

令和2年度(2020年度)第3回北海道食の安全・安心委員会議事録

日時：令和3年2月15日(月)15:00～

場所：札幌国際ホテル 8階「国際ホール」

○開会

【勝藤北海道農政部食品政策課課長補佐】

今回出席されるご予約の皆様ご出席となりましたので、これより、令和2年第3回北海道食の安全・安心委員会を開催いたします。開催にあたりまして西邑会長から一言ご挨拶をお願いいたします。

【西邑北海道食の安全・安心委員会会長】

はい。皆さんこんにちは。本日はお忙しい中、またコロナウィルス感染症が収束していない中で、皆様にお集まりいただきましてありがとうございます。といたしましても集まってるこっち側は少なくって何か寂しい感じなんですけど、どうぞよろしくお願ひします。今回リモートということでなかなか音声の方も、聞き取りにくいところがあるかと思いますが、もし駄目だった場合はその都度コメントの方に出していただければと思います。前回の令和2年度第2回委員会におきまして知事から諮問を受けました、北海道食品ロス削減推進計画の策定に關しまして、その素案について前回は審議をいただいたところです。本日の、この第3回委員会では、前回の委員会で皆様からいただいたご意見、その後道で実施しましたパブリックコメントでのご意見などをもとに検討し、取りまとめました北海道食品ロス削減推進計画案、これについて答申の取りまとめに向け、本日、皆様にご審議をよろしくお願ひいたしたいと思ひます。

北海道食品ロス削減推進計画につきましては、今年度の1年間、本委員会の中心の議題でございましたが、計画策定に向けての委員会での議論は、今回が最後になるかと思ひますので、限られた時間ではございますが、委員の皆様には、闊達なご議論をお願ひしたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひします。

【勝藤課長補佐】

続いて、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。道庁農政部の宮田です。本年度3回目の食の安全・安心委員会の開催にあたりまして一言ご挨拶申し上げます。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、どうもありがとうございます。また、新型コロナウイルス対策につきましては、一昨日集中対策期間が今月末までに延長され、もう一段感染を徹底して抑え込むため集中して取り組むこととされた中、今日リモート方式での開催にご理解とご協力よろしくお願ひいたします。さて前回、第2回の委員会、11月13日ですけれども、その際には食品ロス削減

推進計画の素案について皆様方にご審議いただき、その中で主に一つ目として、具体性や技術的なエビデンスが必要。それから二つ目に実態把握等ターゲットを絞ることが必要じゃないだろうか。三つ目として、産地らしさや北海道らしさとして、循環型農業や直売、食育や食農教育の重要性を盛り込むべき。四つ目にフードバンクについてもっと言及すべき。などといったご意見があったところです。本日は、こうしたご意見や、その後12月に行いましたパブリックコメントでのご意見などを踏まえて取りまとめた計画の案についてご審議をよろしくお願いいたします。

道としましては、食品関連事業者における賞味期限に係る業界ルールなどの商習慣の見直しや、家庭における食品の食べきりなどの意識啓発など、もったいないの思いを基本に、道民の皆さんの指針となる計画にし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ご発言についてお願いし、挨拶といたします。本日はよろしくお願いいたします。

【勝藤課長補佐】

続きまして資料についてですけれども、資料については既に皆様のもとに郵送されていると思います。お手元にご用意いただければと思います。本日の出席状況の報告でございます。本日は都合により、畠山副会長、稲田委員、濱本委員が欠席となっております。また、リモートにより、11名のご出席、西邑会長が会場にお越しになっており、委員15名のうち12名が出席しております。北海道食の安全・安心条例第33条の規定により、2分の1以上の出席を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、道側の出席者をご紹介します。食の安全推進局長瀬川でございます。続きまして、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、出席者名簿をもって紹介と代えさせていただきます。

先ほどの推進監や委員長のご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感染症が収束していない状況でございます。このため、今回の委員会の開催については、リモート方式で実施させていただきます。

委員会の開催手順につきましては、事前に委員の皆様の方に資料や資料の説明動画を送らせていただき、既に委員の皆様からご意見やご質問をいただいているところです。リモートで実施する本委員会において、事務局からご回答を行い、審議を進めて参ります。

先ほどの音声のこともありました。委員の皆様には何かとご不便をおかけしますが、ご理解とご協力をお願いいたします。後程またご意見を伺う場面になりましたら、カメラに向かって挙手いただき、事務局にお伝え願います。こちらからご発言いただく委員をご指名いたしますので、音声を接続いただきご発言をお願いいたします。また、回線が切断された場合など、緊急時におきましては、事前にお送りしました資料の中に、緊急連絡先として、私勝藤の電話番号を入れておきましたのでそちらにお問い合わせいただければと思います。

それでは議事に進んで参ります。これからの議事進行については、西邑会長にお願いしたいと思っております。西邑会長よろしく申し上げます。

○議事

【西邑会長】

はい。それでは、早速議事に入りたいと思います。お手元の次第により進めて参ります。

(1) 審議事項ア「北海道食品ロス削減推進計画(案)」について、事務局からお願いします。

【丸子農政部食品政策課長】

食品政策課の丸子です。よろしくお願いいたします。事前に資料と一緒に説明動画を送らせていただいておりますので、本日は、資料の説明は省略させていただきます。また、ご意見やご質問についても、すでにご報告いただいておりますので、委員の皆様からいただいたご意見等を一覧表として送らせていただいております。それでは、それに沿ってご回答させていただきますと思います。各委員意見をお出しいただければと思います。ご意見といたしまして、畠山副会長から、食品ロス削減の必要性や意義をもう少し明確に記すことということで、食品ロス削減推進法の前文には、世界には栄養不足の人が多数存在する中で、我が国は大量の食料を輸入しており、それでありながら、大量の食料が捨てられているというようなことを、記載すべきではないかということです。私ども、今日は修文という形でお示しできないんですが、計画の1ページ目の、計画策定の背景・趣旨、そこの中に12行目からSDGsの話だとか、そういったことを記載している部分がありますので、その中にこの栄養不足の状態にある人々が多数ですとか、そのようなことを記載させていただきたいというふうに考えております。あと、矢野委員からは、特に質問ありませんということで、推進計画に基づきJAグループ北海道として、食品の削減に取り組んで参りたいというご意見をいただいております。以上、頂いたご意見についての回答、対応状況についてご説明申し上げます。私からの説明は以上です。

【西邑会長】

すいません。畠山委員の世界の状況の中で日本がどうすべきかっていうのはどこに入れるっていうのをもう1回お願いできますか。

【丸子課長】

資料の3-2、推進計画(案)の1ページ目、左端に数字が書いてあるんですけども、12行目から食品ロスに関する国際的な関心が高まっているとか、SDGsでは、目標、ターゲットの一つとしてなっているというような文章がございますので、その中に今回の貧困ですとか、食料不足、そういった文言を溶け込ませていきたいというふうに考えているところです。

【西邑会長】

はい、ありがとうございます。委員の皆さんよろしいでしょうか。はい。まだ文案正確には決まっておりますが、こういう趣旨の部分、その箇所に入れ込むということになるということです。それではこの時点で委員の皆様からご不明の点、或いはご意見等があればお受けしたいと思いますので、意見がある方は画面の方に向かって挙手いただければ、こちらからご指名して、お話し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。

それではどなたからでも結構ですのでよろしくお願いします。前もって資料をお送りして質問事項を事前にお送りいただいておりますが、もう少し聞きたいとか、ここのところどうなっているのでしょうか、というようなご質問でも結構ですので、よろしくお願いします。

川合委員。お願いいたします。

【川合北海道食の安全・安心委員会委員】

各所からのご意見をまとめて、綿密な調整をされた内容になっていると思います。1点だけコメントさせていただくとすれば、食品ロス削減推進計画には、生産者、食品加工業者、流通、消費者、いわゆるフードチェーン全体の意識の構築、醸成というのが必要になると考えられます。その中で、生産者や消費者も含めて各方面への適切な情報の提供が必要ではないかと思います。それには、メディアの役割が非常に大きく、メディアに対する適切な情報提供とコントロールが必要です。その辺は行政主体でやっていただくことが適当ではないかと考えています。

【西邑会長】

はい、ありがとうございました。ただいまの点について、事務局の方からお願いします。

【丸子課長】

はい、質問ありがとうございました。この計画におきまして食品ロスを削減するにあたっては、事業者だけでも消費者だけでも、片方だけの取り組みではうまくいかないと思います。ですから双方向で連携して取り組んでいくということは重要だと思っています。それで、私ども行政といたしましても、食品ロスにつながる取り組みだとか、情報などについて収集に努めるとともに、積極的に情報発信していきたいと思っておりますし、事業者の皆様も、自分たちが行っている食品ロスに対する取り組み、そういったものを積極的に情報発信していただきたいと思っておりますし、そのお手伝いをしていきたいというふうに思っているところでございます。以上です。

【西邑会長】

川合委員よろしいでしょうかね。

【川合委員】

ありがとうございました。

【西邑会長】

情報を伝えるというときに、非常にメディアが重要な役割を果たすという川合委員のご意見だったと思うのですが、その際に、メディアが適切な情報を流せるようにどのようにコントロール、対応していくのかというところについてはいかがでしょうか。

【丸子課長】

はい。この資料3-2の行政の役割で、19ページの18行目でメールマガジンにホームページ、SNSを活用して、積極的な情報提供・発信を推進しますと記載していますが、その中に食品ロス削減月間ですとか、そういったものを活用しながら、よりメディアに取り上げてもらえるような仕掛けみたいなもの、その時にはきちっとメディアに対して、正しい情報を伝えて、それを発信していただくというような取り組みをやっていきなというふうに思っておりますし、この計画の中にですね、その文言も付け加えたいというふうに考えております。

【西邑会長】

川合委員よろしいでしょうか、あるいは他の方で、今の点に関してご意見等ございましたらどうぞ。よろしいですか。

多分そこところは結構大事なところだと思うんですね。だから生産者、流通業者あるいは消費者含めてその意識を醸成していくというときに、メディアも一緒にこういうことを考えていくというような場とか機会を設けていただければ、もっといいのかなと思いました。

ほかの点でいかがでしょうか。

【鈴木北海道食の安全・安心委員会委員】

ちょっといいですか。一つ意見あるんですけども、今のことに関連してなんですけども、いわゆる、ここで言う食品ロスのメインっていうのは、野菜なんですよ。野菜だったり、フルーツだったりっていうのが、かなりのシェアを占めてるっていうのは、いろんなデータがあるんですけども。そうすると野菜の適切な保存法が意外と知られてないっていうか全部冷蔵庫に保存しとけばいいと思ってる消費者が一番多いと思うんですよ。ところが例えばきゅうりとかナスとかそういうのは、どちらかというとも10度ぐらいの温度で保存したほうがいいのか、保存するのにもどういふ袋で保存するのがいいのか、例えばエチレン吸着するような保存袋も売ってるわけですけども、それからリンゴと一緒に入れておくと傷みが早いよとか、普通に保存するにおいてもより長く保存できるとか、無駄にしないで済むような保存方法っていうのを、消費者に情報提供をする。パンフレット1枚でもいいんですけど、そういうものを、今、インターネットにアップすればいい話ですから、そういう情報提供がある程度必要かなと。そういうことで、駄目になるまでの期間をより延長できるっていうか、そういうことも、多少なりとも可能かなというふうに思っていて、そういう消費者に対しての、適切な野菜や果物の保存方法を情報提供するということが必要かなと思いました。以上です。

【西邑会長】

ありがとうございます。今の家庭での保存というところですね、なかなか難しいのかと思うのです。うちも冷蔵庫にぽっと放り込んで、野菜室に全部入れておけばいいと思ってるのですが、それぞれ野菜の種類によって、保存方法が違って長持ちできるということなので、そういうのをですね、先生監修で少しわかりやすい何か作っていただいでですね、提示されるとわかりやすいのかなと思いますが、事務局のほういかがですか。

【鈴木委員】

授業で配ってるような資料はありますよ。アメリカでかつていろんな野菜やフルーツについて適切な貯蔵温度について一覧表にしているようなデータがあるので、そういうのに基づいて、こういう野菜をこういう温度で保存するのがいいですよ、みたいな情報提供ができるかなと思いますけど。

【丸子課長】

はい。先生、ぜひ、そういうことについて、お聞きしに行きたいと思いますので、よろしくお願いします。それと、18ページの34行目ですか、食品の保存方法ですとか、料理レシピ、そ

ういったものの情報提供をしますと記載しておりますし、23ページには、食品ロス削減関係の主なホームページということで、消費者庁ですとか農林水産省、あと、都道府県、市町村、そういったものを紹介し、そのホームページにいろいろな情報が載っています。そういったものだとかを活用していただければなど。そして消費者庁はクックパッドと連携して、食品ロスを削減するためのレシピ集みたいなものを載せておりますので、そういったものも参考にいただければなどというふうに思ってますし、今の野菜の保存方法につきましては、先生にお話を伺いながら、コラムみたいなものを付け加えさせていただければなどというふうに考えているところです。以上です。

【西邑会長】

ありがとうございました。鈴木先生、またご協力よろしくお願ひします。

はい。藤井委員。

【藤井北海道食の安全・安心委員会委員】

サンマルコ食品の藤井です。今家庭用の保存の話が出ましたけれども、実は、業務用、製造メーカーの原料の保存の関係ですが、こういうコロナ禍で、業務用の商品がキャンセルをかなり受けています。例えば原料の玉ねぎを仕入れし、カットし保存していたところ、状況が変わってきたので申し訳ないけどキャンセルしてくれという話がありました。もったいないのでカットしたものをどうしようかということで、冷凍するということになるのですが、実はカットして冷凍しておくとう傷む傾向があると分かりました。今まで生でほとんど使ってきましたから、こういう経験があまりないのです。今回はコロナ禍という特別のケースでしょうけれども、こういうことが発生して、相当期間保存しておかないととなると、やっぱり変色したり、味が変わったり等いろいろなことが出てくる可能性があります。こんなことは今までなかったものですから、そういう経験が少ないものから、どういうふうにやったらいいのかわかるいろいろ調べているのですが、残念ながら詳しいデータはあんまりないのです。

家庭だけじゃなく、製造メーカー関係の原料をカットしたものの保存方法、保存の仕方等のデータや指導書があるようでしたら、紹介していただきたい。原料関係のメーカーに聞いたら結構処分したと言っていました。先ほどの野菜の処分じゃないですけど、玉ねぎはかなり捨てたと言っていました。そういうことの基準はどうなっているのかとそこに聞いたら、ないという話なのですね。全て生で使ってたから、今までそういうことを考えたことがないんですね。今回たまたま保存の話が出たものから、ぜひそういうことを含めて家庭だけじゃなく、メーカー関係というか、加工関係の会社にもそういうものがあれば、加工会社にPRすると大分ロスがなくなると思ひます。以上です。

【西邑会長】

はい。藤井委員ありがとうございました。この点についてはいかがですかね。

【丸子課長】

そうですね。家庭に限らず業務用のそういう保存技術だとか、そういったものを、ちょっとすぐにこういったことがありますということを、この場で申し上げることができないですけど

も、そういった事業者に食品ロスにつながる技術だとか、資材だとか、そういったものがあれば、随時、情報提供、情報共有を図っていききたいというふうに思っておりますので、引き続きよろしく願いいたします。

【西邑会長】

この点、鈴木先生、何かコメントありますか。

【鈴木委員】

冷凍は難しいですね。我々扱ってるのはどちらかというと青果なので、冷凍となったら食品加工なんですよ。いかにこう生で持たせるか、という方は詳しいのですが、凍らせ方も例えば氷の粒の大きさとかによって細胞のダメージが変わってきますので、その冷却速度とか、冷却するときの温度とか、そういうことが影響しますよね。それはどちらかというと食品加工で、道でも農業試験場ではなくて食品加工研究センターの研究領域になるのではないかと思います。ですから、私の専門外かなと思います。

【西邑会長】

すいません。突然振って申し訳ないです。いろいろなところで食品の冷凍時の氷結晶がどれだけ大きくなるかとか、それをどうやって防ぐかというような研究を農学部の中でもやってらっしゃる方が、ちらほらいらっしゃるんで、そういう方と一緒にですね、業者の方と、こういう場合どうしたらいいんだっていうような勉強会とかですね、そういったものを開催できればいいのかなと思ってますし、福岡先生がエチレンガスを抑えるというような触媒をセイコーマートさんと一緒にやられている。そういう技術も将来的には安く導入できるようなコンテナとかを作れるといいなど。またコロナ禍のような状態が出てくるといことは想定されますので、そういうところの勉強会というのを一緒にやっていきたいなと思います。

藤井委員よろしいでしょうか。

【藤井委員】

ありがとうございました。

【西邑会長】

ありがとうございました。その他委員の方から、何かございますか。

【川畑北海道食の安全・安心委員会委員】

川畑です。いま保存の方法が出ましたけれども、実際ホームページの中にいろんな提案や必要な情報が入っていると思うのですが、なかなかこのホームページを見て参考にできているという方が、道民の何%ぐらいいらっしゃるのかというのが、私は少し気になっています。

非常に情報がたくさんあって、これを参考にできる方はいいのですが、そうではない方に関して、やはり身近でその家庭の中で、調理技術にしても今回コロナのことがあって家で料理をするということに非常に苦痛を感じている家庭の方もいらっしゃるというのはよく聞いておりますので、もう少し身近なところで、スーパーの食材のところに、せっかく考えていらっしゃる

レシピとかをもっともっとたくさん置いていただくとか、あとはそのリメイクの方法ですか、もう少し身近な高齢者にもすぐ手に取って使えるような方法というのは必要ではないかなんということは、もうすでに考えられているかとは思いますが、その辺のところは少しあると良いのかなと。高齢者が非常に困っている現状が、今回すごくコロナのことでありましたので、提案させていただきたいと思います。以上です。

【西邑会長】

ありがとうございます。SNSとかいろいろな媒体が出てきているのですが、なかなか伝わりきらない人達のこともしっかりと考えながら情報を伝えていく、ということが重要かと思いますがこの点、事務局いかがでしょうか。

【丸子課長】

ホームページだとかそういったものご紹介のほかに、実際の紙ベースでいかに消費者の方々に伝わるか。そういうセミナーなどを開催したりして、紙ベースで伝わるような手法について今後検討していきたいと思っておりますので、またご協力の方よろしくお願いいたします。

【西邑会長】

身体がお元気で、歩いて行けるといの方は、スーパーには行かれると思うんですね。そうするとそのポップみたいなところに、そういう情報が入ってくると、それをすっと取っていけるとい、そういう紙媒体の昔ながらの方法でというのも、一つのきちんとやっつけていかなければいけない情報伝達の方法かなと思います。ありがとうございます。その他ございますか。

【鈴木委員】

鈴木です。先ほどの保存の話、冷凍の話で一つ補足させてください。

最近カット野菜とかカットフルーツとかを保存する方法として、冷凍じゃなくて、MAPというのですがMA包装資材ってP-プラスとか、住友ベークライトって会社で出している袋があるのでよね。それは、酸素をわずかながら透過するのですよ。そうするとCA貯蔵みたいな感じで、低酸素と二酸化炭素濃度が上がった状態で保存すると日持ちがよくなる。凍らせるわけではないので、カット野菜とかカットフルーツとかカットしたままで置いておくより多少日持ちが上がるという、そういう日持ちが増すっていうツールはありますね。その時に、最初から例えば酸素と二酸化炭素濃度がそれぞれ2%ぐらいのガスを封入しておく、さらに日持ちが増すと。P-プラスとかの資材の中に入れておくと、青果物が呼吸することによって、カットしても呼吸するわけですけどそれで、酸素を消費して二酸化炭素が増えるんですけど、酸素全部消費してしまうと嫌気性菌の条件になってしまうのですよ。だけどわずかに酸素透過すると、低酸素で呼吸が抑制されるけど、酸素不足にならないっていう条件で保存するという方法がありますので、それは日持ちさせるための一つの方法かなと思うのです。

あと、氷温というのがありますよ。例えばイチゴの果実だとマイナス2度で凍るのですよ。0度からマイナス2度の間は凍らないわけです。ですから材料にもよりますが、マイナス0.5度ぐらいの温度で置いておくと凍らないで過冷却の条件で保存できます。イチゴだとマイナス0.5度と4度で保存したときの呼吸活性をみるとマイナス0.5度だと2分の1です。

だからその氷温の条件で保存すると日持ちは伸びる。そういう二つの方法があります。それは凍らせないという意味での保存方法です。一応、情報提供させていただきます。

【西邑会長】

はい。鈴木委員情報ありがとうございました。こういう情報が、皆さんのところにうまく届く仕掛けが必要なのかなと思います。ただ、温度コントロールって研究室では、簡単にできるのですが、一般家庭ではなかなか難しくてですね。

【鈴木委員】

そのとおりだと思います。

【西邑会長】

装置を導入しないで何かいい方法というのを、ご研究でまた出していただけるといいなど。

それと、袋については、確か緑のやつですかね。うちでもよく使っているのですが、そういうものを皆さん、例えば売り場のちょっと横に置いて、これを使うと少し日持ちがよくなるんだよという情報提供みたいなことをスーパー卸売業者の方にやっていただくと、皆さんわかりやすいのかなと思いました。ありがとうございます。

その他ご意見ございますか。はい。大塚委員ですね、よろしく申し上げます。

【大塚北海道食の安全・安心委員会委員】

はい。私、新篠津村というところに住んでいるのですが、新篠津村には小学校から中学まで各学年1クラスしかないのですけれども、学校給食で小学校は全学年が1か所の食堂で食べるのですが、給食で残される廃棄だけで1学年分ぐらいが毎日捨てられてると子供が申しました。

たくさん食べられる子も、もちろん食の細い子もいるんですけども、たくさん食べる子が食べるようにしたらいいんじゃない、と言いましたら、給食を食べる時間がすごく短いんだっていうのですよ。準備から食べて片付けるまでの時間が30分なんですよね。その時間の中で準備して食べて片付けるので確におかわりできる時間がないんですよ。この20ページを拝見したところ、市町村や学校教育機関とも連携して書いてあるので、ぜひそこのところを変えていただいで。小学生のときから毎日バケツに何杯もの食材が捨てられているところを子供たちは結局見ているわけなので、教育上すごく良くないと思うのですね。そういうところの見直しをかけていただければなと思います。以上です。

【西邑会長】

ありがとうございました。貴重なご意見だと思います。これはここに入ってる、あるいはここで謳っていることを、将来的にアクションプランで何かやるということについて、事務局でございませうか。

【丸子課長】

はい、ありがとうございます。19ページに私ども行政がやる取り組みということで、15行目から、学校の教育活動全体、これには学校給食も含めて、いろいろと感謝の心を育成するだと

か、食育の取り組みを推進する、そういったことで、学校給食、なかなか好き嫌いがあるって、それを無理やり食べさすということも難しい部分もありますが、食育の観点から極力食品ロスを削減するという取り組みも必要になってくると思いますので、その辺をどういう形で給食の関係でできるかというのは、教育庁の方とも連携を取りながら進めていければというふうに考えておりますので、今後ともよろしく願いいたします。

【西邑会長】

事務局から他にございますか。はい。よろしく願いします。

【教育庁学校教育局健康・体育課山際課長補佐】

教育庁、学校給食指導係の山際と申します。大変お世話になっております。今お話いただいた件なんですけれども、それぞれの学校で給食の時間というものを決めておりますけれども、特に、準備の時間を含めて小学校では大体40分から45分というところが多いのかなとこちらの方では把握しておりましたが、確かに中学校になると、今おっしゃったような、30分ぐらいの中で準備も含めてっていうようなことで、食べる時間がなかなか取れない学校もあるという課題を聞いております。今後、この取組を進めていく中で、その給食を食べる時間の確保という部分は非常に大事になるかなと思いますので、こちらからの働きかけもしっかり行っていきたいなと思います。あとは、子供たちの体格や活動量に見合った適正量を給食が提供できるよう、随時指導しておりますので、引き続き、指導助言を行っていきたいと思います。

また、この4月にですね、文部科学省から提供量に関わる学校給食摂取基準が改定になりますので、その通知とともに、その部分については情報提供できるかなとも思いますので、しっかり取り組んでまいりたいと思います。

【西邑会長】

大塚委員、いかがでしょうか。

【大塚委員】

すいません今の話ですね、よく聞こえない部分が多かったものですから、要点だけもう一度教育庁の方からおっしゃっていただいでよろしいでしょうか。

【山際課長補佐】

大変申し訳ありません。聞こえますでしょうか。はい。

給食の時間というのは、各学校で決められているんですけども、小学校は40分ぐらいで中学校は30分ぐらい、準備も全部後片付けも含めてですね。そういう時間で設定しているところが多いと把握しております。しっかり子供たちが食べる時間を確保できるように、うちの方でも、その残食量を減らす取組の中でも、指導してますし、今後ともそういう情報をしっかりと発信して行って、各学校で取り組んでいただくよう働きかけていきたいと思います。

【大塚委員】

はい。ありがとうございます。うちの子はもう中学生なので、30分で、他でも一緒だという

ことなんですね。ぜひ時間が少し長くなるように働きかけていただければと思います。お願いします。

【西邑会長】

はい、ありがとうございました。給食を食べる時間がこんなに短いというのが、あらためてびっくりするのですが、食育、食べることの大事さというのは、そこに時間をかけるというのが必要かと思しますので、そこも含めて一緒に改善すべきところがあるならば手をつけていくということが重要かと思えます。

学校給食でのウェストというロス、事業者向けのところに入っていると。それがどれぐらいあるのかということも、データとしても押さえていただければと思いますし、子供たちと一緒に、例えばバケツいっぱいに出てくる廃棄量を見て、みんなでどうしたらいいんだろうとか考えるきっかけに、そういうところも教育の中でやっていただければなと思いました。大塚委員、よろしいですか。貴重なご意見ありがとうございました。

【大塚委員】

はい。ありがとうございます。

【西邑会長】

ほかに。ございますかね。はい、吉田委員。お願いします。

吉田委員のマイクの調子が悪いので、チャットで送っていただけのようです。

【勝藤課長補佐】

「どさんこ愛食食べきり協力店制度はどのくらい登録され、成果が見られるのでしょうか。」というご質問が来ております。

【丸子課長】

はい。ご質問ありがとうございます。どさんこ愛食食べきり協力店制度につきましては、今年の2月に創設しているということで、まだまだ認知不足の部分もあるんですけれども、今、スーパーですとかコンビニを中心に約2000店以上が登録されているというような状況になっております。今後とも、協力店制度自体の普及といいますか、周知に努めていきたいと思っておりますし、そういう協力店と連携して食品ロス削減に向けた取り組みができないかなということで、今後検討していきたいというふうに考えておりますので、よろしくお願いたします。

【西邑会長】

ありがとうございました。2000店、これを増やしていくというのは、計画の中に入っているですか。

【丸子課長】

そうですね。数値目標としては出していないですけれども、協力店制度を周知して、どんどん広げていきたいなというふうに考えております。

【勝藤課長補佐】

吉田委員から、「私は、あまり目にすることがありません。」というご意見が来ております。

【西邑会長】

僕も見ることがないのですが、これはどのようなマークでどういうふうに表示するように指導されてるんですか。

【丸子課長】

登録店制度のステッカーを作って貼っていただくというようなことになってるんですけども、コンビニさんですとかそういったところでは、店の雰囲気にも馴染まないということで、レジの正面に貼るといことがなかなかできない部分もあるかと思えます。今後、そういったことも含め道民の方々によく見ていただけるような形、店の目立つところに貼っていただく、そういった取り組みも進めていきたいというふうに思っております。よろしくお願いいたします。

【勝藤課長補佐】

吉田委員から、「気にしていないからだと思えます。広く周知されるようになるといいと思えます。」というご意見が来ております。

【丸子課長】

はい。そういうことですね、この、どさんこ愛食食べきり協力店制度、これについて店を増やすということも一つですし、この制度自体、事業者の方々に知っていただくという取り組みもですね。両面で進めていきたいというふうに思っております。よろしくお願いいたします。

【西邑会長】

はい。吉田委員よろしいでしょうか。

店がそういう取組をやっているという意思表示をするステッカーがあると。そこへ食べに来た人たちに、そういうことをやってくださいという表示の仕方はまた違うと思うんですね。メニューの横にあるとか、必ず目に留まる場所に表示するとか、きめ細やかな表示の指導みたいなどころをやっていただければなと思えます。

その他、委員の皆様からご意見ございますでしょうか。よろしいですか。

はい。それでは本日当委員会に諮問されている「北海道食品ロス削減推進計画」について、答申意見を取りまとめたいと思えますが、よろしいでしょうか。

はい。委員の皆様のご賛同得られれば、取りまとめたいと思えます。それではこれまでの審議内容を元に、私の方で答申にあたって配慮すべき事項の案を作成しておりますので、これを画面に提示します。よろしくお願いいたします。

今画面に提示されてると思えますが、読み上げます。

「北海道食品ロス削減推進計画推進にあたっての配慮事項（案）」です。

1、計画に基づく施策を効果的に推進するため、計画の内容を道民に十分に周知し、消費者、食品関連事業者等、関係機関・団体、行政が相互に連携・協働して積極的な取組が行われるよう配慮すること。

2、計画の進捗状況を把握し、適切にフォローアップすることなどにより、効果的な食品ロスの削減に向けた取り組みに努めること。

この2点を配慮すべき事項として上げたいと思います。

【勝藤課長補佐】

事務局から補足説明をさせていただきます。今画面に提示しております配慮事項につきましては、Zoomのチャット機能でPDFファイルを皆様へ送信いたしますので、パソコンでご覧になっている方は、そちらでもご確認いただければと思います。以上です。

【西邑会長】

ご確認いただけたかと思います。今回までの委員会において、委員の皆様から非常に多種多様な意見が出されましたが、ご意見を大きく総括すると、このような意見を付帯意見として書き加え、概ね適当であると知事に答申してはどうかと考えます。

配慮すべき事項について、今お示した案にご質問ご意見等をいただきたいと思いますので、よろしくをお願いします。いかがでしょうか。

ご意見、ご質問等、ございませんか。はい。それではご意見やご質問ございませんでしたので、本委員会として最終意見を集約してまいりたいと思います。この配慮事項を付帯意見として、北海道食品ロス削減推進計画（案）は、概ね適当であると知事に答申するというところでよろしいでしょうか。はい、ありがとうございます。それでは、そのように進めさせていただきたいと思います。

次に、議題の審議事項の2になりますが、その他について事務局から何かございますか。

【丸子課長】

特にございません。

【西邑会長】

それでは委員の皆様から何かございますでしょうか。

はい。それでは、予定していました議題はこれで終了しました。リモート開催ということで、なかなか音声の面でうまくいかないところもございまして、ご迷惑をおかけしましたが、皆様からはいろいろな貴重なご意見をいただきました。長い間進行にご協力いただきましてありがとうございます。それではこの進行を事務局にお返ししたいと思います。

【勝藤課長補佐】

はい。会長ありがとうございます。閉会に当たりまして農政部宮田推進監からごあいさつ申し上げます。

【宮田推進監】

本日は、西邑会長をはじめ、委員の皆様方には貴重なご意見をいただくとともに、計画案について、概ね適当との答申をいただきましてありがとうございます。この計画案については今後、今日ご意見をいただきました点、食ロス削減の必要性や意義の明確化、情報発信提供に係るメデ

ィアとの連携あるいは野菜の保存方法の情報提供などといった、必要な調整を行いますとともに、来週から第1回道議会定例会が開会になりますので、そちらの定例会の方でもご議論いただき、来月には決定、公表を予定したいと思います。委員の皆様方には、本計画の普及啓発、さらには、目標達成に向けた取組などにおいても、引き続きのご理解とご協力をお願いしまして、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】

以上を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、事務局不慣れな点もございまして、音声等なかなかお聞き苦しい点もあったとございます。リモート方式での開催につきまして、皆様のご理解と、円滑な進行につきましてご協力ありがとうございました。