

食品ロスを減らし、活かす社会へ

2019年10月26日

食品ロス問題講演会

食品ロスに新たな価値を

実施報告書



主催：NPO法人フードバンク狛江

共催：狛江市

この事業は「パルシステム東京市民活動助成基金」の助成を受けて実施しました

【はじめに】

日本では年間643万トンもの食品ロスが発生し、世界的にも国連の「持続可能な開発目標（SDGs）」において食料廃棄の半減が定められるなど、食品ロスの削減は国際的な課題です。

今年5月公布、10月に施行された「食品ロス削減推進法」によって国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携して、国民運動として食品ロス削減に取り組むことを宣言しました。11月には6府省庁による第1回食品ロス削減推進会議が開催され、食品ロス削減に向けた基本方針について議論がされています。この法律では、ロス食品を生活困窮世帯の支援に活かす活動を展開するフードバンクへの支援も盛り込まれています。

しかし日本ではEU、アメリカなどと比べると法整備が遅れ、7人に1人の子どもが相対的貧困状態とされている一方で、支援を必要とする方々に十分な食料支援ができていない現状があります。

これを機会に食品ロス問題を知り、食品ロスを減らすために、食品を捨てるのではなく活かす取り組みを知ること、食料の廃棄を半減させるために自分たちにできる行動を考えようと、狛江市と共催で食品ロス問題講演会を企画しました。

■ 事業名

講演会 「食品ロスを減らし、活かす社会へ ～食品ロスに新たな価値を～」 開催事業

■ 目的

国連の持続可能な開発目標SDGsでは、食品ロス削減の達成目標が設定され、日本でも食品ロス削減推進法が公布・施行されて、国を挙げて取り組むことが示されました。そこで狛江市と協働して講演会を開催し、市民の食品ロス削減への意識を高め、ロスを減らし活かす地域づくりを呼びかけることを目的とする。

■ 事業内容

○ 講演会開催要項

日時：2019年10月26日（土）14:00～16:00

場所：狛江エコルマホール6F展示・多目的室 狛江市元和泉1-2-1

共催：狛江市

後援：狛江市社会福祉協議会、狛江青年会議所

協力：「くらしフェスタ」実行委員会、ごはんと居場所の連絡会、東京南部生活協同組合、パルシステム東京、

東都生活協同組合、コープみらい東京4ブロック委員会

○ 同日、メビウス広場で「狛江市消費生活展、くらしフェスタ2019」の一環として開催。

○ パルシステム東京市民活動助成基金の助成を受けて実施した。

■ 実施に至る主な経過

2019年	4月 9日	市長面談で「共催」による実施を要請
	4月 24日	環境政策課と協議、講演会日程と会場を検討
	7月 12日	フードバンク狛江で日本フードエコロジーセンター見学
	7月 22日	環境政策課と日本フードエコロジーセンター見学、高橋氏に講師を依頼
	8月 1日	狛江市から共催名義使用承認を受ける
	8月 5日	講演会協力団体の要請
	9月 7日	環境政策課と広報及び講演準備の打ち合わせと確認
	9月 24～27日	狛江市議会各会派へ協力要請

	10月7日	環境政策課と事前準備状況の確認など協議
	10月26日	食品ロス問題講演会

講演会 「食品ロスを減らし、活かす社会へ ～食品ロスに新たな価値を～」 実施報告

2019年10月26日 於エコルマホール展示・多目的室
司会 副理事長 吉田 栄 参加者 86名

■ 開会のあいさつ

- 主催者あいさつ NPO法人フードバンク狛江 理事長 田中 妙幸
- 共催あいさつ 狛江市 市長 松原俊雄 様

■ 第一部 講演 14:10～14:50 質疑応答 14:50～15:00

「食の循環をつくり、持続可能な社会の実現へ ～リサイクル事業の取り組みから～」

講師：日本フードエコロジーセンター代表 高橋巧一 様

1967年神奈川県生まれ。狛江市在住。1992年日本大学生物資源科学部獣医学科卒。同年獣医師免許取得。経営コンサルティング会社、環境ベンチャー、株式会社小田急ビルサービス環境事業部顧問を経て、現在株式会社日本フードエコロジーセンター代表。及び全国リサイクル登録再生利用事業者事務連絡会会長。2018年一般社団法人全国食品リサイクル連合会会長に就任。高橋巧一氏が代表を務める「日本フードエコロジーセンター」では、食品ロスを原料として畜産経営の問題解決を目指して豚の液体飼料を製造する事業を展開している。また、事業を通してSDGsにも積極的に取り組んでいる。

■ 第二部 講演 15:10～15:30

「食品ロス削減推進法とフードバンク活動」

全国フードバンク推進協議会事務局長 米山広明 様

15:30 食品ロスを活かす地域の団体から リレートークで活動紹介

1. 狛江青年会議所 理事長 絹山博史 様

2. ごはんと居場所の連絡会 山口ミツ子 様 (みんなの居場所)
3. レスキューキッチントーキョー 田中すみこ 様
4. 生活協同組合コープみらい東京4ブロック委員会 加藤和歌子 様
5. 東都生活協同組合 組織運営部 伊藤明彦 様
6. 生活協同組合パルシステム東京狛江センター 増田 勇 様

16:00 質疑応答

16:15 閉会の挨拶

■ 講演会参加者

・開催者側 : 主催者スタッフ 13 名、環境政策スタッフ 3 名、役所参加者 4 名、講師 2 名、発言者 6

名 = 28 名

・講演会参加者 : 58 名 (市内 36 名、市外 15 名、不明 7 名)

【開会のあいさつ】

NPO 法人フードバンク狛江 理事長 田中 妙幸

自宅を倉庫に「フードバンクを狛江に」と走り始めて 5 年、本当に多くの皆さまにご支援・ご協力をいただき、心から感謝を申し上げます。この度の台風被害でなくなられた方への哀悼の意と心よりお見舞い申し上げます。被害は狛江においても大きく、水が自宅近くまで迫って貴重な経験をしました。秋のこの時期の大型台風、温暖化の影響ではと思います。この夏の暑さも異常でした。

IPCC 国連の気候変動に関する政府間パネルで出された最近の報告では、この夏の暑い 3 日間で東京ドーム 2 万 5 千杯 = 310 億トンのグリーンランドの氷を溶かし、このままでは 10 年後には北極や南極の氷は解け、今世紀末には最大で平均海面が 1.1 メートル上昇 (1986 年~2005 年比) と想定を大きく上回る結果が出されました。今後は「沿岸部の国々・島や都市では 100 年に一度の大災害が毎年のように起こる」と報告されました。

16 歳グレタさんのメッセージは「待ったなしで地球温暖化へ手を打たなければならない」と訴えていて、引き返せないところへ世界がそして地球が立っていると思います。

国連の提唱する SDGs は世界中の大人が「地球規模で考え、地域で行動する」必要を提言しています。SDGs17 のゴールの中で「あらゆる形態の貧困をなくす」や「持続可能な生産と消費」の項目で「国民一人当たりの食品ロス削減の半減を 2030 年までに」という目標に私たちフードバンク狛江は大いに共感いたします。

フードバンク狛江は、生活困窮者支援に食品ロスを活かすことで活動してまいりました。今、年間フードバン

ク狛江には 10 トンの食品が集まり、市と連携した生活困窮者支援窓口には年間 4 トンの食料支援をし、昨年の夏休みから子育て支援課の協力を得て、ひとり親家庭の子ども達へ給食のない時期の食品配送が 2 年目を迎え、この夏休みには 64 世帯が希望され提供しました。

また全国フードバンク推進協議会と繋がった大手コンビニからもお菓子を寄贈され企業のゆで卵なども入って、ロス削減の協力をと、ひとり親家庭や団体へ「直接、取りに来ませんか」とメールで呼びかけ、10月には 25 世帯が取りに見えました。いらしたお母さんは団体が手弁当でやっていることを知って「涙が出ます、感動します。」と、お子さんのことなど話され、「すごく助かります」「お菓子は買えないので、子どもが喜びます」と話されていました。一方でまだ食べられるのに廃棄される食品があり、新たな活動を嬉しく思い、食品を食品として活かすフードバンクの取組みの手ごたえも得ました。

2 年前からの願いがかなえられ、この度 SDGs にも意欲的に先進的リサイクル事業で国連でもスピーチされ、表彰も多く受けられている狛江在住の高橋氏の講演会開催が実現しました。またぜひ工場見学をし、実際に食品ロスを目の当たりにしていただけたらと思います。

皆様とともにこの地域社会で発信し、フードバンク活動で食品ロスを困窮者支援に活かす地道な活動を続け、持続可能な地域社会をつかってまいりたいと思います。本日は誠にありがとうございます。

【共催：狛江市からのあいさつ（要旨）】

狛江市長 松原俊雄 様

食品ロス、これは基本的に環境問題に繋がる部分も大きいです。地球温暖化にも繋がる食品ロスは、ゴミ問題でもあり、一方で食事が出来ない人に届けることが出来ない、と言う 問題に関連しています。家庭においてもスーパーで少し多めに買ってしまい余らせる現状から、食品ロスを抑える、さらに活かそうと言う活動に転嫁していただきたい。本日の講演内容は環境問題、貧困問題に繋がる部分が多いのではと考えております。

【第一部】 講演 <講演内容要旨>；講演内容（口頭）と解説用資料（パワーポイント）から整理・記載しました。

「食の循環をつくり、持続可能な社会の実現へ ～リサイクル事業の取組みから～」

講師：日本フードエコロジーセンター代表 高橋巧一 様

日本フードエコロジーセンターの高橋です。インターネット、テレビ等の食品ロ映像は、殆ど弊社の映像です。食品ロスは出さないことが重要ですが、再資源化が重要ということで弊社は取り組んでいます。その背景、作業の流れを説明いたしま

1. 食品ロスの現状

(1) 日本に於ける食品廃棄量は、

1日あたり「約 5 万 t (25m プール 100 個分)」、年間では「約 2000 万 t」で、



(2) この食品廃棄物の内の「約 3 分の 1 (640 万 t)」は、

『食品ロス』(=「まだ食べられるのに、捨てられてしまった食べもの」)です

(3) 焼却費用について

全国の焼却炉に搬入される可燃ごみの中身は 4~5 割が食品廃棄物です。また、焼却費は 1t あたり「約 4~5 万

円」であり、全国の自治体が「燃えるゴミ」の焼却にかけている費用は毎年 2 兆円 (税金) です。うち約 8000 億円~1 兆円は食品廃棄物 (捨てられた食べ物) を燃やすのに使われていると、考えてよいです。

年間で、目安としては…

①食品廃棄物全体では、約 9,000 億円、 ②「食品ロス」分では、約 2,880 億円

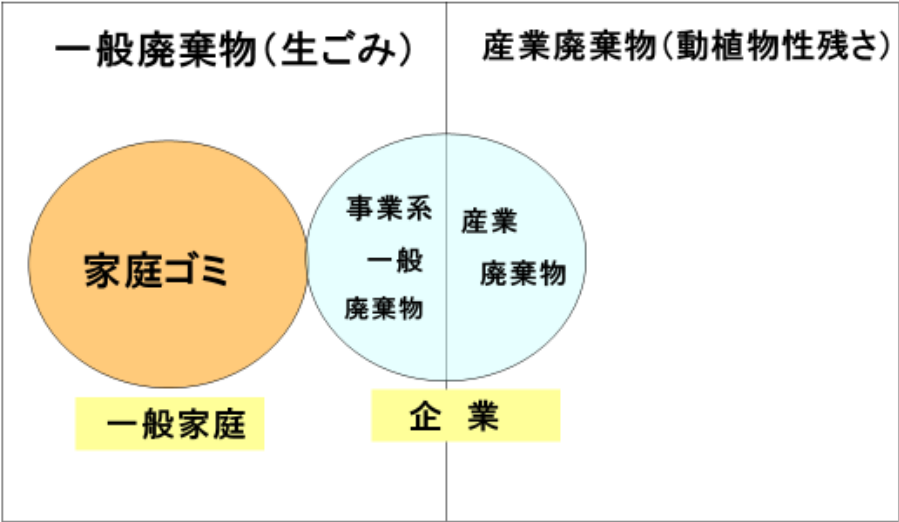
(焼却費は 1t あたり「約 4~5 万円」なので、1t=4,500 円で計算)

一般家庭からの廃棄物ならまだ分かるが、実はコンビニ、スーパー、百貨店、ホテル、レストランから出る廃棄物

も全て (税金で) 焼却している。

(4) 廃棄物の分類 (講演パワポ J.FEC 資料より)

一般廃棄物と産業廃棄物について(食品)



<産業廃棄物>

事業活動に伴って生じた廃棄物、廃棄物処理法で 20 種類に定められている。畜産農家家畜の糞尿・食品メーカーから出る食品くず、肉魚の骨・小売店や飲食店の使用済み油など。

<一般廃棄物>

産業廃棄物以外の廃棄物

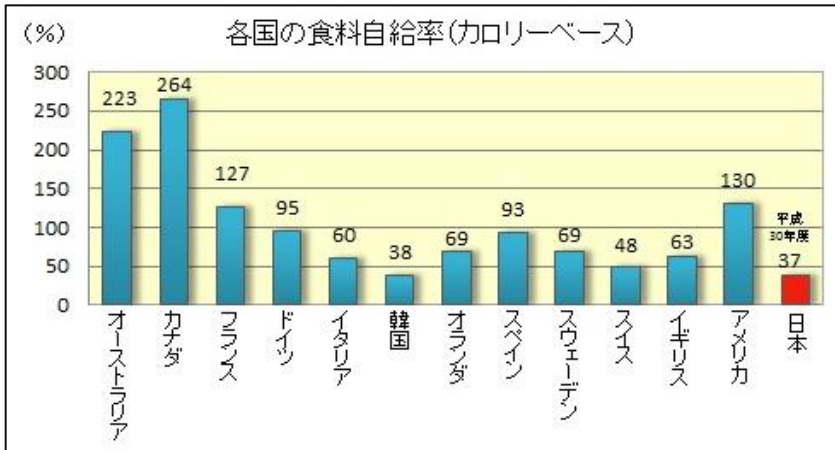
事業系一般廃棄物=企業などから出る廃棄物、小売店の売れ残った弁当・飲食店の食べ残しも含む。

家庭系一般廃棄物=家庭から出る廃棄物。

(5) 「食料自給率」日本で食品ロスを考える上で重要な視点の一つです。(H30 年度)

出典: 「農林水産省 http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/012.html」

- ・カロリーベースで 37%
- ・生産額ベースで 66%



* 日本は平成 30 年度、韓国は平成 29 年、
スイスは平成 28 年、それ以外の国は平成 25 年
の数値

日本は先進国の中で最低の水準 (37%)

例：「天ぷらそば」では食材の「80%」を輸入、「エビ」は 95%が東南アジア等から輸入。「卵」は自給率 100% (全て国産) だが、内閣府の自給率表では 11%、理由は鶏の餌が殆ど米国からの輸入のため。

2. 食品リサイクルビジネスの背景

以上のように食品廃棄物を出さないことが重要 (肝要) ですが、私どもは出てしまった「食品廃棄物」を扱うビジネスをしています。

※日本フードエコロジーセンターの事業は、ゴミ処理の問題、一次産業の問題という 2 つの背景から成り立っている。

(1) J.FEC の食品リサイクルビジネスとは；(基礎となる法律 = 「食品リサイクル法；2001 年」)

◎「複数課題 (特に、ゴミ処理と畜産経営の 2 つ)」の同時解決を目指すビジネスです。

・ ゴミ処理の問題では、全国自治体のごみ処理費 (92 兆円/年) のうち、4~5 割 (8000 億円/年) が食品廃棄物を焼却するために費やされている、など。

・ 畜産経営 (一時産業) 問題として、養豚での飼料費の負担が大きく経営が困難、などがある。

◎3 種類の食品リサイクルビジネス (事業系の場合)

※処理の優先順位が法律で指定されている「① ⇒ ② ⇒ ③」(なるべく飼料化する)

① 飼料化 : 付加価値が最も高い、全ての飼料化は困難。

② 堆肥化 : 付加価値は低い、リサイクルは容易。

③ エネルギー化 : メタン発酵を使ってガス発電や液化メタン生成、設備コストが大きいため普及に至らず。



(3) エコフィード 出典：農林水産省 http://www.maff.go.jp/j/chikusan/sinko/lin/l_siryo/ecofeed.html

エコフィードとは食品残さを利用して製造された飼料です。エコフィードの利用は食品リサイクルによる資源の有効利用のみならず、飼料自給率の向上等を図る上で重要な取組です。

- ・ 近年、輸入飼料原料価格が高騰、畜産経営コストとして飼料代では、牛は45%、豚は63%、鶏は70%。牛も、豚も、鶏もエコフィードの対象です。
- ・ 卵の値段は40年間変わっていません。でも穀物相場は倍以上になってますので、現状の価格を維持するには餌代を何とかしなくてはなりません。その為に、J.FECの事業をしています。
- ・ エコフィードは、社会の要請からの事業（アウトサイドイン）です。

3. 日本フードエコロジーセンター (Japan Food Ecology Center、以下 J.F.E.C)

私どもの会社は、300坪たらずの1日に49tの食品廃棄物を受け入れることが出来ます。去年1年間で12,000tの食品廃棄物を処理いたしました。※主力事業は「リキッド発酵飼料」の製造。

(1) 日本フードエコロジーセンター (J.FEC) 概要

企業理念；『食品ロス』に、新たな価値を。食べものの“環”をつくります。(講演パワポ J.FEC 資料より)

施設の名称	株式会社日本フードエコロジーセンター
施設場所	神奈川県相模原市中央区田名塩田1-17-13
施設面積	【工場】 土地面積：1527m ² 建物面積：909.5m ² 【駐車場】 土地面積：1325m ²
処理能力	飼料化（破碎・発酵処理）49t/日 ・一般廃棄物処分13t/日 ・産業廃棄物処分36t/日
施設稼働時間	搬出入時間：午前8時～午後5時 365日稼働



(2) リキッド発行飼料製造の流れ（日本フードエコロジーセンターにて）

以下、「食品循環資源」の処理工程

（講演パワポ J.FEC 資料より）

	<p style="text-align: center;">[主な食品循環資源]</p> <div style="text-align: center;">  <p>エコフィードの原料となる主な食品循環資源</p> <p>パンくず 米飯</p> <p>牛乳 野菜、果物 生地ロス</p> </div>
<p>① 搬入：スーパー、百貨店、食品工場等から提携 運送業者が回収、レストラン、ホテルなどの「食 べ残し」は難しいので扱わず。 パンくず（食品工場から）や米飯 1 日に 5t～ 10t ぐらい搬入される。コンビニの弁当工場で お弁当用に炊いた真っ白なごはんが未納入を 防ぐために余分に作られ、これが持ち込まれ る。</p>	<div style="text-align: center;">  <p>Japan Food Ecology Center</p> <p>① 食品循環資源の搬入</p> <p>提携している収集運搬事業に専用保冷車で回収をお願いしている。 基本は毎日回収。通常、「食べ残し」は取り扱っていません。</p> </div>
<p>② 計量：専用回収容器にて計量</p>	<div style="text-align: center;">  <p>Japan Food Ecology Center</p> <p>② 食品循環資源の計量</p> <p>専用のプラスチック製容器で回収した 食品循環資源を排出事業者毎に計量 する。</p> </div>

③	原料投入：投入口に反転リフトを使って投入	<p>Japan Food Ecology Center</p>  <p>1m3等の大きな容器は、フォークリフトを使って反転させ、投入していきます。</p>
④	選別作業：ベルトコンベアー上で異物の選別を実施。人手、・金属探知機、・マグネット等による	<p>Japan Food Ecology Center</p> <p>④ ベルトコンベアー上で異物の選別を行います。</p>  <p>ここに入れた全てのものは、少しずつ細かく分りながらベルトコンベアーに乗せられてゆっくり運ばれています。そこで人の手と機械(金属探知機など)で、しっかりチェックしていきます。</p>
⑤	破碎処理；選別のあと、破碎機で処理により「液状化 (80~90%が水分)」	<p>Japan Food Ecology Center</p> <p>⑤ 選別のあと、破碎機で破碎処理をします。</p> 
⑥	殺菌処理；液状化した原料を、80℃以上で加熱殺菌	<p>Japan Food Ecology Center</p> <p>⑥ 液状化した原料に熱を加えて殺菌します。</p>  <p>80~90℃で5~10分。サルモネラ菌、大腸菌(O157等)</p>

⑦	<p>乳酸発酵処理；PH4 以下の酸性にして保存性を高める（乳酸発酵させると 35°Cの夏場でも 10 日～2 週間ぐらいは腐敗せず）</p>	<p>Japan Food Ecology Center</p> <p>⑦ 乳酸発酵処理。</p> 
⑧	<p>飼料運搬と給餌：10t タンクローリー車で「契約農家」まで運搬する。 ブタへの餌がメイン</p>	<p>Japan Food Ecology Center</p> <p>飼料運搬を行う10t タンクローリー。</p>  <p>Japan Food Ecology Center</p> <p>⑧ ブタへの給餌。</p> 

(3) リキッド発酵飼料が生まれた経緯など

2001 年、食品リサイクル法の施行当時は、殆ど「乾燥飼料化」がメインだったが、8～9 割が水分である食品廃棄物を乾燥するには膨大なエネルギーコストがかかり、出来上がった再生飼料の値段が高くなるため、通常の一般配合飼料との価格差がなく、結局は継続しなかった。（乾燥飼料化すると、保存性は良いのだが、コストが N G）日本は味噌、納豆、つけものなど発酵することで保存性をあげる技術があったわけで、「農水省と我々と大学の先生方」と研究し、液体状の飼料でも発酵させることで保存性を向上させることが出来、かつコストを削減することが出来た。（農林水産大臣賞を受賞した）

15～16 年前の我々が携わったころは、3～4 件の農家に提供するところから始まったが、今は全国的に 100 万

頭以上のブタがりキッド発酵飼料で育てられている。（三井物産、三菱商事などを經由して供給）

コストダウン以外の特徴として、「牛乳、焼酎、ジュース、シロップ等」の液体の廃棄物が沢山あるが、全て飼料にすることが出来ます。（発酵させることで液体飼料が可能となった）一方、未だに「牛乳」などが焼却炉で燃やされているが、これも有効利用して行きたい。

(4) 日本フードエコロジーセンター（以下、J.FEC）が構築したビジネスモデル

我々のビジネスとしては、食品廃棄物を焼却炉で燃やすよりも「安い費用」で引取り、畜産農家さんへは輸入穀物よりも「安い飼料」を提供する、言いかえると、我々の会社は食品廃棄物をもってお金を頂く、飼料を販売してお金を頂く」ということで、安定した雇用を生み出して、環境への負担を軽減しながら、なおかつ、国の税金を焼却に使わずにすむ。こういったところが評価されて、色々な賞を頂いた。このような取り組みが、持続可能な社会に大切ではないかという事でさらにこうした取り組みを増やしていきましょう、という世界と日本の流れがあります。

（講演パワポ J.FEC 資料より）



(5) ビジネスモデルからの派生事業・活動

もう一つの我々の貢献は、障がい者への就労支援の場の提供です。廃棄する際は、容器に食品を裸にして、かつ

分別して入れて下さいとお願いしてはいるのですが、食品業界は人手不足で対応できていません。（パンの袋は破いて中身を出し、おにぎりも開封して取り出す、など）正社員が開封・分別をやるとコストが高い、一方で障がい者は就労の場がない、状況なので来ていただき、これらの作業を請け負ってもらっています。

更にもう一つの我々の特徴ですが、今 190 ぐらいの食品関連事業所（スーパーなど）と契約し、これを 15 軒の養豚養豚場に餌として届けて終わりではなく、出来上がった豚肉を今度は、様々なスーパー、百貨店等で（ブランド肉として）販売をしています。つまり、リサイクルして終わりではなく、自分たちの商品として戻ってくる、こういう取組みであれば、自ずと（我々の社内で行う）分別もしっかりやる、ということになる。

また、売上がたつ商品として戻ってくるので、継続性の高い事業になります。こういった取組みを「食品のリサイクル・ループ」と呼び、環境庁と農水省が推進している。

（講演パワポ J.FEC 資料より）

障がい者活用による生産性向上 J.F.E.C

包装された食品等は障がいを持つ方の活躍によって、分別されます。

8 働きがいも 経済成長も



障がい者の方による食品リサイクル率向上作業
日本フードエコロジーセンターでは、近隣の就労支援施設と委託契約を結び、障がいを持っている方に就労の場を提供しています。
(包装されているパン、おにぎり等の開封・分別)



我々の工場は立上げから小田急グループとやってきましたので、小田急グループでは地球環境にやさしいブタ「優とん」として百貨店やO Xに販売しています。「優とん」には、我々の飼料を使っています) 我々の飼料を使うと、パンとかご飯とか油の中に「オレイン酸」の含有量が多いので、つまりオリーブオイルと同じ成分が多いので不飽和脂肪酸ですから、脳溢血などになりにくい油でもあるとともに、食べた時はとろけるような味覚の商品です。

このように、新しい味や新しいヘルシーさを打ち出して、かつ環境に配慮した商品であり、こういったことが大切ではないかと考えます。またこの商品は、10年以上、小田急グループが扱っています。(10年以上前ですが、全小田急グループでキャンペーンを行いました。中つり広告など) まあ、こんなことを色々な会社さんと行っています。

高島屋さんでは(リサイクルの取り組みとして)神奈川県農業高校の授業で飼っている(我々の飼料で育てた)ブタと栽培しているニンジンとかネギを使ってハンバーグをつくり、「ガンバレ次世代ギフト」として、彼らを応援しながら継続的に販売しています。

小田急グループ「優とん」の宣伝・広告



ムダをなくす おいしさを生み出す 小田急グループの食品リサイクル

神奈川県立中央農業高校のリサイクル・ループ

神奈川県立中央農業でも、畜産部の生徒が(株)日本フードエコロジーセンターのリキッド発酵飼料を利用し、豚の肥育を行っています。

その豚は「ちゅうのとん」という独自ブランド豚として販売されているが、日本フードエコロジーセンターへ食品循環資源を供給している(株)高島屋及び(株)利息産業と共同でお歳暮商品として「ハンバーグギフトセット」の開発を行いました。高島屋では「ガンバレ次世代ギフト」と題し、継続的に販売しています。

この取り組みはTVや新聞等多くのメディアに取り上げられ、注目されています。



(講演パワポ J.F.E.C 資料より)

4. 食品ロス問題における世界動向と日本の情報発信

2001年にリキッド発酵飼料を商品化（事業化）したのは、世界に先駆けたものでした。環境先進国のドイツやフランスも、食品ロス問題は2010年以降の活動で、食品リサイクル・ループについては、皆さん「我が社に教えてくれ」と見学にくる。2017年はニューヨークの国連本部や、ベルリンの「G7ワークショップ」でも我が社の取り組みを紹介した。こういった中で、食ロスを削減しましょうと、法律がどんどん制定されています。

もう一つだけ食品ロス関連について、述べると、密接に係っている言葉でSDGsが今、国連が2015年に提唱し、世界がその方向に向かって行動しています。SDGsを少しだけお話しすると、70億人の世界人口のなかで、1日1食が食べれない飢餓人口が9億人以上と言われている。（飢餓人口は増えている）地球温暖化などの状況を見ても、全てをお金で計測するのはちょっと違うと考えるべきでは、お金以外でこれからどういったことが大切になってくるかを示したのが、SDGsの「17の目標」です。（一つ一つは当たりまえのことですが）国連も日本も、この方向性で進もうと言う事になりまして、日本では、来年から小学校の教科書にも載ります。この様な舵が切られるなかで、我々がどの様な世の中を作っていくか、という時代になったのではないのでしょうか。

（講演パワポ J.FEC 資料より）



日本フードエコロジーセンター (J.FEC) は、第2回ジャパン SDGs アワード (2018) において、「SDGs 推進本部長 (内閣総理大臣) 賞」を受賞した。

SDGs とは (補足)

出典；外務省 <https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/sdgs/about/index.html>

持続可能な開発目標 (SDGs) とは、

2001年に策定された「ミレニアム開発目標 (MDGs)」の後継として、2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2016年から2030年までの国際目標です。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 (leave no one behind) ことを誓っています。SDGsは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) なものであり、日本としても積極的に取り組んでいます

SDGs では「17 の国際目標」と「169 のターゲット」を掲げている

・ 17 の国際目標：

1. 貧困をなくそう、2. 飢餓をゼロに、3. すべての人に健康と福祉を
4. 質の高い教育をみんなに、5. ジェンダー平等を実現しよう、
6. 安全な水とトイレを世界中に、7. エネルギーをみんなに そしてクリーンに、
8. 働きがいも経済成長も、9. 産業と技術革新の基盤をつくろう、
10. 人や国の不平等をなくそう、11. 住み続けられるまちづくりを
12. つくる責任 つかう責任、13. 気候変動に具体的な対策を、
14. 海の豊かさを守ろう、15. 陸の豊かさも守ろう、
16. 平和と公正を全ての人に、17. パートナリシップで目標を達成しよう

・ 169 のターゲット（食品ロス関係）；

「食品ロス」は「12. つくる責任 つかう責任」の項目の範疇であり、「11 項目」のターゲットの内の下記（2 項目）に関連しています。

12.3；2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。

12.5；2030 年までに、廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

5. まとめ 食品ロスをなくすために、先ずこれからは出来ることとして

1) 見た目だけで判断しない

皆さんは食べ物を買うときに、色のきれいなものや虫食いのないもの等、見た目にこだわりすぎていませんか？

大切なことは、安全なものか？健康的なものか？本当に美味しいのか？これらを自分で勉強して、総合的に判断していくことが必要です。

2) 生産・流通の仕組みや買い方を知ること

生産地はどこか？どのように作られたのか？何が添加されているのか？賞味期限、消費期限の違いの意味を知っていますか？

3) 食べ物の大切さ、環境や文化とのつながりを意識すること

食べ物は人が生きていく上で最も大切で必要なものです。食べ物の大切さが昔に比較して軽んじられている。大切なのは、生産の現場で汗を流すこと。保育園児がプランターで育てるなどの経験をする、美味しいと感じる、野菜が大好きになるはず。

4) 一人ひとりが自分自身の問題として考えること

食品ロスが出れば、私たちの税金で焼却処理されています。私たちが買い物をするときの意識や買い方がスーパーでの売り方に反映されます。私たち一人ひとりの行動が食品ロス問題につながっているのです。食品ロスの問題は、単にもったいないな～と思うだけではなく、自身の問題として考える必要があります。

【質疑応答】（要旨・一部補足）

◆ **質問 1**

国内で 100 万頭のブタが液体飼料で育てられていると伺いましたが、全体のブタのどのくらいでしょうか？

◇ **回答 1**

国内にブタは 920 万頭ぐらいる。約 100 万頭（10%）ぐらいのブタがこの液体飼料（リキッド発酵飼料）で育成されている。液体飼料は新しいものではなく、従来からヨーロッパでは普及していたが、乾燥した餌は、アメリカの売り込みにより一般化した。（例えば焼酎の廃液、「北海道産」のジャガイモなどの有効利用）

◆ **質問 2**

もともとヨーロッパでブタに液体飼料を与えるのは、一般的だったと言う事ですが、最近ヨーロッパから高橋社長のところに視察に来ると言うことが、一見矛盾するように思えるのですが？

◇ **回答 2**

養豚の歴史からお話ししますと、5000 年前とか 1000 年前からとか言われており、古くから（肉とか卵などと

同じ
蛋白源として）人間のそばにいる重要な家畜でした。これはヨーロッパでもアジアで同じです、日本では江戸時代以降の話になるのですが。近年、BSE（狂牛病）の問題があって、飼料の製造では牛だけでなく動物性タンパク質（鳥・豚）を含むものは全て利用禁止、と言う事になった。

日本では、それは科学的根拠が無い、と言う事で踏みとどまってきちんとした安全性管理をすれば良いではないかと、（動物性タンパクを含む）液体飼料を作り続けてきた歴史があります。今になってヨーロッパでは SDGs の高まりのなかで、（動物性タンパクなども）有効活用を考えるべきとの動きから、古来からあった方法をブラッシュアップして行こうとしている。そこで、ヨーロッパの技術をさらにアレンジしている日本を参考にしようと、ヨーロッパからの視察が増えた。

【第二部】 講演 <講演内容要旨>講演内容（口頭）と解説用資料（パワーポイント）から整理・記載しました。

報告「食品ロス削減推進法とフードバンク活動」

講師： 全国フードバンク推進協議会事務局長 米山 宏明 様

全国フードバンク推進協議会の米山です。私は山梨県南アルプス市出身で大学卒業後、2008年のフードバンク山梨設立時よりフードバンク活動に携わってきました。2015年11月の全国フードバンク推進協議会設立時より事務局長を務め、新設フードバンク団体の立ち上げ支援や政策提言を行っています。

本日は、10月1日より施行された食品ロス削減推進法が、フードバンク活動にどの様に影響するかの観点から説明いたします。はじめに全国フードバンク推進協議会の取り組みについてです。

1. 全国フードバンク推進協議会の取り組み

はじめに、全国フードバンク推進協議会の活動については、大きくは4つの取り組みに分類できます。

(1) 政策提言・調査研究

関係省庁に対する関係法案策定に向けた政策提言、またはそれにかかる情報収集・調査研究事業。
日本ではフードバンク活動の実績が少なく、活動を活発化するための法の整備が不十分な現状です。

(2) 広報活動

日本国内のフードバンクの認知度や信頼性の向上のための周知広報活動を実施。フードドライブキャンペーンや、企業とのマッチングに向けての広報活動なども行っています。

(3) フードバンク団体支援

新設フードバンクの立上げ支援や、運営ノウハウ共有、研修会の開催など、活動をサポートしています

(4) 寄付食品のマッチング

企業からの寄付食品の窓口となり、フードバンク活動に必要な資源を分配しています

(講演パワポ資料より)

全国フードバンク推進協議会の取り組み



3

2. 政策提言活動 国会議員への手中的なロビイング

＜ロビイング実績の要約＞	
ロビイング期間	2018年5月17日(木)～2019年5月23日(木)
議員会館を訪問した日数	延べ30日
事務室訪問、国会議員面談回数	278回 議員会館訪問時の平均訪問件数 9.3回
国会議員本人との面談回数	47回
秘書との面談回数	231回

与党訪問回数	148回
野党訪問回数	130回

3. 食品ロス削減推進法

(1) 2019年5月24日食品ロス削減推進法の成立

全国フードバンク推進協議会によるロビイング活動が奏功し、「食品ロスの削減の推進に関する法律案」が国会で成立し、フードバンク活動を支援する基本法が実現しました。10時に開会した参議院本会議にて「食品ロスの削減の推進に関する法律案」が賛成221、反対0の全会一致で可決、成立しました。

(講演パワポ資料より)

食品ロス削減推進法の成立 2019年5月24日



食品ロス削減推進法が成立、
同日、議員連盟の所属議員を
招いて記者会見を開催

5

(2) 食品ロス削減推進法の概要

I. [第14条～第19条] 内容のポイント

①消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等

※必要量に応じた食品の販売・購入、販売・購入をした食品を無駄にしないための取組等、消費者と事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発を含む。

②食品関連事業者等の取組に対する支援

③食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰

④食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究

⑤食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供

⑥行政とフードバンクの連携強化

⑦行政からフードバンクへの支援

その他、フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討。

我々にとって一番重要なのは「⑥と⑦」が明記されたことです。

II. [第11条～第13条] 要約：

- ・政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定。(閣議決定)
- ・都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定。

III. [第 19 条 (未利用食品等を提供するための活動の支援等)] 条文

*以下、第 19 条の「活動」= **フードバンク活動**、と読み替えて良い。

1. 国及び地方公共団体は、食品関連事業者その他の者から未利用食品等まだ食べることができる食品の提供を受けて貧困、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない者にこれを提供するための活動が円滑に行われるよう、当該活動に係る関係者相互の連携の強化等を図るために必要な施策を講ずるものとする。
2. 前項に定めるもののほか、国及び地方公共団体は、民間の団体が行う同項の活動を 支援するために必要な施策を講ずるものとする。
3. 国は、第一項の活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査及び検討を行うよう努めるものとする。

<参考 1>

「・・食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方・・」の意味について

(出典) 農林水産省の資料より抜粋

米国政府は、食品を寄付する企業や個人を対象に、“The Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act”を 1996 年に制定した。本法律では、フードバンク等に寄付を行った者に対し、寄付した食品等を起因とした事故等が発生しても、責任を追及しないことを定めている。ただし、故意の行為または人の死亡や重症等を引き起こす重大な過失である場合は本法の対象外となる。

日本では、フードバンクの普及に際して、この様な「責任の在り方」についての調査・研究もこれから行う必要性がある、と言う事です。

(3) 食品ロス削減推進法とフードバンク活動への影響

「国内フードバンク」に共通した下記課題の解決を目指します。

- ・行政との連携不足、
 - ・寄贈食品の不足、
 - ・「インフラと財源」の不足、
- 具体的には「食品の確保、倉庫、運搬用車両、財源」等の不足などです。

4. フードバンクの実績例

(1) フードバンクこども支援プロジェクト

「夏休み、冬休み」などの長期の「給食の無い」時期が、一部の子どもたちにとって問題。この子どもたちを支援するために「プロジェクト」を実施している。

① 実績：018 年冬、フードバンクこども支援プロジェクト (第 8 回)

(講演パワポ資料より)

2018年冬 フードバンクこども支援プロジェクト実績 (フードバンク山梨の事例から)



フードバンクこども支援プロジェクト実績	
支援世帯数	657世帯
母子世帯割合	505世帯 (全体の77%)
支援人数	2368人
19才以下の子ども的人数	1366人 (全体の57.6%)
支援学校数	86校
学校からの申請件数	565世帯
プロジェクトに関する報道実績	テレビ放映 9回 延べ新聞掲載 9回
延べボランティア参加者数	319名
協賛企業・団体数	58企業・団体

② 実施に当たって行ったこと

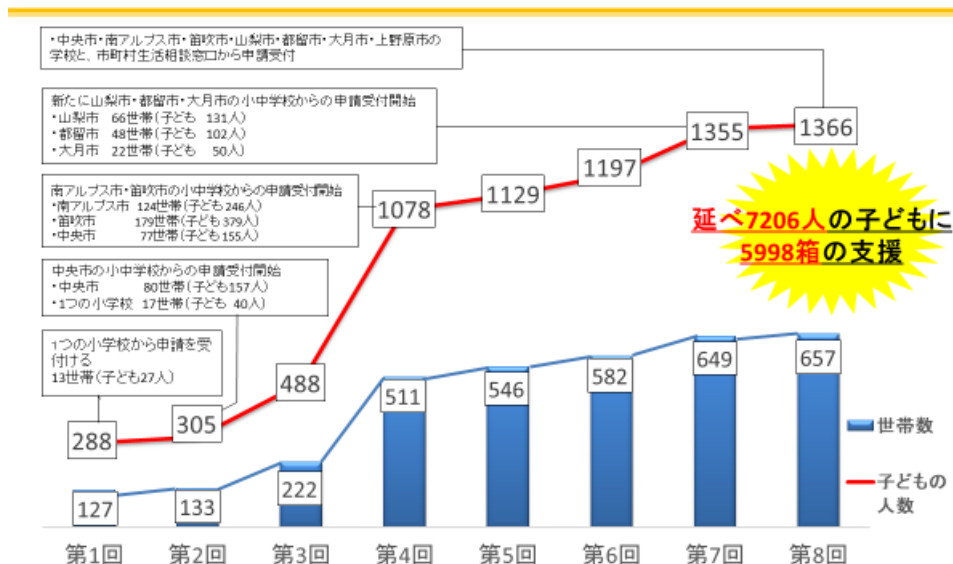
- ・ 地域の課題を地域で解決する取組み (地域を巻き込むことが大切)。
- ・ ボランティアを体験することで貧困・食品ロス・地域の課題について考え、行動する場づくり。(地域の住民だけでなく、学校と協力して高校生もボランティアに参加)・教育機関との連携、地域住民との連携が重要

(2) 利用世帯数推移 2015年～2018年

年々、支援世帯数と、「子ども人数」は増加し、2018年は「1366人」に達した。2018年時点で延べ「7206人の子どものに、5998箱の支援」を実施した。(特に重要だったのは行政との連携) 最初は、学校からの申請は「13世帯(一つの小学校、27人)」しかなかったが、回を重ねる増えごとに増えた。

(講演パワポ資料より)

利用世帯数推移 2015年～2018年



11

11

(3) 山梨県内7市と「子どもの貧困対策連携協定」を締結

フードバンク山梨は、市・学校との連携体制を築くにあたり、各市・教育委員会と子どもの貧困対策連携協定を交わしている。そして各校に丁寧に事業説明と協力要請をしたことで、本事業への理解と信頼を得ることができ

た。

締結済 7市	南アルプス市	中央市	笛吹市	山梨市	都留氏	大月市	上野原市
締結済 学校数	22	8	19	11	11	7	8
支援実績 世帯数	151	79	149	72	58	41	20

[連携協定を締結済み：2018年時点]

5. 行政とフードバンクとの連携・支援事例（「フードバンク山梨」以外）

	「連携・支援」項目	実例	内容
①	フードドライブでの連携	全国各地	・行政の窓口（福祉課や環境課等）にフードドライブ用に回収BOXを設置、市民への広報を行い、集まった食品をフードバンクに寄附。
②	倉庫の提供	日野市、狛江市、三鷹市、山梨県	・行政が保有する施設又は施設の一部をフードバンク団体に無償貸与。 ・倉庫費用の補助
③	福祉課、教育委員会、学校との連携	山梨県	・給食の無くなる夏休み、冬休みの長期休みに、学校を經由して食糧支援の申請をした世帯に対して、集中的な食料支援を行う。
④	防災備蓄食品の提供	全国各地	・行政が保有する防災備蓄食品をフードバンク団体に提供。
	防災協定の締結	鹿児島県	・防災協定の締結により、災害発生時に連携。

※行政の窓口でフードドライブを行う様になったので支援食料（取扱量）が増加。

※「食品ロス削減の推進に関する法律」が成立したことで、従来は「公平性の観点」から、行政としてフードバンクへの支援が難しかった側面が、解消された。また今後は、教育委員会（学校）とも連携しやすくなったので、「小学校、中学校」との連携も進んでいくと思われます。

6. (行政からのフードバンク) 事業委託・補助等：実例)

	地域	「事業委託・補助」項目	内容
①	群馬県 太田市	市の 直営フードバンク 2016年3月開設	・行政直営でフードバンクを実施。 太田市熊野町の旧東部消防署菰川出張所の車庫を活用。 館林市のNPO法人三松会が運営する「フードバンク北関東」から食料の提供を受け、熊野町の配布所で米や缶詰、菓子類などを配っている。
②	群馬県 前橋市	事業委託	・NPO法人三松会にフードバンク事業を委託 (約870万円)
③	山梨県	生活困窮者 自立支援緊急対策事業 補助金	・認定NPO法人フードバンク山梨に補助 (2016年度、500万円)
④	京都市	フードバンク等活動 支援助成金制度	・フードバンク又はフードドライブの実施など、食品ロスの削減に取り組む団体に対して、事業の実施に必要な経費の一部を補助する。

7. 「災害発生時のフードバンク活動」事例

平成28年4月14日の熊本地震発生に際して、全国各地のフードバンク団体からの寄贈食品を、被災地のフード

バンク団体と連携して、避難所に提供。・・フードバンクが食品寄贈の受け入れ先（窓口）になった。

(講演パワポ資料より)

災害時のフードバンク活動

平成28年4月14日
熊本地震発生



全国各地のフードバンク団体からの寄贈食品を、被災地のフードバンク団体と連携して、避難所等に提供

15

食品ロスを活かす地域の団体から リレートークで活動紹介

1. 狛江青年会議所 理事長 絹山博史 様

ただいまご紹介いただきました狛江青年会議所の絹山です。どうぞよろしくお願いいたします。

フードバンク狛江さんと当会は、狛江子ども食堂に関わっているメンバーが当会にいまして、そのメンバーの紹介 からフードバンク狛江さんの講演会に参加させていただいたり、当会で開催した狛江市「地域が抱える課題」についての討論会に参加していただいたりや、毎年狛江青年会議所は市民まつりでは狛江第一小学校の体育館で催しをするのですが、その時に来ていただいた子どもたちに飲み物を提供してもらったりと、いろいろな交流をさせていただいております。

狛江青年会議所の活動ですが、1980年から39年間、青少年育成事業や社会開発運動を通して明るい豊かな社会を目指すという基本的な活動目標は変わらず、今年度は狛江の郷土カルタを使ったカルタ大会や、児童虐待を学ぶセミナー、「狛江みらい会議 2030」といって、狛江のまちづくりを担っていく各団体や市民の皆さんが未来（2030年）についてのビジョンを色々話し合い共有する場を提供させていただいたりしました。

またこれから、11月には先ほどお話しさせていただいた市民まつりでスポーツちゃんばら体験会と狛江市の色々なことを問題にした検定、12月には狛江高校で「みらいく」といって、これから有権者になる若者に選挙の色々なことを学んでもらう催しを予定しております。

また、全国700近くある青年会議所全体としては、1月にSDGsについて2つの宣言をいたしました。一つ目は、外務省との「SDGs推進におけるティアップ宣言」です。

このティアップ宣言では、SDGs実現のために、①中小企業や自治体におけるSDGs推進、②次世代の子どもたちへのSDGs推進、③SDGs達成に向けたプロジェクトの全国実施、の三つを大きな軸として、様々な取り組みを外務省と日本JCが協働して推進することを宣言しました。

二つ目は、日本で一番のSDGs推進団体になるという「SDGs推進宣言」です。これにより、狛江青年会議所としても、行う事業のチラシにSDGsのゴールを入れて目的をより明確にしたり、と少しずつですが狛江青年会議所なりに取り組んでいる最中でございます。

本日はどうぞよろしくお願いいたします。

2. ごはんと居場所の連絡会 山口ミツ子 様（みんなの居場所）

「ごはんと居場所連絡会」の今年の代表をしております山口ミツ子と申します。今年と云いますのは、この連絡会に所属する団体が、一年交代で務めているからです。今、市内で食堂系のボランティア活動をしている団体が5つほどありますが、その内の4団体(みんなの居場所、月末食堂、ごはん+居場所おかえり、子どもの多摩里食堂)とフードバンク狛江、市民活動支援センター、通称・こまえくぼ、が互いに連携し活動しています。

子ども食堂と云う言葉が世間一般に知られるようになった反面、子ども食堂＝貧困の子ども達に無償で食事を提供している、というイメージを持つ方も少なくありません。その様なイメージを払うべく、私達は子どもから大人まで、誰でもが、安心して、ほっと出来る居場所作りを目指して活動しています。

私達の活動を日頃支えて下さっているフードバンクさんからは、お米、そうめん、缶詰め、飲み物、タイミングが合えば、新鮮な地場野菜(フードバンクのメンバーが、調布の農家に援農に行き、頂いたもの)を頂いています。それぞれの団体がフードバンクさんの応援を頂きながら活動していますが、全国で2番目に小さな狛江市の特徴を活かし、横の連携でさらに活動の広がりを、と立ち上がったのがこの「ごはんと居場所連絡会」です。

働き方改革の1つとして、昨年、夏休み(お盆の頃の1週間)、学校の一斉閉庁がありました。その期間の子ども

も達の日中の居場所、食事の提供を公民館から依頼されました。私達の初めての共同作業として、日替わりで食事を提供しました。準備時間も短く、初めての試みで、十分な活動とは言えませんでした。今年、再度の依頼に早い時期から準備を進め、開催場所も中央公民館に絞り“学ぶ”・“遊ぶ”・“食べる”のテーマで実施した今年の活動は大盛況で、各回 50 食用意した食事も、早い団体では、わずか 1 時間ほどで完食してしまいました。点の活動から面の活動へと広がった事で、少しずつ手応えを感じている今日この頃です。これもひとえに、私達の活動を縁の下で支えて下さっているフードバンクさんのお蔭、と感謝致しております。

私達はフードバンクさんから沢山の食材をいただいておりますが、それ以上に、田中理事長さんの熱い想いも沢山頂いているのだなあ～と感じる今日この頃です。これからも互いに支え合いながら活動して参りましょう。どうぞ宜しくお願い致します。

3. レスキュー キッチン トークショー 田中すみこ 様

レスキューキッチントークショーの田中と申します。

フードバンク狛江との関わりについてですが、フードバンク調布のボランティアスタッフで準備会にいたときに、フードバンク狛江のボランティアスタッフに出会い、そのときの何気ない会話のなかで、賞味期限 1 ヶ月前とか 2 ヶ月前とかより以前の食品しか受け入れられないが、「期限切れ後の食品」もレスキューする必要があるのでは、との話がありました。私は料理が得意なので、活動と言うよりは家でチョットやってみよう、試しに「期限が切れた食品」でも美味しく食べられるようにと（工夫して）調理してみることを 1 年間やってきました。

私たちは賞味期限についてこだわってしまいますが、数十年前はそんな表示は無かったわけで、私たちは「匂い」とか見分ける感覚を持っている訳ですから、五感を使って見分けることをしていました、最初は 10 年前の缶詰とかも開けて匂いを嗅いでみたりしていました。去年からは、色々やって（仲間と）コミュニケーションをとり、五感で見分けられることを確認しながら「期限切れ後の食品」を美味しく食べることを 1 年間やってきました。そんな中で、やはり期限切れで集まる食材は種類が偏ってしまっていて（調味料、乾麺が多い）、どのように、これを

「活かそうか」と思っているときに、たまたま、つい最近ですが、「調布市の居場所カフェ」の方に出会いまして、そこは高齢者向けの居場所のカフェを開いているのですが、そこと繋がって先月から「バル「彩」」を開いています。これがとても楽しくって、元々は捨てられる食品（食材）がもったいないな、ということから始めた活動だったのですが、おじいちゃん、おばあちゃん達との出会いの中で、食べ物が捨てられてしまう環境を変える流れに（当初そんなつもりはなかったが）沿った活動をしています、が、これからも楽しくやっ行って行こうと思っています。

<補足： レスキューキッチントーキョー ホームページより>

<https://rescue-kitchen-tokyo.simdif.com/page-760093.html>

【ヒストリー】

・2018年4月：

「賞味期限」の数字に縛られ廃棄される食品があることに疑問を持った2人が、「賞味期限切れ食品を食べる会」を始める。その後知り合った農家さんの畑から市場に出せない規格外野菜が出ることを知り、「レスキューキッチントーキョー」と名前を変え、野菜も活かした料理会を始める。

・2019年9月：

レスキューした食料が50kgを超える。東京都議会が「食品ロス削減の解決策」として当団体を紹介。

[バル「彩」] 10月1日開催

バル「彩」は、食品をレスキューしながら地域住民の交流を楽しむという初の試みでしたが、30名を超える参加があり大成功！規格外野菜を近隣農家さんから、企業や市民からのロス食品をフードバンク狛江さんから提供していただき、おつまみは5種用意しました。

しかし地域住民の皆さんに気軽に寄って欲しかったので、飲食は持込OK・座席だけの利用なら200円と、さらっと誰かと飲みたい人には最高に嬉しい値段設定。自分の好きなお酒を持ち寄ってグラスに注ぎあったり、感想を言い合ったりと楽しい雰囲気でした。

数日前からとても楽しみに待っていて下さる方がいたり、通りすがりの方が「楽しそうな雰囲気だから」とふらっと参加して下さったり。調理や受付などを担当してくれた皆さんからは「お祭りみたいで楽しい！」「次、いつやりましょうか？」と嬉しいお言葉をいただき、それだけで「やってよかった」と思えました。

4. 生活協同組合コープみらい東京4ブロック委員会 加藤和歌子 様

コープみらい東京4ブロック委員会の加藤です。ほぺたんのキャラクターでおなじみかと思います。宅配の他、狛江には店舗がありませんが調布市には4店舗あります。わたしは新宿、中野、杉並、三鷹、調布、狛江のエリアで地域の組合員の活動を推進する地域コーディネーターとして活動しています。フードバンク狛江さんには東

京エリアでの「コープみらいフェスタ」に来ていただき、ありがとうございました。

コープみらいとしての食品ロス削減の取り組みとしては、2018年9月より、賞味期限180日以上の商品について1/3から1/2ルールで運用する取組を始めました。1/3ルールでは納品期限を過ぎた商品は廃棄処分にあります。小売店への納品期限を緩和することで食品ロスの削減につなげています（1/1製造で賞味期限1年の場合1/3ルールだと4/30納品期限でその後は納品できない）1/2ルールは6/30が納品期限。

フードドライブの取り組みは、コープみらい全体では、千葉や埼玉など、すでに行政一体型のフードドライブ活動は進められていましたが、東京エリアではまだフードドライブへの認知度が低く、なかなか進められずいました。昨年度は、フードバンク狛江さんよりお声がけいただき、2018年12月、4ブロックでの初めてのフードドライブ活動をコープみらい調布染地店で開始することができました。毎月第3木曜日に店舗の一部をお借りしてフードドライブの周知に努めてきました。活動当初は「フードドライブ」の名前の説明もなかなか伝わらず、集まる食品も少なかったのですが、徐々に認められ、「いいことやっていますね」と耳を傾けていただけるようになりました。中には、わざわざカレー8箱を購入して寄付していただける方、わざわざ家に取りに帰って持ってきていただける方など、心が温まることもありました。現在も、直接店舗との連携を強化し、お店からの寄贈も含めて開催しています。ぜひ、お立ち寄りください。

また、3月20日より、調布にあるフードバンク調布さんとも提携して、コープみらい柴崎店で常設のフードドライブ活動を開始しました。調布市内のこども食堂へ提供したり、フードバンク狛江さんとも協力してすすめていきます。杉並でも行政によるフードドライブ活動が行われるようで、広報の協力をしております。

地域をコーディネートする居場所のひとつに、「みらいひろば」があります。いつでも、だれでも、気軽に参加でき、地域コミュニティの場として各地域で開催しています。狛江市では中央公民館でコープ商品の試食などしながら、毎月楽しくおしゃべりしています。毎月の内容を中央公民館の1階に掲示しておりますのでぜひ遊びにきてください。食を通じて助け合いの精神が地域に根付いてくれたらうれしいです。

コープみらいもSDGsの目標に沿いながら、少しでも地域社会の役に立てるよう活動していききたいと思えます。ありがとうございました。

5. 東都生活協同組合 組織運営部 伊藤明彦 様

東都生協の伊藤と申します。組織運営部という部署に所属しています。

本日はフードバンク狛江さんと連携させていただいているフードドライブの取り組みを通じて担当として感じていることをお話ししたいと思います。フードドライブの取り組みは2018年1月から計4回実施し、これまで2,601点 825.8kgの商品をお渡しできました。

東都生協はお店がないため、商品配達時にフードドライブを行っています。取り組んでいるセンターは調布市にある入間センターで、狛江市を含め5つの行政区の組合員に配達をしています。この組合員を対象にフードドライブ実施のチラシを配布した後2週間、組合員から寄付していただく商品を配達担当者が回収します。集まった商品はセンターで一時保管し、その後フードバンク狛江さんにセンターまで来ていただき仕分け作業を行った後にお渡しします。このフードドライブの方法は、東京南部生協さんがフードバンク狛江さんで行っているのを教えていただき、それを見本として東都生協も始めました。

このフードバンクのやり方では、実際に直接組合員と接する配達担当者の役割も重要です。そこで、取り組み方法はもちろんですが、フードバンクのこと、貧困問題のことなどについて学び、なぜフードドライブに取り組むのか少しでも意識を持って取り組んでもらうようフードドライブ実施前に配達担当者を対象にミニ学習会を行っています。ただ、このミニ学習会を行う前は正直、この取り組みに対してどんな受け止めをするのか実は少し不安でした。というのも配達担当者は組合員の注文した商品をきちんと届けるという業務が大前提でして、それ以外にいろいろな課題を抱えて配達業務を行っています。いってみればこの取り組みはイレギュラーな対応になるわけです。ところが、学習会の後に配達担当者の反応をうかがうと、もっと回数を増やせないのか？とか他のセンターでもできないのか？とか前向きな声が聞こえてきて、安心すると同時に、この取り組みは職員の啓発にもつながるのだとあらためて実感しました。

一方、これは食品ロス削減とは違いますが、フードドライブ期間に合わせてわざわざ商品を注文し寄付してくれる、そんな組合員もいますよという報告もあり、自分は活動に参加できないけど、少しでも食に困っている方々

の力になりたい、そんな組合員の想いを橋渡ししているということもフードバンク狛江さんと連携したフードドライブに取り組む中で実感できました。現在同じやり方で、5つのフードバンク団体と連携したフードドライブを行っています。この取り組みを通して、食品ロス削減のこと・貧困問題のこと、そしてSDGsのことなどを知って考えて、一步を踏み出す そんな組合員・職員がもっともっと増えることを信じて、決して大きな貢献ではありませんが、また、効果が目に見えてわかるということでもありませんが、地道に少しずつでも広げ、そして続けていきたいと思えます。ありがとうございました。

6. 生活協同組合パルシステム東京 狛江センター 増田 勇 様

狛江センターで毎年11月に行っている「センター祭り」には、組合員以外の地域の一般の方も参加でき、また食品メーカーの方、NPO法人、福祉関係の方も参加いただいています。うちの売りは全国にある「産直・産地（生産地から直接、かつ産地が明確）」ですので、「産直・産地」の食品メーカーの方々も呼んで、「センター祭り」を開催しています。フードバンク狛江さんにも参加して頂いてフードドライブに協力しています。11月30日にありますので、皆さま遊びに来てください。

また、狛江市の福祉相談窓口「こまYELL（エール）」さん、及び「こまえ学習サポート」さんに協力し、学習支援用の場所として「センター内の（小）会議室」を夕方4時ぐらいから7時ぐらいまで提供しています。生徒さんはまだ1~2名と少ないのですが、1人は受験生で継続して、先生の指導のもとに学習しています。

その他の地域活動としては、毎年「小学校」に出向いて、5年生に「お米の出前授業」を実施しています。狛江市では、私が来週に和泉小学校に行く予定です。「バケツ稲」で脱穀、モミすりをやり、食育のカテゴリーとして活動しています。今後、第六小学校と第三小学校で行う予定です。

<補足: パルシステム ホームページ「私たちの取り組み」より >

<https://www.palsystem-tokyo.coop/activity/okome-demaejogyo/>

パルシステム「お米の出前授業」:

教育機関向けにバケツ・ミニ田んぼで栽培する稲苗の提供と、苗植えから稲刈り、脱穀、粃摺りまでの一連の実習支援や、お米について理解を深める授業を行っています。生産者と交流を深め、産直に力を入れているパ

ルシステムならではの、楽しい「お米の出前授業」として開催中。年間を通しての取り組みとして、ご要望に応じて幅広く展開しています。日本人の主食であるお米の大切さ、日本の食、農、文化を、子どもたちとともに学んでみませんか？



【質疑応答】（要旨・一部補足）

◆ 質問 1

レスキューキッチンの方の活動に感動しました。

米山先生への質問です。助成金、補助金などに頼らず、経済的に自立しているフードバンク団体はありますか？

◇ 回答 1 <米山氏>

上記の意味で、全国 100 団体以上あるフードバンクで経済的に自立しているのは、5 団体ぐらい。資金調達の方法は

「市民、企業」から寄付によるものであり、食品業界以外の企業からも寄付を集めるなどの方法は無いのかな、と考えています。

◆ 質問 1

フードバンクさんに寄贈される食品の中には、メーカーが販売戦略のもとに製造し、結局余ってしまったものが見受けられる。メーカーの商品開発姿勢を問いたくなるような。ならば、作り手であるメーカーの「製造責任」の一端として、食品業界全体で食品ロス削減のために「一定のお金を出す」ような法律を制定しようという流れがあるのかを伺いたい。

◇ 回答 1 <高橋氏>

基本的には色々な法律が複雑に絡み合っており、我々の事業では「廃棄物処理法」がベースです、廃棄物であれば企業が廃棄費用を払えるが、その為には廃棄処理設備を持っている所にしか払えないといった状況です。フードバンクの事業は、今までの法律に該当しない（想定されていない）ようなエリアです。ただ今回「削減法案」が出来て、施行されましたが、細かい法整備を今まさにこれからやっていく最中だと思います。

そのためには、「万が一大きな事故を起こしてしまったり」「不正転売してしまったり」する様なフードバンクが出てしまっては困るので、その様な細かいところを逆に外堀をキチンと埋めて、法整備の段階で本日お集まりの皆さまの様な意識の高い方々が、「商売が（できる様に）したいとか、給料がもらいたいとか」、そういう仕組みを作るのも重要と考えますので、現在やっている最中ではないかと考えます。

私が出席した（今回施行された）削減法案の審議会のなかでも、（この内容は）かなり検討されましたので、いま国では「区分け」をどうするか、「法整備」をどうするかなど、正に話し合われている最中だと思います。

◆ 他に、以下のご意見がありました。

「作って食べる」への助成金とかの話ですが、不登校の子どもたちも「作って食べる」場があれば来やすいのでは、と考えているのですが、その場がありません、狛江の子ども食堂もそうなのですが、行政として「作って食べる」場への支援があっても良いと思います。



【食品ロス問題講演会参加者アンケート結果】

回答者数 37名

問1：あなたの年齢は？

20代未満	1名	50代	11名
20代	3名	60代	6名
30代	2名	70代	4名
40代	9名	80代以上	1名

問2：あなたの性別は？

男性	13名	女性	24名
----	-----	-----------	------------

問3：お住まいはどこですか？

狛江市内	21名	狛江市外	16名
-------------	------------	------	-----

問4：講演会を何で知りましたか？（複数回答可）

広報「こまえ」を見て	2名	公営掲示板を見て	2名
家族・知人から聞いて	11名	町内会回覧板・掲示板を見て	2名
フードバンクからの案内	23名	その他	3名

その他…コープみらい／ハンズプレイスカフェの店内のチラシを見て

問5：今日の講演はいかがでしたが？

1、大変満足	29名	4、やや不満	0名
2、やや満足	7名	5、大変不満	0名
3、普通	0名		

問6：問5で1と2と答えた方のみご回答ください（複数回答可）

期待通りの内容だった	10名	講師の話し方が良かった	17名
新たな収穫があった	16名	講演の時間帯・長さが良かった	3名
内容が分かりやすく、理解できた	28名	その他	

その他…もっと時間をかけてゆっくり聞きたい、市民の報告もよかった

問7：今後、参加してみたい講演会や活動、その他感想などありましたらご記入ください。

- ・ 高橋社長の事業を大変興味深くお聞きしました。
- ・ 第一部、第二部ともに貴重なお話を伺えました。ありがとうございました。
- ・ 工場見学に行ってみたいと思いました。
- ・ 食品ロス学習会の継続。一部の人が聞くのではなく、市民全体が自分事としてとらえられるように何回も発信してほしい。
- ・ ありがとうございました。日本フードエコロジーセンターの視察ツアー等設定していただけると嬉しい

です。

- ・ 目、耳の不自由な方にも配慮した講演会で素晴らしいと思いました。日本フードエコロジーセンターについては何も知らなかったのが、大変勉強になりました。
- ・ そもそも高橋先生がなぜ獣医ながらこの事業に携わることになったのか、聞いてみたかったです。
- ・ 60代の高齢者ですが、食品ロスに関して高齢者でもできる活動はあるのではないかと考えています。まだ活動が知られていないのがと感じます。お元気な高齢者にも認知されるよう老人会の方にももっとアピールして下さるようお願いいたします。
- ・ 高橋さんからは食の循環をめぐる現状をわかりやすくお話しいただきました。このような方が市民であることを誇りに思います。米山さんからは成立した食品ロス削減推進法の概要とそれがフードバンク活動に与える影響をお話しいただき、大変勉強になりました。市民としてはその後のリレートークで市内で様々な活動している方のお話もとても嬉しく、自分としてもできることを考えなければと思われました。
- ・ 日本フードエコロジーセンターの工場見学。本で読んだり、インターネットで調べたりするのは別の生のお話を聞いて、刺激を受けました。小さいことでも、長く続けていきたいと思いを新たにしました。残念に思ったのは、内容の良さに比べて参加者が少なかったことです。もっと多くの人に来てもらえるだけの内容なので、狛江市に限定せず、宣伝して欲しかったと思いました。私は喜多見在住ですが、チラシ貼ってもらえる場所も色々ありますよ。

【食品ロス問題講演会の振り返り】

2019年12月18日 狛江市環境政策課/フードバンク狛江

1. 参加者の目標80名に対し参加総数は86名だが、58名が実質参加者。2016年市民協働事業の食品ロス問題 専門家井出留美氏講演会では実質の参加者83名だったことから、食品ロスに対する興味・関心が広がったとは言い難い。
2. アンケートで「講演会を何で知りましたか」の問いに、「フードバンクからの案内」が6割以上で、フードバンク狛江のこれまでの活動で繋がった人や団体からの参加が多かった。新聞メディアへの掲載ができなかったなど、広報等による一般市民への広がりが弱かったと言える。
3. 参加者の内訳では、年齢では40、50歳代が多く、女性の参加が約64%、市内の参加者は約71%だった。2016年市民協働事業では男女比と市内・外比はほぼ同じで、参加者年齢は50、60歳代が多かったが20~40歳代の若い世代の参加は変わらず少ない状況。
4. 講演会に対する参加者の評価は、アンケート結果の通りほとんど「大変満足」「満足」と回答があり、「内容が分かりやすく、理解できた」とおおむね好評だった。講師が代表を務める「日本フードエコロジーセンター」の見学や食品ロス学習会の継続の要望が出て、講演を聞いたことで食品ロスへの問題意識が啓発され、今後の工場見学や学習会の開催など継続した取り組みが必要と思われた。
5. 生活協同組合4団体が講演会開催の協力団体となり、リレートークで3団体から報告を受けるとともに、狛江市社会福祉協議会と狛江青年会議所が後援し、食品ロスを活かす活動に賛同する地域の諸団体が発言者となるなど、食品ロス削減という社会課題の解決に問題意識を持つ団体は活動の中で着実に広がっている。
6. 団体としては、これまで地道な活動の中で狛江市と連携を進めてきて、この講演会も狛江市との共催で取り組み、当日は市長をはじめ環境部長、福祉保健部長も参加されるなど、一層の信頼関係を築けたこ

とを実感できたことは大きな成果と言える。

7. 同日に開催された「暮らしフェスタこまえ 2019（狛江市消費生活者展）」の実行委員会に参加し、フェスタのコラボ企画として講演会の協力団体に名前を連ねてもらった。しかし、フェスタチラシの一角に紹介されて講演会の広報活動を行ったが、相乗効果で講演会参加に繋がったかは確認できなかった。
8. 「食品ロス削減推進法」の施行とフードバンク活動との関りへの理解が深まったかについては明らかではないが、食品ロス削減に向けた国の取り組みと「廃棄」から「活かす」フードバンクの役割を知ってもらうことができた。しかし、講演を通じて貧困や食品ロスといった社会的課題への国際的な行動目標SDGsを知るという問題提起は時間の問題もあり、そのことに触れる程度で不十分に終わった。
9. 食品ロス問題をもっと広く一般の市民に知ってもらためには、講演会や勉強会だけではなく、活動報告のあったレスキューキッチントーキョーの冷蔵庫や棚の奥で眠っている食品をレスキューして料理する活動など、入口を広げた幅広い取組みも必要と思われる。
10. 国がこの法律に基づき、6 府省庁による食品ロス削減推進会議を設置して推進計画の方針策定を進めているなか、狛江市においても今後関係部署による削減推進会議等を設置して、食品ロス削減に向けた具体的な行動を起こしていくことを期待する。

以上

