただきますと、平成4年から郷土料理というか、秋田料理と言っていいのか、秋田料理みたいなものを主にして取り上げて、商売をさせていただいています。席数が、1階は約20人、2階が約40人、昔ながらの和室で、個室になっていまして、そういうふうなやり方で、営業時間は、夕方5時から23時までです。地方ですから、大体地元の人が6割ぐらい、4割が県外からいらっしゃる、出張で来るとか会議や研修で来るなど、そういう規模のお店です。

これをやっていくためには、食品ロスのお話をしますと、昔は、秋田の、先ほどもちょっと出ていましたが、地域の風土的なものというのか、秋田県はもともと思いっきり量が多い県なのです。一品物にしても、ちょうどいいもので出すと、お客さんから、逆に、料理が足りなかった。これは一番の難点と言えば難点なのですが、そういうので時代背景がありまして、お酒もたくさんある、米もたくさんある県ですので、料理もいっぱい出さなければいけない。結局は残っていきます。

一番先に食品ロスに取り組んだのは、いらっしゃいますが、日本ホテルさんの料理長さんが何年前でしたか、5年前ぐらいに秋田で研修をやっていただいたときに、外国のほうでは持ち帰るのは当たり前だよと。そのときに何か質問があったらと言われたときに、日本では、責任は製造者責任ですから、作ったほうに責任があります、そこら辺はどうなっているのでしょうかと質問したら、いや、それは自己責任ですよ、持って帰った人の責任

ですよ。その後、保健所さんとかに問い合わせたときは、いや、やはり作った人の責任ですよと言われて、結局、そここのところで大分、保健所さんとももめたりしたのですが、でも、食品ロスを減らすためにはやはり持って帰ってもらったほうがいいのではないかと。

そこら辺からやりまして、今度、秋田は大体が、歴史的に昔から冠婚葬祭などやると料理が十何品普通に出るのですよ。ですから、その中では、私はもう 72 歳ですが、私ども子供の頃は、親が冠婚葬祭に行くと、必ずお土産を両手にたくさん持って来るのが楽しみでした。帰って来ると、その料理も、ふだん食べれないような料理を持ち帰ってくれるので、それをまた食べるのが楽しみだった。そういう時代背景で、そのくらい料理を出すのが秋田県というか、この地方では普通だったのです。

あるときから、ちょっと忘れましたが、何十年前ですね。持って帰ったもので食中毒みたいなのが出たので、それから、だんだん、逆に締めつけて、持ち帰らせないようにと言いながら、宴会場とかも持って帰らないでくださいと。でも、残ってるではないか。いや、駄目です、1 時間で食べてくれればいいけれども、明日の朝に食べられると、ちょっと危ない物が入っているかもしれないとか、そういうように言われて、それからホテルとか宴会場が、持ち帰りを一時的にやめたのです。ほとんどの宴会場では持ち帰らないでください、持って帰るのは駄目です、こういう感じでした。

それで、この食品ロスという言葉が出て、先ほども言いましたが、日本ホテルさんの研修で、それはもったいないから、これからは世界的に食糧危機がくるのだから、それは持ち帰らなければ駄目ではないか。それで、秋田県の県側さんといろいろ話合いとかしたときに、一番やはり問題点になるのは、歴史的には持って帰るのに、だから持って帰って、では、作ったほうがそれでペナルティーを食って、営業停止など食っていれば、これはおかしいではないですか。そこを改善してもらわないと、とてもでないけれども、これは持ち帰りに参加などできないのではないかとというのが、一番初めのそういう会議みたいなのは、そのお話が、まず突出していたのですね。

それが、今度、何回かやるうちに、やはり削減するためには、ある程度のものの量を減らす。秋田県から一番最初に出たのは、持ち帰りさせるよりも出す料理の量を減らしましょう。これは、でも、今まで皿に残るのは、料理が残るのは普通のところで、料理を減らせ減らせと知事さんからも言われたのですが、そんなのできるわけじゃないか、一番初めはそれでした。

その次は、今度、では、各営業店の方々に、少しずつ減らしていったらどうでしょう、食べ切れる状態で、今は昔と時代が違うから、量を、今まで 100 g だったら、それを 80 g ぐらいまで下げたらどうでしょうとか、そういう取組とかを皆さんでやったのですね。それが、幾らか功を奏して、この頃は、食べ切れるような状態まではまだいっていませんが、それに近づいてはおります。

各店舗では、食品ロスの会議に出てから、このような感じですよ。食べ切りに御協力くださいとか、そういうのをいろいろやったりして、それでもやはり食べない人は食べないで

残しますから、だから私どもの店舗だと、昔から持ち帰り用のパックというか、製造しているパッケージではなくて、夜店で焼きそばとか入れているような蓋付きのパック、あれを常時、昔から 30 何年前から持っています。袋もビニール袋を持っていて、お客さんが、ちょっと、これ持って帰るから、はいよっと、入れてやる。生ものとかは入れませんけれども。先ほどおっしゃったように、生ものや水ものとかは御遠慮願いますけれども、でも、揚げ物とか、魚の焼いたやつとか、それは十分日持ちはしますので、そういうのは昔から持ち帰ってもらっています。ただ、それで持ち帰って、事故は私の店舗ではないです。持ち帰って、事故になって、次の日にクレームがきたとか、そういうのは一切なかったです。ですから、今、このお話、食品ロスという話題が出る前から、そういう持ち帰りはやっていました。でも、一時的に保健所から、そういうのは余り持ち帰らないでくださいとかという指導が昔はあったのですが、いや、これは文化だから、これはしょうがないでしょ。お客さんが持って帰るのに、お客さんがお金を払っているのですから、その分、残ったから、これ持って帰ると。だから、これとこれは危ないから駄目、でも、ここの部分は揚げてある魚だから、これはいいよ。そういうような感じで取り組んでまいりました。

ですから、そういう食品ロスだけではなく、やはり料理にしても、私などのような零細な店舗で材料を残すということは、まず、ほとんどないです。材料を、葉物のくずであれば、それを何かスープ物とか、汁物に入れますし、魚 1 本おろすと、魚の骨なんかはだし取りに使いますし、大型店舗も同じでしょうけれども、セントラルキッチン是我们も持っていますので、ほとんど市場から持って来たやつを加工しながら提供しますので、だから、ほとんど食品ロスに関しては、私どもはないようにやっておりました。そういう取組と、お客さんに対しておいしいもの、季節のものを使いながらやっていきますので、どのくらいの量が私たちの所で捨てるかということと言われると、個店の店舗であれば、うき代とかはよく分かりませんが、ほとんどのあれは、皮というか、野菜のくずの根っこの部分がちょっと残るとか、魚は、だしを取った後の骨とかは確かに残りますけれども、そういうゴミで排出するのは、水分を抜いてから出すようにして、ゴミ屋さんに持って行ってもらおうとか、そういう、ささやかなことしかできませんので、そういうことは皆さん取り組んでいると思いますけれどもね。

私の所は郷土料理専門みたいなものですので、地元の石焼き料理というのは、ほとんど味付けは余りしない、ただ、味噌を入れて、熱い石をガンッと入れてやるような簡単な素朴な料理ですが、そういうのをやりながらも、魚の切れ端部分や海老を入れたり、そういうのはやります。ただ、秋田県産のものだけでは料理はできないので、その季節によって材料は多少変更があることはお客さんのほうにも言っています。ですから、そういうものを持って帰りたいというのは、これは絶対無理ですので、お客さんは持って帰ることはできません。でも、そのほかに付随した、秋田であれば鱒（ハタハタ）の焼き物が出るような季節であれば、2 匹も 3 匹も頼んでおいて、1 本しか食べられなかったけれども、これは、どうすると言われると、それは、どうぞ持って帰ってください。次の日でもちょっと

温め直して食べていただければおいしいですよ。そのような取組をずっとやっております。それに対して、別にパッケージがどうのこうのとかというお話も何もないですし、言われたこともないですし、それはそういう土地柄ですので、持って行くお客さんも当たり前だと思っているのではないかと思います。ですから、日本ホテルさんの研修を聞くまでは、逆に大型店のほうが持ち帰りはやめていたと思います。零細の私たちみたいな所だと、昔からもったいないから持って帰るわ、はい、どうぞ。大体それが普通だったのですけれども、食品ロスとかという言葉が出てきたのは、逆に秋田のほうでは、取組は早かったのですけれども、言葉自体としては大分遅かったのではないかと思います。

○工藤座長 どうもありがとうございます。秋田の風習というか、習慣というか、そういったことも含めて御説明いただきましたが、御質問等はいかがでしょうか。

○事務局 質疑応答に当たって、連合会様のホームページにあったものを1枚だけ用意しておりますので、齋藤様のお店の写真を映しながら、お店の雰囲気だけでも、構成員の皆様、傍聴者の皆様に知っていただければと思います。画面共有をさせていただきます。どうぞ質疑応答を続けてください。

○工藤座長 何か御質問とかありますか。郷野構成員、お願いします。

○郷野構成員 御説明どうもありがとうございました。ホームページを拝見させていただき、石焼桶鍋、おいしそうだなと思いました。今、御説明にもありましたように、秋田は一品でも量が多いとか、もてなしの文化は秋田に限らずいろいろな所にあると思いますし、宴会などでは、ちょっと多目に頼むみたいなことはあると思いますので、食べ残しの持ち帰りに早くから取り組んでいただいているというのは、消費者としてもうれしいことだと思っております。ただ、海外では自己責任だけれども、日本では製造者責任を問われてしまうというのは、どこの事業者の皆様も懸念されるころだと思いますし、食中毒の心配もあったと思いました。

今のところ、もともとそういう県民性とか文化があるということで、お客様のほうから何かお申し出があったようなことはないということだったのですけれども、ガイドラインを作成するに当たって、何か共通のルールであったほうがいいというものがあれば教えていただきたいのと、好事例ではないのですけれども、こういうのがよかったというものがあれば教えていただければと思います。材料を残すことなく、ほとんど使っていることにも感動しましたし、特になければないで大丈夫ですので、よろしく願いいたします。

○齋藤参考人 特に思い出すのはないのですけれども。

○郷野構成員 分かりました。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかに御質問はありますか。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 齋藤さん、ありがとうございます。日本ホテルの松田です。恐らく当社の中村が全国を回って講演している研修をお聞きいただいたのかもしれませんが。ありがとうございます。

今、いろいろお話をお聞きしていて、地域によって、食べ残しの持ち帰りが普及しているエリアと、なかなか普及しづらいエリアがどうもあるようなのですが、今、齋藤さんがお店を営業するお立場と、業界団体の責任者のお立場の中で、行政、例えば市とか県とかと食べ残しの持ち帰りに関する何か議論ほどの辺まで進んでいるのかなと思いました。先ほど来の御説明で、昔はやっていたけれども、一時、食中毒等の発生で、保健所あるいは大手のホテルチェーン等が取りやめをしている現状があると。一方で、食べ切りとか、小盛りとか、この辺は非常に進んでいる中で、とは言え、更に食品ロスを削減するために食べ残しの持ち帰りも検討せざるを得ないような状況になっているという流れはあるのですが、エリア的にその辺はもう少し突っ込んで、もう一回持ち帰りの検討をするということまでいっているかどうかお聞きしたいと思います。

○齋藤参考人 秋田県は逆に、取組は早いと先ほど言いましたけれども、令和4年からですか、今年度も8月30日に食品ロス削減推進協議会というのを作ってやっていますので、年次というか、目標に対しての予定表もかなり進んでいます。ですから、8月30日の会議のときにも、秋田県のほうが、ちょっとお国より進んでいるのではないですかというお話をしたのですが、座長が、あっ、そうでしたか、それは知りませんでしたと言っていましたので、地方で小さい所ですから、取組のほうとか、温暖化対策や環境整備とか、生活衛生課と県民生活課と温暖化対策課、いろいろな課から参加していただいて、いろいろな方面からお話はやらせていただいています。

先ほど、私、説明資料は何もなかったものですから、すみません。この前にやったのは、このような資料を出しながらいろいろやっているのです。これは県のほうで、まだ出来上がってはいないのですけれども、今年はこういうパッケージを作ります。去年は紙製のパックを作ったのですが、ちょっと余りにも折りたたみが難しくて、一般の店舗の方々からすごい不平を買いまして、今年はパチッと合わせるような、簡単にやれるようなパッケージを県にお願いして、こちらですけれども、これを作っていただいています。あと、広報用に小さい秋田犬を使って、こういうパンフレットを出したり、こういうこともやらせていただいています。だから結構進んではいるのですが、なかなか参加するというのは、逆に少なかったです。面倒くさい、今までどおりで、自分の所で使っているパッケージで別にいいではないか。これを始めのうちは県のほうで無償で提供しますと言って、初めて、では、うちも参加しますかぐらいのところまでして、いろいろそういう意味では、取組としては全国より結構進んでいると思います。

あと、進んでいる県は、群馬県の高崎市がかなり進んでいます。私ども秋田と同じような感じで、食品ロスの持ち帰りとかは進んでいます。今知っている所は大体そこら辺なのですが、全国の各県連さんに聞くと、やはり、えっ、そんなの全然やってない、という県連さんもあれば、群馬県は高崎市が先頭になってやっているのですが、そういう所もあります。県で余り動いていなくても、市で率先してやっているとか、そういう所は結構全国的にありますので、だから、私どももそのように秋田県も進んでいると思っていますが、

でも、まだ、なかなか、それが全体的にこのくらいの量にしてくださいとは言えないし、何を持って帰るにしても、先ほど言ったように、生ものとかは、ざっくばらんに、これは持って行くとちょっと危ないから、それを持って行くのは自己判断と、もう、大分認知されていますので、あとは、本当に衛生上の問題で、これは帰ったら、このようにもう一回焼き直して食べてくださいとか、煮直ししてくださいとか、そういう助言はしています。当然、なるべく早く食べてくださいと言います。注意事項というのは大体そこら辺で、あと、それ以上のことは余りお客様に対してくどい言い方はしません。特に夏場のときだけは、先ほどもおっしゃっていましたが、やはり高温になりますので、揚げ物も注意してくださいぐらいはやりますけれども。あと、季節によって、秋田は大体 10 月頃から 4 月頃までは温度が低いですから、そこら辺は自由にどうぞという感じですね。真冬であれば、お刺身系統も、持って行っていいかと言われれば、いいですよ、その代わり、刺身では食べないでね、火を通してから食べてください。これは先ほど言ったように冠婚葬祭のときもそうですから、冬になるとそういうのも持って帰ってきています。だから、業者の方は、そこら辺のところは臨機応変に、でも、まだ若いお客様でそういうのを知らない方がいらっしゃいますので、そういう場合は一応言います。刺身も要ります、と言ったので、これは別口に入れてあるけれども、必ずこのままでは食べないでください、火を入れてください。大体そういうところですね。歴史背景的にもそういうふうな感じでやってきましたので。全飲連としては、それを今度、また全国に広げていかなければいけないと思っていますけれども。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。上間構成員、お願いします。

○上間構成員 齋藤さん、どうもありがとうございました。国立衛研の上間と言います。県といろいろ交渉されていると思いますけれども、1つだけ、主な県の担当窓口はどういう所になっていますか。

○齋藤参考人 県の担当窓口ですか。少しお待ちください。座長さんが学識経験者で、秋田県立大学の先生で、行政のほうの、秋田市とか、市町村会、秋田県生活衛生環境部、食の秋田推進課とか、町内整備、それに温暖化対策課、地域家庭福祉課、健康づくり推進課、県民生活課、環境整備課、生活衛生課、農林政策課、農業経済課、保健体育課、いろいろな所が入っています。

○上間構成員 その中で、音頭を取っているのはどこなのか分かりますか。

○齋藤参考人 音頭を取っているのは、食のあきた推進課ではないですかね。

○上間構成員 ありがとうございます。

○齋藤参考人 余り詳しくなくて、申し訳ないです。

○工藤座長 ありがとうございます。まだ御質問があるかもしれませんが、最後にまとめてお聞きする機会がありますので、それでは、次に進みたいと思います。資料 2 について、城山観光株式会社の安川様、よろしくお願いします。

○安川参考人 皆さん、こんにちは。城山観光株式会社、SHIROYAMA HOTEL Kagoshima の

SDGs 推進部の安川と申します。よろしくお願ひいたします。今日、私どもの食品ロス削減の取組、主に「mottECO」導入の経緯や現状について御報告いたします。画面を共有いたしますのでお待ちくださいませ。今、いかがでしょうか。

○工藤座長 見えております。

○安川参考人 では、進めます。まず、はじめに、私どもの会社の概要について御紹介いたします。SHIROYAMA HOTEL kagoshima、会社名は城山観光株式会社、創業が1948年、従業員数752名が、今、少し増え800名近い人数になっております。こちらがホテルの概要です。SHIROYAMA HOTEL kagoshimaは、2018年までは城山観光ホテルという名前を使っておりましたので、こちらの名前のほうが皆さん、御存じの方がいらっしゃるかもしれません。現在、SHIROYAMA HOTEL kagoshimaと改称しております。

ホテルの開業は1963年、昨年、ホテル開業60周年を迎えました。客室数は355室あります。鹿児島市内の中心地にある小高い丘の上に立っております。レストランは全部の店舗、社外を含めると12店舗ございます。そして宴会場は大、小15ございます。レストランも全て自社運営でテナントなどは入っておりません。レストランも和・洋・中に加え、イタリアンやスペイン料理など、幅広いレストランがございます。こちらは宴会場です。本当に小さい小宴会場まで含めると21の宴会場がございますが、最大の宴会場は左上の画像のエメラルドという所で1,000名ほど入る大きな宴会場を有しております。

ここから、私どものホテルの食品ロスの取組について御紹介いたします。ホテルの抱える4つの課題と上に書いております。4つの課題というのは食品ロス以外にも、CO₂削減、地域連携、社会貢献、そして脱プラスチックと、この4つを我々は一番優先して取り組むべき課題と位置付けており、それぞれに対してどのような取組で対策し、解決していくのかという観点で活動しております。ただ、食品ロスと一口で言っても、その中身がただ1つということではなく、様々な面から取り組まなければいけないと思っております。まず、食品残渣、今回、御紹介する「mottECO」もここに入りますが、食べ残しの問題。こちらは3010運動、ろすのん、そして、mottECOという各省庁が推奨している運動や啓発活動に賛同する形で進めております。

続いて、調理の段階で発生してしまう調理屑、こちらは社内に生ごみ処理機を導入し、社外に運搬、焼却する必要のないところで進めております。そして、一部はコンポストを活用し、そこでできた堆肥でハーブを栽培するなどもしております。また、私どものホテルはホテルにビール工場があり、ビールを醸造しているのですが、その段階で発生してしまう製造粕などもございます。こちらは、麦芽粕やビール酵母などといった製造粕をアップサイクルし、鰻や牛の飼料にし、ホテルオリジナルの鰻や牛を育て、ホテルのレストランやふるさと納税の商品として提供しております。最後が供給過多、売れ残りの問題です。ホテルベーカリーショップで売れ残ってしまったパンを冷凍して子ども食堂に寄付したり、冷凍した状態で販売するオンライン販売なども進めております。

ここから「mottECO」活動の経緯などについて御報告いたします。この「mottECO」の導

入の経緯は、私たちはまだ始めて間もなく、昨年 11 月よりトライアルで導入いたしました。やはり、どうしてもリスクのほうを懸念してしまい、ホテルの中で料理人たちは、食べ残しを持ち帰るなどというのは論外という意識が根強くありました。ですが、2023 年 3 月に日本ホテル協会社会的貢献に対する会長表彰でホテルメトロポリタンエドモント様が mottECO の取組で受賞され、出席していた会長、社長、そして、私もその発表を聞いて、もう既に先進的に進められているホテルさんがいるということで、今まで私たちはあり得ない、絶対的タブーと考えていたのですが、ここはもしかしたら踏み込むことができるかもしれないということで、その後、早速、松田総支配人に依頼し、オンラインで私どもの従業員向けに研修をしていただき、松田総支配人、そして中村総料理長直々にお話を頂きました。

そこで、「できない」とか「論外」というよりも、まずはやってみようという気運が高まり、11 月にトライアルという形で導入いたしました。これはレストランで実施したわけではなく、宴会場に限っての導入になります。11～1 月というのは忘年会シーズンになりますので、比較的、宴席も多く、ここでトライアルで導入したわけですが、宴会場で利用するといっても、私どもが主導するわけではなく、導入するか、その宴席で利用するかを最終的にお決めになるのは主催者であるお客様になります。そこに御賛同いただく形で進めるということです。

そして、ここで私どもにとって大きな協力者が現われました。鹿児島県内で広く外食チェーンを進められている康正産業様が一緒に mottECO の導入を進めたいということで御連絡を頂き、では、同じ時期に、同じように開始して、共通のフォーマットでアンケートなどを実施して、今後どうしていくかを考えていこうということで、そして、そこに鹿児島市ごみ削減課の方にも同席いただき、その後、常に 3 者で連携を取っております。

トライアルの実績ですが、宴席は 7 件と、そこまで件数的には伸びていないのですが、やはり、1 件当たりの参加人数が多いため、利用個数は非常に多く、mottECO 自体は 334 個の御利用となりましたが、この間、一切問題がなく進めることができましたので、4 月より本格導入を始めております。

紹介の方法としては、ホテルのホームページで御案内しております。お見せすると、この宴会場のページを開きますと宴会場での SDGs というものになり、このいろいろな取組で SDGs を実現できますという中に、このように mottECO も利用できますということで紹介しております。現在、この mottECO の箱ですが、お持ち帰りの手提げ袋付きで 50 円で販売をしております。

○工藤座長 すみません、スライドがずっとホテルでの mottECO 導入の経緯になっているのですが。

○安川参考人 あっ、そうですか。

○工藤座長 これでよろしいですか。

○安川参考人 プロフィールが共有されなかったのですか。失礼いたしました。

○工藤座長 はい。

○安川参考人 うまくいかないのでは、スライドショーに戻して進めたいと思います。ホテルのホームページの宴会場というところを開いていただくと、宴会場での SDGs という項目があり、そこに mottECO の御紹介が載っております。もし、お時間があればそちらを御覧いただければと思います。

実際に宴会場で御利用する際の案内方法などですが、スクリーンなどで、このように「SHIROYAMA HOTEL kagoshima よりお願いと御案内」と映し、その宴会、宴席の司会をする方と事前に打ち合わせをして、どこかのタイミングで御案内を入れていただくようにしております。先ほど、株式会社アレフの渡邊様からもお話がありましたが、私どもとしても持って帰ることが前提になるということではなく、やはり、おいしい状態で食べ切っていただくことがあくまで前提になります。なので、この mottECO を宴席で導入する際には、3010 運動と必ず抱き合せて紹介するようにしております。

そして、まずは 3010 運動に御理解と御協力を促すように御案内をします。そして、それでも食べ切れない場合はお持ち帰りいただくことができますというところですが、一番強調したいのは、このお客様の自己責任というところ、そこをいかに御理解いただき、御賛同いただけるかということだと思っておりますので、ここは強調し、お客様のお手元にも環境省様が発行している御案内を置いて、併せて御賛同いただくように進めております。

mottECO のルールも環境省様が勧めるものに準じておりますが、持ち帰れるものの中心温度のみ、メトロポリタンエドモント様と同様、中心温度 75 度ということでやっております。お客様のお手元にお示ししている、この本日のメニュー表を置いているのですが、その中で持ち帰りが可能なお料理を赤字で示しており、この赤い文字のものだけお持ち帰りいただくことができますとしております。

そして、ヒアリングの中でも幾つかありますが、持ち帰りを可能としている食品は 75 度以上の加熱のもの、そして、容器への移し替えはお客様自身で行っていただきます。帰宅までに時間がかかる、例えば、二次会に行く等の予定がある場合持ち帰りは控えていただくこと。それから、召し上がる際には、必ず再加熱してから召し上がっていただくこと。そして、少しでもおかしいと思ったら召し上がるのは御遠慮いただくことを御案内しております。なので、全体的なメニューでいくと、お持ち帰りいただけるものは本当に限られてしまうのですが、今の段階ではこのような形で進めております。

ここが私どもと康正産業様が一緒に実施しているアンケートで、これを蓋に貼り付け、お持ち帰りいただいてからアンケートにお答えいただくようにしております。アンケート結果について少し御紹介します。まず、左上から、年齢は、私どものホテルは比較的年齢層が高く、ほとんどが 40 代以上になってしまうのですが、康正産業様は御利用世代が比較的若い世代も御利用されるので幅広い回答が得られたと思っております。「mottECO の取組をご存じでしたか」という 2 番目の問いについては、ほとんどの方が「知らなかった」と答えておりますので、ここは、まだまだ普及啓発の必要があるのではないかと感じ

ております。そして、これは非常に心強かったのですが、mottECOの自己責任という趣旨に賛同されるかというところには、ほぼ100%の方に「はい」と答えていただいております。「国内で浸透すると思うか」という問いにも、ほとんどの方に「浸透すると思う」とお答えいただいております。

続いて、「なぜ食べ残しを持ち帰ろうと思われましたか」という問いに対しては、ほとんどの方が「食品ロス削減につながると思ったから」ということで、そこに対する意識が高くなっていると思っております。「実際にお持ち帰りになった商品はどうしましたか」という問いでは、100%の方が「自分、若しくは家族が食べた」ということで、捨てる場所が御自宅に代わるだけという懸念もクリアしてきていると考えております。そして、最後の「今後mottECOの普及を目指す上で必要と思われる取組は何ですか」という問いに対しては、幅広い回答が得られたのですが、やはり「導入店舗を増やすこと」というのが多くありましたので、私どもとしても、こちらについては、非常にここを進める必要がある、先導して取り組んでいく必要があると感じております。

また、やはり、告知不足、認知不足が考えられますので、ここは積極的にやっけていこうと思っております。上から4番目が、正に今回のこのヒアリングに関するところだと思っております。「食べ残しの持ち帰りに関する飲食店を守る法律・法令の整備」に多くの方に回答を頂いているところです。自由な御意見では、いろいろな方から「良い取組です」というお言葉を頂きましたので、私ども、これからも自信を持ってこのmottECOの推進・普及に努めていきたいと思っております。

ヒアリングにありました保健所食品衛生担当からの指導などについてですが、このトライアルで導入する前に連絡をしていろいろ打ち合わせをしたときに、mottECOでお持ち帰りいただき体調不良になった方が現われたとして「それはmottECOを原因として調査はしません」というようなお答えを頂きました。あくまで、その同じお料理をどれだけの方が召し上がって、どれだけの方が発症し、同じ症状を訴えているのかというところが、我々にとっては一番問題になるので、mottECO うんぬんを前提にしては、何もそのような観点ではないですという言葉が頂いたので、ここは安心しているところです。ただ、もし、何か起こったときに、完全にその飲食店を守ることにはつながらないということでしたので、今回のガイドラインの整備は進めていただけるほうが我々としてもリスク回避につながり、もっと御賛同いただける飲食店が増えていくのではないかと考えております。

この保健所の担当の方をお願いをして、mottECOだけではないのですが、衛生管理、食中毒に関する研修会は年2回必ず行っておりますので、ここにもう少しmottECOに踏み込んだ内容も取り入れながら、今後は研修も進めていきたいと思っております。現在、市や鹿児島県内もこの食品ロス削減に対する意識が非常に高まっており、市や県が主催する食品ロス削減推進シンポジウム、普及啓発イベントなどに登壇する機会を多くいただいております。そこで、積極的に我々も取組を紹介することで、地域の方々に自己責任の理解を呼び掛けること、御賛同いただける飲食店が増えると思っておりますので、ここも積極的

にやっっていこうと思っております。また、これは、先日8月26日に南日本新聞という鹿児島で一番購読されている新聞ですが、この第一面に、食品ロスに対する記事を書いていただいて、私もこのようにmottECOをやっておりますと紹介させていただき貴重な機会をいただいて、これは、かなりいろいろな方面から反響がありました。「どのように進めているか、お話を聞かせてください」という連絡もいただいておりますので、もっとこのような機会が増えればいいなと思っております。

問題等、何も発生はしていませんが、ただ、宴席に出席されてお持ち帰りいただいた方が、レストランを御利用されたときに、「宴会場では大丈夫だったのに何でレストランでは駄目なんだ」という、そのような意見があり、まだレストランまで進められておりませんので、ここは何とかできるように社内調整なども踏まえながら進めていきたいと思っております。以上で紹介を終わります。ありがとうございました。

○工藤座長 御説明ありがとうございました。それでは、今の御説明を受けて、構成員の皆様、御質問等いかがでしょうか。松田構成員をお願いします。

○松田構成員 安川様、ありがとうございました。日本ホテルの松田です。非常に分かりやすい説明でした。これは成功事例だと思うのですが、なかなか、まだホテル業界の中でも、正直、普及しきれていないという課題があります。今、御説明がありましたが、もともと、この高級ホテルといいますが、大型ホテル、宴会場もたくさん持っているようなホテルで、あるいは地域を代表するホテルで、リスクが高いとか、あり得ないみたいな雰囲気はこれまでであったというのは現状だと思うのですが、短期間のうちに、このトライアルや本格導入まで移行されたという中で、社内を取りまとめる、どのような形で社内がそういった180度大きく変換できたのかを、もう少し御紹介いただきたいのですが。

○安川参考人 そうですね。やはり、一番大きかったのは、日本ホテル協会会長表彰の発表でホテルメトロポリタンエドモント様の発表を聞いた席に、私どもの会長、社長が同席していて、非常に強い課題感をもともと持っていたので、でも、どうしても社内で料理人たちが「できない、できない」というのを無理強いを進めることができなかつた中で、先進的に進めている所があるのに、うちでは何でできないのだという、そこが大きかったのではないかと思っております。

踏み切るきっかけになったのは、トップダウンと言ってしまうと何となく残念な表現になってしまいますが、「まずはやってみよう」という、そのような意識が生まれたのは、やはり、他社様の事例が一番大きいきっかけになっております。結局、トライアルといっても、導入することには変わりはないのですが、何となく、トライアルという位置付けにすることで、だったらやってみようと、いきなり実装しますでは、うまくいかなかったのかもしれませんが、あくまでこの期間はトライアルでということで賛同を得たというところはあります。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかにも御質問等ありますでしょうか。郷野構成員、をお願いします。

○郷野構成員 御説明ありがとうございました。5ページに「本日のメニューでお持ち帰り可能なお料理」というシートがあったかと思うのですが、そちらは、とても親切な取組だと感じました。食べ残してしまうことに罪悪感を覚える消費者もいますので、あらかじめ、持ち帰ることができることや持ち帰り可能なお料理が分かることは、無理なく、無駄なく食事を楽しめるのではないかと思います。

ただ、一方で、テイクアウトとの境目が気になりました。後半のアンケートの回答の中に、「最初から食べきれなさそうな分を取り分けて保管してもらえたらすごく良い」とあり、そこは私もすごく共感するところではありますが、基本的には、その場で食べていただくことが前提だと思いますので、「お召し上がり切れない場合には」というような文言をどこかに入れるなど、あくまでも食べ切れない場合という意図が伝わると良いと感じました。

それから、持ち帰りの取り置きについては、例えば、この事例のように個人に配膳されるお料理と、ビュッフェスタイルで提供されるお料理では考え方が違ってくるのではないかと思います。もし、その辺について御見解がありましたら、後ほど、教えていただきたいと思います。

それから、同じページの持ち帰りのルールのところですが、帰宅までに時間がかかる(2次会に行く等)場合は、持ち帰りはやめましょうという記載がある点はとても良いと思いました。時間経過とともに食品衛生上のリスクも高くなりますので、そのようなときは、無理せず、持ち帰らないことも大切だと思います。

それから、mottECO アンケートは、大変参考になりました。私はこれまで 3010 運動を推奨していたのですが、「食事が楽しめない」という御意見があり、とても納得しました。外食はコミュニケーションの場でもありますので、目的や用途に合わせた無理のない取組が必要だと感じました。

最後に、事務局への意見です。アンケートの中のうち、「持ち帰った商品を誰が食べたか」というところで「家族が食べた」という回答が2番目に多くなっています。本人以外にも喫食する可能性が高いと感じました。本人以外が喫食する可能性があるのであれば、アレルギー等についての注意喚起も必要なのではないかと思います。家族だから当然分かっているだろうとはせずに、ガイドラインの中に何らかの形で盛り込んでいただけたらと思います。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。オンラインの千葉県の山口様が挙手されております。お願いします。

○山口代理 御説明ありがとうございました。質問といえますか感想になるのですが、今回の事例は、本当に大きなホテルさんで、これだけのスピード感を持って、意識改革、特に、お料理される方は、どうしても宴会ですと、その場で一番おいしい状態で食べていただくことを目指して作られていると思うので、そこに、この mottECO についての意識改革ができたというのがすばらしいなと思って聞いていました。

その中では、やはり、行政のほうとのコミュニケーションも良かった事例なのかなと思
い拝聴しており、我々としても、行政の立場から言いますと、この鹿児島市がおっしゃっ
ていたとおりで、持って帰って具合が悪くなったのではなく、あくまでも、その食品が提
供時から問題があったのか、なかったのか、そこも含めて、第一報が入った際には、どう
しても調査が入らなければいけないケースはあると思います。その部分をホテルさんで
正しく理解していただけたので、ここまでスピーディに動けたのかなとすごく感じました。
ありがとうございました。

○安川参考人 ありがとうございます。

○工藤座長 ほか、ございませんか。もし、なければ、また後で聞いていただけますので、
次に進みたいと思います。それでは、資料3について、株式会社筑波学園ホテルの林様、
よろしくお願ひします。

○林参考人 よろしくお願ひいたします。ホテル日航つくばを運営している会社です。ホ
テルが取り組むフードロス削減について、発表します。次をお願いします。こういった流
れでお話をしたいと思います。

まず、ホテルの概要です。私ども、ホテル日航つくば、前身、2度リブランドしており
ます。一番最初は1983年、科学万博の前にできたホテルで、去年40年を迎えております。
ホテルの中に、レストランや宴会場などがございまして、客室が164室のホテルです。宴
会場は、最大700名収容可能なシティホテルです。

次をお願いします。2021年7月からSDGsの活動を進めるということで、SDGs推進委員
会を発足し、以来、いろいろな取組をしております。ミツバチが大切ということで、ミツ
バチを飼ってみたり、地域のワイナリーとイベントを開催したり、社員向けの講演会では
外部でSDGsに取り組んでいらっしゃる方をお招きして、様々な講演をしていただいたり
しております。

次をお願いします。取り組みの柱としては、自分たちだけではできないということで、
ゲストの方々と一緒にしたり、地域を巻き込んだ取組、社員が直接参加するような取組と
いうことで、進めております。

次をお願いいたします。フードロス削減についても、そういった取組の一環として、も
ともとは宴会場やレストランから出るフードロス、厨房から出るフードロスをなくそうと
いうことだったのですが、もっと包括的にできないかということで、2020年からフード
ロス削減のプロジェクトを発足させまして、部門を跨いだメンバーで話し合いながら、ホ
テルから出るフードロスを減らしていく取組をしております。具体的には、先ほどから出
ている3010運動、mottECOの導入です。ちょっと面白い取り組みとしては、ホテルのロ
ビーにフードバンクのボックスを置いて、もともと当初は客室から出る、買ったけれども
食べなかった食品、お土産でもらったけれども使えないという食品を、茨城県フードバン
クという所に寄付をして、子ども食堂などに差し上げるようにしていただいていたので
すが、実際にはホテル外から持って来られる方も多数いらっしゃいまして近所の方々が食べ切れないも

のなどを寄付していただくことも増えております。

次をお願いいたします。食べ残しゼロに関する取組ですが、先ほども言いましたけれども、もともと 3010 運動は進めていたのですが、これまでの社内向け SDGs の講演会で、こちらにいらっしゃるセブン&アイ・フードシステムズの中上様に講演をしていただいたときに、こういった取組があるということをお紹介いただいて、そこから調理部の反対などもありまして進まなかったこともありましたが、私どもも一度やってみようということで、2023 年 7 月からトライアルという形で始めました。今年の 4 月からコンソーシアムに参加することを含めて、本格的に導入しようということで、館内にレストランは 3 店舗あるのですが、1 店舗はテナントになりますのでそこを除く直営の 2 店舗と、宴会、こちらも城山観光さんなどと同様に、私どもが直接的に勧めているわけではなく、主催者、幹事様との打合せの中で、こういった取組があるということで、興味を持っていただいた団体様に向けて取組をしております。

次をお願いいたします。これは宴会で mottECO を採用したときの写真です。もともと営業担当が、この団体様が食品ロスを減らしたいと、自治体様の御宴会だったのですが、フードロスを減らしたいということで、まず料理の量を減らすところと、3010 の活動をするという以外に、ちょうど mottECO という話が出たところでしたのでお勧めしたところ、是非やってみたいということで御賛同いただいて、mottECO を導入することになりました。真ん中の下にあるように、司会者から mottECO の説明を宴会の最後のほうにさせていただいて、持って帰れるものと持って帰れないものというのは、左下にあるように、こういった持って帰ってはいけない料理のメニュー部分に表示をしながら、途中でお客様に箱をお配りして、お客様御自身が詰めて、持って帰っていただいたという流れになります。

次をお願いいたします。ここからは現状などの御説明です。店内での意思表示ということですが、レストランに関しては、レジ横に mottECO の掲示をしております。ただ、積極的にスタッフから声掛けをしているというわけではなく、お客様からのお声掛けによって御提示するような形を取っております。宴会場の場合は、先ほどの説明の通り営業担当が打合せの中で、お客様から御要望があったときに御説明をして、会場でのアナウンスと、持って帰れる食品と持って帰れない食品の掲示をしながら、御利用いただいております。

2 番目、持ち帰りを可能としている食品ですが、mottECO のリーフレットをお配りしているのですが、そこに書いてあるとおりに、火の通っているメニューとか、レンジで温めても大丈夫なものということで、調理部が基本的に判断をして、御案内するようにしております。

衛生面で配慮している面ということで、先ほども言いましたけれども、NG メニューを明確に表示して、お客様に伝達するということです。あと、持ち帰りのルールで、お客様の責任について、口頭で説明しています。もちろん幹事様には、ホテルから説明するのですけれども、宴会などでは司会の方から全員に行き渡るように御説明するというようにしております。昨年のトライアル時はしていなかったのですが、今期は夏の間、6 月～8 月

は利用を停止しました。こちらは、もともとホテルではテイクアウト商品の販売を行っているのですが、夏の期間はテイクアウトを休止しているため、それに合わせて、mottECOもこの時期は一時停止するようにしております。これがいいのか悪いのかは、まだ分からないのですが、今年はこのようにしてございましたので、もうちょっと議論の余地があるのかなと思っております。

次をお願いします。容器詰めはお客様に詰めてもらうということで、この右のルールを掲示して、納得いただいて、御自身で詰めていただくようにしております。これが2番目です。案内のちらしを活用して、御案内をしております。

3番目が、消費者からの問合せの有無ですが、特に問題は起きておりません。

次をお願いします。事件事例やヒヤリハットなのですが、特にトラブルや、食中毒はもちろん起きておりませんし、そういった問合せもございません。1点気になったのは、先ほどの宴会の場面で持って帰ってはいけない物の掲示をしているのですが、それでも、そこから持って帰ろうとされているお客様がいらっしゃって、スタッフもできる範囲でお声掛けをしているのですが、全員には対応できなかったのかなという気はしております。

保健所衛生担当からの指導ということですが、こちらはmottECOの導入を始めるときにつくばの保健所に問合せをしたところ、特に中止を促す基準とか法律はないので、進めているのは問題ないということでした。ただ、万一食中毒が出たときは、通常の食中毒のスキームに従って調査するということを言われました。以上です。

○工藤座長 御説明ありがとうございました。今の御説明を受けて、構成員の皆様方から御質問等はいかがでしょうか。中上構成員、お願いします。

○中上構成員 林さん、ありがとうございました。先ほど「スタートのときに少し苦労した」とおっしゃいましたが、私の感覚では、お話してからあっという間にトライアルが始まったと思っています。このスピード感は素晴らしいと思っています。本日の御紹介の中にはなかったのですが、日航つくば様は、御自身でもきちんとSDGsの発信イベントなどもやられていて、その先進性には感心し、勉強になっております。

1個だけ、最後に課題で挙げられた、NG料理を詰めていても、箱を開けて「駄目ですよ」までは言えない。これは我々も同じなのですが、同じコンソーシアムに入っている名古屋のホテルの方とお話をしていて、3010運動をやって、食べ切ってくださいとやった上で、mottECOを紹介する。mottECOを紹介したタイミングで、持ち帰れるものだけ1つの卓に集めて、そこだけに容器を置くというようにしている。ほかに容器を持って行けないというか、そこから持って行ってくださいというやり方をしている、これはすごくいい工夫だと思いました。今後、コンソーシアムの中でも共有して、同じようなやり方ができるのであれば、1つの工夫なのではないかという、これがコンソーシアムの強みだと思っています。いろいろな所からいろいろなアイデアが出てきて、より安全に食品ロス削減に努められる。本日もすごく勉強になりました。ありがとうございました。

○工藤座長 ほかにありますか。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 林さん、ありがとうございます。様々な食品ロス削減のプロジェクトが進んでいるということで、非常に勉強になりました。

2つ質問があります。mottECOに取り組んでいる中で、どのメニューがOKかという中で、「基本は火の通っているメニュー」という表記があるのですが、火の通っているメニューというのは抽象的な表現で、あるいは調理の方も日々交替すると思うので、この辺について、もう少し具体的なマニュアルとか、あるいは総料理長が全部決めるのだとか、そういうものがあれば教えていただきたいと思いました。

もう1点は、ヒヤリとしたNG料理を詰めるお客様もいらっしゃったということで、宴会などになるとスタッフの数も多かったり、スタッフの入替えが多かったりすると思うのですが、社内教育のやり方とか、そういった点で気を配られている点などがあれば、教えていただきたいと思いました。

○林参考人 まず、火の通っているメニューについてです。基本的には、その日ごとに料理長が判断をします。この導入も、今のところは毎日あるわけではないので、料理長の判断をもって対応しております。今後は、先ほど城山観光さんもおっしゃっていましたが、温度とか、そういったところの基準が必要になるのではないかと考えております。

社内の教育については、今、宴会のサービスなども人手不足などもありまして、そのときに初めて来られるようなヘルプなどもあるので、その辺りは今後の課題かなと思っております。定期的に衛生安全委員会という委員会が開催されまして、その中でいろいろな問題点とか、そういったことの話合いはされていますが、末端まで行くような仕組み作りなどが、今後の課題かなと思っております。

○工藤座長 ほかにございますか。郷野構成員、お願いします。

○郷野構成員 御説明ありがとうございます。現在の状況などの御説明の中で、「持ち帰り NG メニューを明確に表示する、伝達する」の参考写真に、「これは持ち帰りできません」というような赤いX印がある、こういう表示は分かりやすくいいと感じました。これは感想です。

最後の事故事例やヒヤリハット事例の所で、今お二人からも御質問があったところなのですが、NGメニューをPOPなどで注意喚起していても持って帰ってしまったお客様がいらっしゃったということで、その後、何か持ち帰らないような対策をされていたら教えていただきかったのですが、先ほどのお話の中で御回答いただきましたので、大丈夫です。とても素晴らしいと思いながら聞かせていただきました。

これは事務局への質問なのですが、例えば持ち帰りNGメニューを持ち帰って食中毒などの事故が起こってしまった場合の責任の所在は、どこになるのでしょうか。つくば保健所の見解の中に、「万一食中毒などが出た際には、通常のスキームに従って調査します」とありますが、事業者はきちんと注意喚起していたにもかかわらず、利用者が持ち帰って事故が起こってしまった場合の責任の所在というのは、事業者の皆様にとっては悩ましい問題だと思いますので、その辺の見解をもう少し詳しく教えていただけたらと思いました。

○工藤座長 事務局からお願いします。

○事務局 事務局より、今の郷野構成員からの御質問に関してお答えします。食中毒の調査に関しては、持って帰ったからとか、そういった先入観をもってということではなくて、あくまでどの段階で汚染があったのか、結局、どこに原因があったか調査していくことになりますので、それが、調理段階であったのであれば、NGメニューであったとしても、それは調理者側に責任はあると思いますし、一方で持ち帰りの段階に原因があったということが分かるのであれば、その場合であれば事業者側の責任ではないといった判断にはなってくると思います。従いまして、まず調査に入るといいうところは大前提になると思います。これは持ち帰りであろうとなかろうと、あと NGメニューであろうとなかろうと、そこは調査に入るといいうのが大前提だと思います。

○郷野構成員 ありがとうございます。その辺のラインと言うか、事業者の皆様も分かりやすいガイドラインになるといいと思いました。

○工藤座長 ほかに御質問、御意見はありませんか。中上構成員、どうぞ。

○中上構成員 今の郷野委員の質問と高橋さんのお答えで大分すっきりしてきたと思うのですが、そこは事業者に対しては、持ち帰りがある、mottECOがあるからということではないと。調査は通常に従ってやるということがしっかりと伝わると、取組のハードルが少し下がるのではないかと思います。事業者側は、食べ残しを持ち帰ってもらう、mottECOを実施してもらうことについての懸念点をいつも抱えているので、そこは基本的には関係ないということ、どこかに明文化するなり、分かりやすく伝えていただくと、非常にすっきりするのではないかと思います。

○工藤座長 ありがとうございます。私から1つお聞きします。レストランのほうでも表示されて、もし御要望があれば持って帰っていただくということなのですが、実際にはレストランのほうと宴会場のほうと、どちらが持って帰る量とか件数は多いのでしょうか。

○林参考人 件数で言うと、レストランのほうが多いです。今年1月にした宴会では、1件の宴会で30個ほど持って行かれています。もう1件の宴会でも20個ほどの数が出ているので、1件当たりは多いのですが、件数ではレストランは一人一人なので、レストランのほうの件数は多くなっています。

○工藤座長 レストランでも、宴会場と同じような形で、持ち帰りの際の注意点のパンフレットをお配りしているということでしょうか。

○林参考人 箱を要望されたときには、パンフレットをお渡しして御説明しております。そのときの持ち帰り NG は、先ほどのパネルなどではなく口頭で御説明するようにしております。

○工藤座長 それで、御自分で詰めていただくということですね。

○林参考人 そうです。

○工藤座長 ありがとうございます。次に進めさせていただきます。次は、事務局より、ほかの事業者に関する事前ヒアリングの内容について、御説明をお願いします。

○事務局 それでは、事務局より資料4について説明いたします。資料4は、ホテル、居酒屋、定食屋、レストランについて、食べ残しの持ち帰りの実施状況について事務局でヒアリングをした内容をまとめたものです。ただ、施設名に関しては非公開ということで協力を頂いておりますので、資料上は事業者、A～G とアルファベットで記載しておりますことを御了承いただきたいと思います。

1 ページは、まず、食べ残しの持ち帰りを認めている事業者様の状況です。これまで参考人の皆様からお話いただいたところと共通する部分もありますので、少しこのページはかいつまんで説明させていただきます。持ち帰り可能なメニューのところについては、やはり加熱をしているものが主になっている状況です。それから、お客様への注意事項に関しては、自己責任であることは皆様共通の上で、口頭伝達している。当日中に喫食してくださいといった内容や、体調不良には責任を負えないということを伝えたり、ホームページなどに載せたりといったことをされているようです。あとは、6月～10月に関しては食べ残しの持ち帰りをお断りしているといった状況や、注意事項としては、暖かいところに置かないようにとか、再加熱して召し上がってくださいと、これまで参考人の皆様からお話があったようなところと共通している部分が挙がっております。

その他(懸念事項等)のところでも、これも共通しているかもしれませんが、やはり保健所から、食べ残しの持ち帰りを認めていることについて指導される不安があるといった御意見も頂いております。それから事業者C様で見ますと、4つポツがあると思いますが、上から3つ目、例えばお客様御自身で詰める作業について、従業員はそこを逐時見ているわけではないので、何を持ち帰ったか目が届かない。先ほどのNGメニューを持ち帰ってしまったというようなお話もありましたが、結局目が届かないといった御意見や、あとは自己責任ということをお了解頂いてはいるけれども、仮に体調不良とか事故が起きた場合に、この時代ですのでSNSに載せてしまうとか、そういった懸念点はあるということをおっしゃっていました。この3つの事業者様は、食べ残しの持ち帰りを認めている事業者様です。

次のページは、今度は食べ残しの持ち帰りを今やっていない事業者様です。食品ロスの削減に全く興味がないということではなくて、食べ残しの持ち帰りを認めていないというだけで、資料に記載がありますとおり、食べ残しの3010運動の声掛けをしたり、あとは提供量の調整をしていたりとか、食品の無駄、原材料に無駄が発生しないようなメニューの開発だったりとか、そういった観点から食品ロス削減には取り組んでいる事業者様です。

お示ししている資料の「その他」ですが、まず事業者D様でいきますと、そもそも食べ残しの持ち帰りを前提で調理はしていない、持ち帰るのであれば、テイクアウトメニューを別途用意しているので、そちらを利用してほしいという御意見。それから、皆様から共通で挙がっている食中毒のリスクが不安、営業の禁停止のリスクがあるような行為を避けているという状況です。ただ、仮にその営業の禁停止というものの可能性がなかったとしても、今のところは持ち帰りを認める予定はないということでした。それはやはり自己責

任を前提にしたことであっても、被害者が出た場合には会社として対応する必要があるので、そういったリスクは避けたいという御意見です。

それから事業者E様で、その他の懸念事項のところを御覧いただくと、こちらやはり万が一事故が起きた場合、特にその事故発生時の社内、それからお客様対応、保健所等への対応に労力を費すことになって、職員の士気が下がることにもなりかねないので、そういったリスクは負いたくないというようなこと。それからお客様が持ち帰った後、実際に本当に注意した内容でお食べになるのかといった管理状況も分からない中、結局食中毒等が起きた場合の責任の所在も曖昧で、こういったことは認められないということ。それから厳格に社内のマニュアルで、喫食期限というのは提供から2時間以内と定めているといった御意見もあります。ただ、例えばその安全面や法的な仕組みがあれば取り組む検討の余地はあるということです。あとは、今でもバックヤードで手つかずの状態に残されてしまうような食品もある状況なので、こういったものを、例えば微生物検査などを実施して、安全性が確認できたメニューに限って持ち帰りを認める、そういった検討の余地はあるということです。ただ、実際には今はやっていないということ。

それから事業者F様は、以前はやっていたけれども今はやっていないという状況です。これはコロナも明けて、需要が回復してきて、なかなかそこに対応する人を充てられないといった背景もあるようです。この3者様が、食べ残しの持ち帰りを認めていない事業者様です。

次のページは最後、こちらは事業者G様です。食べ残しの持ち帰り、これは積極的ではないが一部認めているとあります。大々的に食べ残しの持ち帰りをしていきますといった案内はしていない。でも、お客様から持ち帰りのお声掛けがあった場合には、一部のメニュー、パン、スコーン、それからチョコレートといった菓子に限って認めているという状況です。こちらの事業者様も、食べ残しの持ち帰りに関しては限定的ですが、食品ロス削減という観点から言えば、食べきりの声掛けをしたりとか、ビュッフェであればオーダー形式にしたり、あとは小盛りメニューだったり、ハーフポーションを導入することで食品ロス削減に取り組んでいる事業者様です。世の中の流れが変わっていけば検討の余地はあるという状況ですが、やはり現時点では、安全面を重視して、現状の取組以上の食べ残しの持ち帰りに関する取組を行う予定はないという状況です。簡単ではありますが、事務局からは以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。今の御説明を受けまして、構成員の皆様、御質問等いかがでしょうか。郷野構成員、お願いします。

○郷野構成員 御説明、どうもありがとうございました。食べ残しの持ち帰りについて、率直な懸念事項が分かり、その点については解決していけるようなガイドラインを作成する必要があると思いました。また、事業者のポリシーやブランド戦略などもあり、食べ残しの持ち帰りについては取り組んでいないという事業者もいるとお聞きしております。食べ残しの持ち帰りが世間一般に周知されていくことは望ましいことと考えておりますが、

もともとは食品ロスの削減が目的ですので、別の形で食品ロス削減に取り組まれている事業者の立場を尊重する姿勢も必要かと感じました。ただ、様々なシーンで、希望する消費者が食べ残しの持ち帰りを安心して選択できるということは大切ですので、現在個別判断で行われている食べ残し持ち帰りのルールについて、先進事例に学びながら整理したガイドラインとしていくことが必要だと思いました。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかにコメント等でもいいのですが、中上構成員、お願いします。

○中上構成員 ありがとうございます。正に普通に飲食業をやっているならば、これも多分いろいろな外食事業、ホテルとかあると思いますし、外食事業者とホテル事業者の課題観が違うと思うのですが、当たり前を感じる懸念点だなどは考えています。前回も話したかもしれませんが、大前提として、我々事業者としては、食べ残し持ち帰りを何とか進めていきたいと思います。飽くまで食べさせてもらうことを前提の取組が1つ。

もう1つは、そうは言っても食べ残しを持ち帰りたいという社会的ニーズが高まっているので、それに対応できる事業者を増やしていきたいところですが食品ロス削減につながるという考え方を共有していければ、少しずつ広がっていくのではないかなとは思っています。

事業者Eの方の、持ち帰った後の実際の喫食時間、管理状況が分からないためという懸念点について言えば、これは普通にテイクアウトでも何でも同じなので、そこをもってできないと言うのであれば、それはテイクアウトもできないという話です。そういう観点ではなくて、社会的には、お客様には、Fの方も、社会のそういう流れが変わればと言っていますが、世の中の流れが、自分たちが残した物を捨てられるのはもったいないという流れになってきているものに、飲食事業者は対応すべきだという観点があれば、いろいろなことが解決していくのではないかなと思っています。ありがとうございます。

○工藤座長 ありがとうございます。松田構成員、お願いします。

○松田構成員 御説明ありがとうございます。やはり先進的に進んでいる取組を勉強することも大事ですけど、こういった形で、まだ認めてない事業者の懸念点というのをしっかりと受け止めながら、それを解決できるようなガイドラインにしていく必要があると思います。例えば、この事業者Dの会社、食中毒リスクが不安とか、営業停止のリスクがある行為は避けると書いてありますが、先ほど来説明してありますとおり、mottECOという行為自体に対しての保健所的な指導を行うということではなくて、食品事故が起きたときに、ホテルの製造段階で異物が入っていたとか、そういったことに関する調査であったり、処分が出る可能性があるわけで、これに関しては、通常の飲食営業をしていれば当然のこととなりますので、その辺りの誤解というか、懸念というか、正しい理解はまだお互い整理はできていないのかなというように思います。ここは事業者並びに管理監督をする保健所、あるいは自治体を含めて、共通の整理がなされたガイドラインをしっかりと作ると。ここは結構ポイントなのかなと思いましたので、是非、よろしくお願ひしたいと思います。

持ち帰りを認めていない事業者の中でも、ある程度仕組みができれば是非検討したいというような、あるいは取り組みが進むかもしれないというところもまだまだたくさんありますので、我々も是非理解が進むような取組をしていきたいと思っております。以上です。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかにコメントとかありませんでしょうか。上間構成員、何かありますでしょうか。

○上間構成員 今、松田さんとかがおっしゃったように、大前提としては食べきりで、厚労省の規制側としては、何か食中毒が起きたときには調査が入ります、その調査の中で、この持ち帰りの食品がからんでいる可能性があるときは、当然、提供した側にも調査が入りますが、入ったときに問題なければ、問題ないという形で、ちゃんと報告がされますという。その辺がはっきりしていれば、いいのではないかと思います。

○工藤座長 ありがとうございます。私も、消費者がこういった取組があることを知ることとか、また事業者もリスクというのがそういう意味ではないのですということも理解していただけるとか、また、行政のほうもしっかり説明ができるというような、明確な、今回、ガイドラインというものが出来ると、大分変わっていくのかなという印象を受けました。

ほかにございませんか。よろしいでしょうか。今、事務局のほうから資料を御説明いただいたのですが、これまでの参考人からの御説明も含めまして、改めて御質問等ありましたら、お願いいたします。

○安川参考人 すみません、城山観光ですけれども、よろしいですか。

○工藤座長 はい、お願いします。

○安川参考人 先ほど発表の後に頂いた質問に答えられてなかったもので、今お答えさせていただきます。宴席で、コース料理ではなく、ビュッフェ形式の際にどうされているかという御質問を頂きました。こちらは、私どもはビュッフェの宴席は事務局、主催者のみの御利用とさせていただいております。お客様ではなく、飽くまで、事務局や主催者サイドの方々が忙しくてゆっくりお召し上がりいただけないのではないかとということで、最後に、どうぞ詰めてくださいというふうにしております。その際、これは駄目、あれはいいと言っても、どうしてもほかの物もお取りになってしまう可能性がありますので、お持ち帰りいただけないお料理については下げさせていただきますということで、片付けに入る形で、可能な物を残して、ほかは下げていくという、そういうやり方しております。以上です。ありがとうございます。

○工藤座長 ありがとうございます。ほかにも、参考人の方から御説明もう少ししたいとかありましたらお願いします。ほか、ございませんか。ないようですので、それでは時間となりましたので、これで議題1は終了いたします。後から御質問等がもしありましたら、構成員の皆様、メールで事務局宛てに送付いただいて、参考人の方や事前ヒアリングされた事業者様へ確認いただくことでよろしいでしょうか。参考人の方はよろしいでしょうか。特にないようでしたら、進めさせていただきますが、事務局はいかがですか。

○事務局 この場で質問が浮かばず、後からもし浮かぶようであれば、メール等で事務局のほうにいただきたいと思えます。参考人の皆様、その場合、本日だけでなく、この後のその質問が上がった場合にはまた御協力のほど、お願いいたします。また、事前ヒアリングを行った事業者様に関しましては、できる限り後から上がった質問について回答が得られたものについて、第3回の検討会の場で報告させていただければと思えます。

○工藤座長 ありがとうございます。それでは事務局のほうから、今後の予定について御説明してください。

○事務局 参考資料の9ページにスケジュールを示しておりますが、第3回については、事務局からは本日のヒアリングの内容や、第1回でいただいた御意見をもとにガイドラインの骨子案を提示させていただく予定としております。日程については、また改めて御案内させていただきます。以上です。

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