

令和5年度第1回沖縄県食品ロス削減推進会議【議事概要】

日 時：令和5年12月27日（水）10:00～11:00

場 所：沖縄県庁6階第2特別会議室

出席者：出席者名簿のとおり

- 1 開会
- 2 開会挨拶
- 3 議題

(1) 沖縄県食品ロス削減推進計画の令和4年度推進状況

ア 事務局から資料1及び資料2、資料3に基づき進捗状況の概要について説明を行った。

イ 同計画の施策を担当する各部局から資料3に基づき取組状況について説明を行った。

ウ 出席者から次のような発言があった。

○「⑤外食時食べきり促進と安全な持ち帰り等の啓発」について、外食チェーンの中には食べ残した場合に持ち帰れるようなサービスをしているところもあるが、あまり多くないのが現状。このようなサービスを行う飲食店を増やすだけでも食品ロスがかなり減らせるのではないかと思う。もう一点、会合などでは大量の食品が出てくるが、最後まで残る人が少ないので食品が大量に残る。このような食品をスタッフの方が極力持ち帰れるような取組ができないかと思う。

→事務局説明：持ち帰りについては、業界の方々からのご意見をいただいているところである。衛生面の部分を考慮しなければならないため、慎重な部分もあるが、連携して取り組んでいきたいと考えている。

○未利用資源活用について、過去にマグロのからすみづくりが行われていたと農林水産部から説明があったが、現状はどうか。

→農林水産部説明：現状は把握していないが、定期的にコンテスト等も行っているので、確認していきたいと思う。

○与那国では、カジキの中身（卵や内臓など）を使った料理があるが、本島ではこのような料理はなかなか見かけない。ちゃんと資源化できたらロスの削減になるかと思う。ぜひ研究していただきたい。

→農林水産部説明：漁業協同組合と連携し、地域の産物を使った魚のさばき方や料理について、子ども達に対し食育という観点を含めて、広めていけたらと考えている。

○3010運動は、最初の30分から終了前10分間に食事をしっかり食べることで食べ残しを減らすということだが、宴会が始まるとなかなか司会のアナウンスに耳を傾けられない。司会が意識してシナリオの中に入れることができるかどうかだが、実際には聞いたことがない。3010運動の実態はどのようなのか。

→文化観光スポーツ部説明：観光産業実態調査の中で県内のリゾートホテル、那覇市

内の主要ホテル約 180 施設を対象にアンケート調査を実施している。その中で独自の取組についても聞き取りをしており、朝食で用意したビュッフェを弁当として販売したり、従業員に食堂で提供しているところもあるが、フードロス削減と衛生管理の両立というところを経営者側が気にされている。持ち帰るには自己責任ではあるが、自己責任でもお持ち帰り下さいというようなことを啓発していくことが大事ではないかと思う。

○持ち帰りについては食品衛生上禁止ということがよくあるが、事業者側と推進側で持ち帰りの基準や推奨の仕方について話し合いの場を持ったことがあるのか。この辺りが決まっていないと、食事を頼んだ利用者側の判断だけで退出し、大量に残ってしまうことがほとんどだと思う。工夫すればできるような気がするが、どうか。

→事務局説明：実務者会議にホテル業界も入っていただいております。ドギーバッグの活用や 3010 運動の実施について共有しているところである。衛生面での安全性を確保しつつ、議論を止めずにしっかり取り組んでいきたい。具体的な基準であったりとか、どのようなドギーバックが良いかなど、今後はこうした話を展開していきたいと考えている。

○例えば、お客さんがそのお店に入ったときに、予め持ち帰っても良いことが分かるよう案内するとか、出入り口に持ち帰り用のアルミパックを置いておくとか、こういうことが浸透していけばもっと減らせると思う。

○ある会合では、「今から 10 分間は挨拶、移動を禁止します。食事をしてください。」という案内があった。ホテルのスタッフではなく、主催者側のスタッフが 1 回分の食事を入れて予め招待客のテーブルに置いており、動かないでここで食べて下さいということが実行できるようになっており、主催者の工夫が見られた。30 分では現実問題長いということがあるので、一通り挨拶が終わった後 10 分間席の移動を禁止するというかたちでも面白いと思う。このような取組をもっと周知すればよいと思う。

(2) 沖縄県食品ロス削減推進県民会議（実務者会議）における協議事項

ア 事務局から資料 4 及び資料 5 に基づき説明を行った。

イ 出席者から次のような発言があった。

○県庁内では、期限が来た緊急非常時用の食品について、どのように処分しているのか教えていただきたい。

→事務局説明：備蓄食料など期限が 1 年を切った食品に関しては、市町村の防災訓練や避難訓練などに利用している。また、フードバンク等を活用し、子ども食堂等に提供している。令和 4 年度は多良間村の小中学校で防災教育も兼ね、食品ロス削減の教育で活用した。しかし、水は輸送ができないということで、廃棄している状況である。

○備蓄食料については使用期限があるわけだが、1 年ほど期限を残した上で、困ってい

るところに送るといったことを計画的にやらないといけないのではないかと思う。実態はどうなっているか。

→事務局説明：備蓄食料の期限切れ等が生じているので、今後も市町村やフードバンク等と連携して取り組んで参りたい。

○期限をしっかり意識したスケジュールを作って有効活用できるような方法を検討すべきだと思う。基準を決めて、期限が来る何ヶ月前から検討を開始し、子ども食堂などで有効に使ってもらえると良いのではないかと思う。

4 閉会

令和5年12月27日

子ども生活福祉部消費・暮らし安全課