

「もったいない」食品ロス削減シンポジウム

実施概要について

ごみの発生抑制を推進する取組みとして、『「もったいない」食品ロスシンポジウム』を開催した。実施概要について、下記のとおり報告する。

記

1. 目的

区は、平成 30 年度からの新たな一般廃棄物処理基本計画の策定にあたり、「ごみの発生自体を抑え、資源循環型社会を目指す」基本的な考え方を踏まえ、ごみの発生抑制を推進する取組みとして、食品ロス削減の推進を掲げている。

新たな取組みとして、今後、多くの区民に食品ロスへの理解を深め、ひとり一人ができることを考えてもらうきっかけとするため、本事業を実施する。

2. 開催日時及び会場

平成 29 年 7 月 4 日（火）13:00～16:30（早稲田大学 大隈記念講堂）

3. 主催等

- ・主催：新宿区、新宿区 3 R 推進協議会
- ・共催：早稲田大学環境総合研究センター
- ・後援：環境省、農林水産省、消費者庁

4. 主な実施概要

- ・基調講演：消費者庁審議官
- ・パネルディスカッション
食品ロスの削減に向けて～区民・事業者・行政の役割
- ・映画鑑賞（「もったいない（TASTE THE WASTE）」）

5. 来場者数

101 人

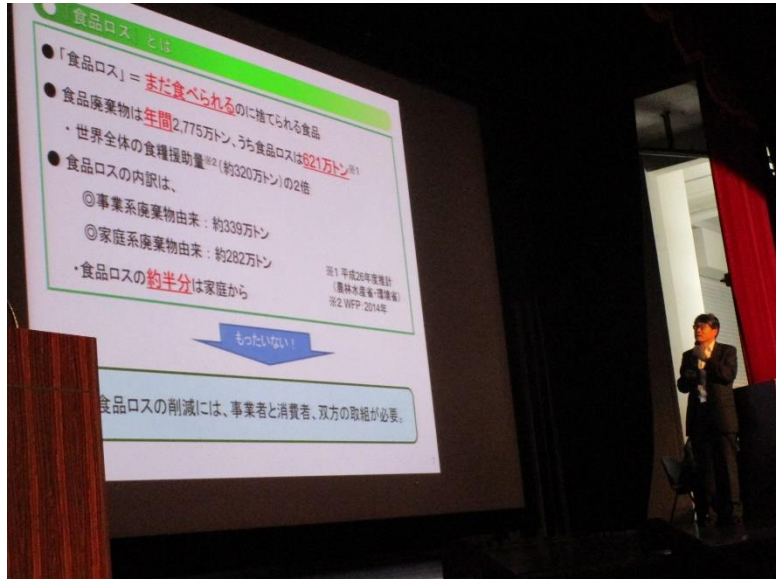
6. その他

アンケート実施（別紙参照）

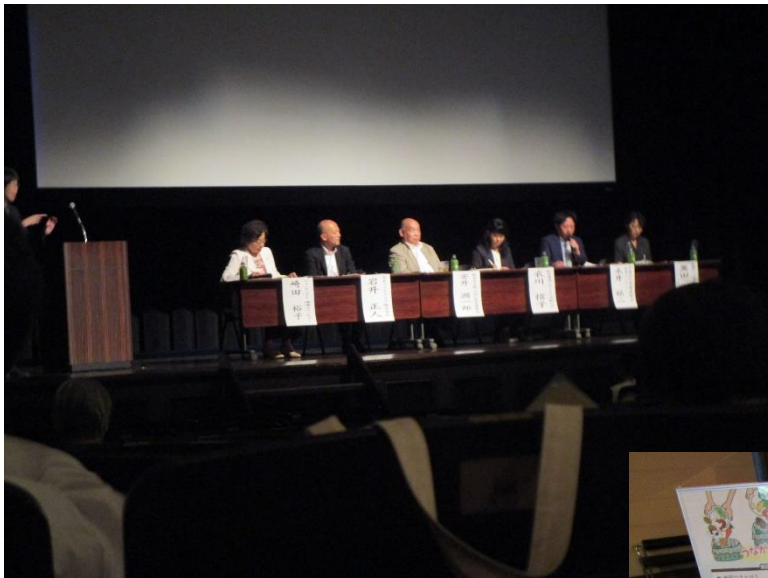
開催状況(写真)



会場入口(開場前)



基調講演



パネルディスカッション

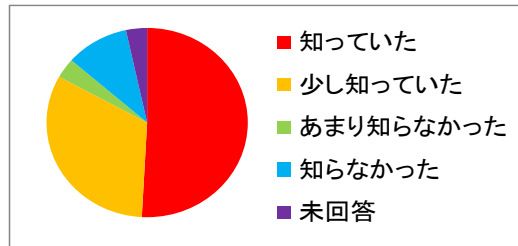


提供資料等

食品ロス削減に関する取り組みについて

問 1 食品ロス削減に関する取り組みについて、ご存知でしたか。

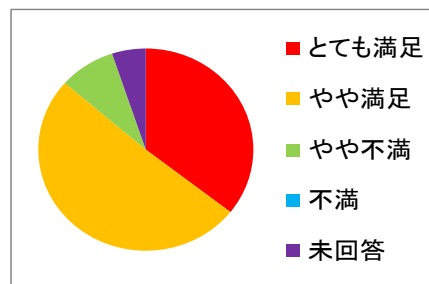
	回答数	比率	
1 知っていた	30	51%	83%
2 少し知っていた	19	32%	
3 あまり知らなかった	2	3%	
4 知らなかった	6	10%	
未回答	2	3%	
	59	100%	



食品ロス削減シンポジウムについて

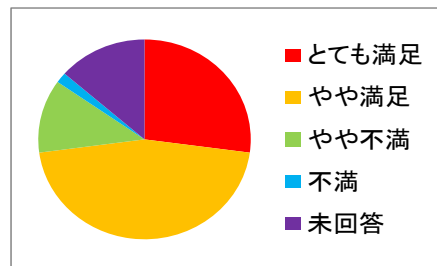
問 3 シンポジウムの時間について。

	回答数	比率	
1 とても満足	21	36%	87%
2 やや満足	30	51%	
3 やや不満	5	8%	
4 不満	0	0%	
未回答	3	5%	
	59	100%	



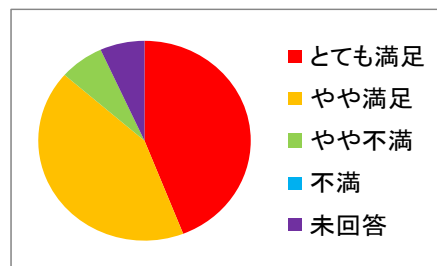
問 4 基調講演について。

	回答数	比率	
1 とても満足	16	27%	73%
2 やや満足	27	46%	
3 やや不満	7	12%	
4 不満	1	2%	
未回答	8	14%	
	59	100%	



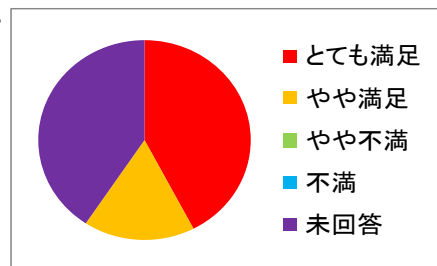
問 5 パネルディスカッションについて。

	回答数	比率	
1 とても満足	26	44%	86%
2 やや満足	25	42%	
3 やや不満	4	7%	
4 不満	0	0%	
未回答	4	7%	
	59	100%	



問 6 ドキュメンタリー映画「もったいない！」について。

	回答数	比率	
1 とても満足	25	42%	59%
2 やや満足	10	17%	
3 やや不満	0	0%	
4 不満	0	0%	
未回答	24	41%	
	59	100%	



問 2 あなたが、今取り組んでいること、これから取り組んでみようと思ったこと。

問 7 シンポジウム全体について(自由意見)

問 8 区の清掃・リサイクル事業についてのご意見・ご要望

} については、
次頁のとおり

食品ロス削減シンポジウム(H29.7.4) アンケート集計表

問2 今取り組んでいること、これから取り組んでみようと思ったこと	
1	自治体で食品ロスに取り組んでいるものです。当自治体では、フードドライブ位しかまだ実現できておりません。本日のシンポジウムに参加し、関係先を多く巻き込んでいき、全体で進めていく仕組みが必要だと、認識を新たにしました。それぞれ、食品ロスに対する意識はあると思います。日本全体で取り組む風潮ができれば良いですね。私も何か少しずつ、取り組みを考えていきます！
2	いらぬものは買わない。買物は入れものを必ず持って行く。袋を持つことは自然です。食べるだけ購入、食べるだけ手にする。必ず守るようにする。
3	ムダな買い物はしない。作ったものは食べ切る(人数分だけ作る)は、日々心掛けていますが、生協を取っているせいか、冷蔵庫がいっぱいになってしまいます。今回、引越しがあつて、いかに買い過ぎが多くなっているか感じました。もう一度生活を見直していきたい、と心から思います。
4	フードバンク
5	残さずに冷蔵庫の中を見て買い物に行く。
6	計画的な買い物、食べ切れる量を作ることは、実践している。
7	節減・節約がモットーです。ベランダで残飯等で野菜を作ってます。実家は農家、仕事はそうじ等やりました。
8	過剰除去が多いので、減らす方法を考えたいと思っている。普段心がけていますが、まだ、まだ出来ることがあると思いました。
9	食べ残しをしない。食べきる量を計画的に手に入れる。
10	野菜については食べ切り、調理の仕方、材料の利用法を考えている。光熱費についても、いかに使用量を少なくして効率を上げるかを考えている。
11	小売業(百貨店)であるが、まだ取組み自体はスタート段階レベルである。需要予測精度向上による適量調理、小容量販売、バラ売りは既に実施しているが、レストラン(客用)での食べ残し、社員食堂での食べ残しには、具体的な対策が講じ切れていない。社内的には6月より「職員自身がまずは食品ロスそのものを認知する」ため、社員食堂の全テーブルに食品ロスのPOPを置き、「食べ切れないと思ったら、盛りつけの時に少なめに・・・のひと言を」言う呼びかけを実施し始めたところ。
12	計画的なお買い物。食材保管の工夫。
13	あまり賞味期限にこだわりすぎないようにしている。必要以上に買わない。冷蔵庫の中身がなくなってからスーパーに行くようにしている。
14	食べきり、3010運動。
15	企業として、まず従業員の啓発活動をスタートさせました。”ろすのん”を使って6月の環境月間に社員食堂にて告知。今後は、もっと身近な問題として一人ひとりが、この問題に取り組められるようにしたいと思います。更には、お客様への活動にもつなげていきたい。
16	区内の期限切れ間近の食品を無理なく店で買わせて頂いています。レストラン、寿司も持ち帰るようにしています。30年前、オリンピックの商品管理事務にいたので、切実です。昔からビニール袋を持参し、レストランやバイキングでも、自己責任で残った物は持ち帰り、アレンジして食してきました。
17	冷蔵庫の中を確認してから買い物に行く。冷蔵庫の中を確認してからご飯を作る。
18	<今取り組んでいること>食べ残しをしない。食べられる量を作る(過剰に調理しない)。 <これから取り組むこと>店員さんに声をかける。
19	年齢上のこともあり、若者に比較して、お米を食べる量が減少した。従って、外食でお米を食べる時は、大盛・中盛・小盛をはっきり前もって指定することをしている。店によって定額の店もあれば、残った分価格を下げしてくれる店もある。価格に差をつけるべきだ！
20	買物する時は、必ずエコバッグを持参すること。
21	食事は残さず、きれいに食べている。食品は、捨てたことない。
22	食品ロスは必要だと常々思っています。実家が農家で生産の現場を見ていき、食品の勉強をしたく、栄養士の資格を持ち、管理栄養士の勉強もして、食品ロスをなくしていきたいと思っています。

食品ロス削減シンポジウム(H29.7.4) アンケート集計表

問2 今取り組んでいること、これから取り組んでみようと思ったこと	
23	買い物はカンタンで楽しいが、使い切る量か、家が片付いているか？欲望をおさえて購入しないと、気持ちも体(重)も軽くなると心得ます。
24	SDGs
25	ごみの削減か。
26	安売りにつられて、いろいろな物を買わないこと。
27	飲食店の廃棄になりそうな食材を使った料理と安く買いたい人のWebマッチングサービスの開発。 (連絡先 ymomoda@cocooking.co.jp)
28	買い過ぎず、適量を意識する。
29	冷蔵庫を整理する。買いためしすぎず、自分で把握できる範囲にとどめる。子どもの食べ残し・・・考えたいです。どうしたものか。
30	直売所の利用。
31	不必要なものは買わない、という意識を常に持つようにしています。一人暮らしなので、食材を捨ててしまうことが今まで何度かあったので、「使い切る」ことを心がけていきたいです。
32	テレビで見ました。
33	<ul style="list-style-type: none"> ・レジ袋常に持参(ライフは2円引き、ユニオン1ポイントをつける)。 ・食材を無駄なく食べきる。 ・加工食品は割高。つとめて素材を買って、無駄なく調理。 ・包装、パックなどの素材「土に戻るもの」。
34	食べ残しはしない！ 飲食店にて必要ないものはオーダーしない。
35	食品ロス削減に役に立つ商品を作りたい。
36	食のミニマリストの生活を考える。 量が多いと安いとう販売を考え直す
37	「ごみに缶詰が」には驚いた。 期限過ぎても食べている。生ごみはコンポストに取り組んでいる。 一方、牛乳など期限が先の物を選んでしまう。バンバン出されたスーパーのレジ袋を断る一言が出ない。反省。
38	食べ物を粗末にしないよう努力している。
39	買いおきをできるだけしない。
40	計画的な買い物。「おつとめ品」の購入。冷蔵庫内のスリム化。 生ごみを捨てる袋をごく小さいものにする。→それをふまえて行動するようになる。
41	使い切り、食べ切りに努めている。
42	食べ物は残さない、捨てない。
43	必要な物を購入。下準備をして、一食分に分け、必要な分量を使用する。 家庭内においてできることは、できるだけ行うようにする。
44	恥ずかしがらず、SNSで食品ロスの問題を発信し、同世代に向けて訴えかけ、まずは認知を広めようと思います。
45	週一度の有機宅配を依頼しています。届いた野菜、すぐ食べられる物、2～3日は食べない物を分けています。すぐに食べない物は冷凍にします。一週間毎に冷蔵庫の中は空状態にして、新たに作り置きし、入れています。
46	一人暮らしなので、買った食品を使い切れず、余らせて捨てることがあります。そういったところから注意して、食品ロスをなくすよう取り組もうと思いました。

食品ロス削減シンポジウム(H29.7.4) アンケート集計表

問2 今取り組んでいること、これから取り組んでみようと思ったこと	
47	なるべく腐らせないように。
48	野菜、果物の皮をむいて使用することが多い。栄養の部分を取って食べていて、もったいないと思っていますが、農薬その他の物が付着していると思うと仕方ないと考えています。トマトの皮などもかたく、口の中に残ると思います。野菜類を洗って売ってくれるのは、ありがたいのですが、腐って捨てる部分が多いような気がします。
49	はい、是非この取り組みに入って、皆さんと共に活動したい。食品ロス、フードドライブ、ここ数年で聞きました。
50	今後は、以下をやっていくことにしました。 レジ袋をもらわないようにする。外食で残ったものは持って帰る。
51	レジ袋 少量の買物で、ごみ量を少なくする。
52	毎日の食品の買い物を計画を立て、冷蔵庫のトビラに在庫を記入したり、一週間の献立計画を立て、捨てないように。 家庭で物が増えすぎているか、私もよくよく考え購入し、また、古いものを片づける時も考え、利用できるように。
53	食品ロスはもちろん、「ペーパーロス」も一緒に考えるべき。今回もそうだが、たいていシンポジウムでの資料、パンフが多すぎる。パンフ(カラーで紙がしっかりしている)は、一度見たら帰りに回収し、また別の所で使うなど工夫すべき。 また、「エネルギーロス」この会場は冷房がききすぎ。人数、外の気温考えれば、こんなに低くするのはおかしい。

食品ロス削減シンポジウム(H29.7.4) アンケート集計表

問7 全体について自由意見	
1	身近なところから、世界の食糧事情まで考えられる有意義な時間でした。一消費者として、日本もこうなればいいのに・・・と日々思っていることが、将来日本でも実現されたら良いですが、このように色々な関係者が集まれる場があると力が湧きますね。
2	基調講演には間に合わず残念でしたが、シンポジウムは、とても勉強になりました。短い時間をうまく使って、それぞれの立場の方々の考え方がわかりました。映画はとても楽しみに伺いましたが、このパネルディスカッションの後で、結果良かったように思います。
3	岩井氏や安井氏のお話しをもっと聞きたかったです。 主婦向けに10:00～、働いている人向けに7:00～ 是非開催してください。
4	大変良かったと思いました。
5	店で持ち帰りができるようになったと初めて知った。行政は周知方法を分かりやすく考えてしてほしい。
6	資料の文字が小さかったです。意見は多すぎて書けません。参加者が意外と少なく残念でした
7	楽しく拝見しました。映画は最初、涙が出そうになりました。宗教のようにはなりたくないですが、食物生産者への感謝をもっとするべきと思いました。
8	素晴らしい会場で、参加者が少なく、もったいない。人を多くする努力が必要。
9	パネルディスカッションの時間が足りなかったようだ。民の声をどのように取るかの考えを集約しては。
10	正直、関東学院大の安田先生のお話が一番理論的でわかり易かった。もっと、先生のお話を聞きたかった。
11	ありがとうございました。時機を得た良い発信があったと思います。映画も楽しみでした。
12	食の啓発において、フードドライブなど、楽しく取り組めることについて、もっと方法や効果等具体的に知りたかった。
13	NHKの”あさいち”でも紹介して頂ければ、少しは日本の老若男女の方も意識向上のひと役になるかも。
14	私は東北地方の大学で、卒業研究で食品ロスを扱っている学生です。本日は貴重なお話を頂き深く感謝しています。行政・企業・消費者が変わるには、どうすれば良いかを考えながら参加していました。参加者からの「ファーストフードを求めている人が食品を大事に扱えるか」という質問が、非常に印象に残っています。食品への一人ひとりのこだわりが、食品ロス削減に結び付くと私は考えます。
15	継続することに意義があると思うので、続けて欲しい。多分参加者も増えていくと思う。
16	何事にも大事につつましく生きるよう努めます。
17	地域ごとの人口がわかるので、必要量はだいたいわかる。→必要生産量 生産者も必要量を作り、移動させる。 食品の保存は長くなる(缶詰、レトルト、保冷)が、(調味料等、外国の食品)の種類が増えている。 →欲望をおさえる。
18	SDGsを絡めるのであれば、12番だけではなく、17個全部が根っこの部分でつながっていないと機能しません。
19	ゼミで食品業界について研究しており、参考になりました。食品ロスにおいて、日本が取り組まなければならないことは多くあると改めて思った。
20	様々な立場の人の意見を聞くことができ、大変勉強になりました。
21	スーパーのレジ袋、高田馬場では6円です。利用は少ないです。私は、一度も使った事はありません。
22	ドキュメンタリー映画、一人でも多くの人に見てほしい！収穫する人々の現状！グローバル化の中で経済の立場での食料が流通商品の扱い。消費者としての立場考えさせられた。物への感謝！！

食品ロス削減シンポジウム(H29.7.4) アンケート集計表

問7 全体について自由意見	
23	口に入るものであるから、システムを構築するには種々の課題があるので、まずは身近なことから取り組もうと思う。
24	色々な立場の方からの話を聞けたので、とても参考になった。食品ロスについて、国としてもっと取り組みを進めるべきと思った。
25	個人・会社の取り組みアイデアを出す場、紹介先を教えて欲しい。
26	パネリストの発表資料がほしかった。
27	食品ロス削減＝誰にとっても身近に出来ること。取り組もうと思えば、すぐ実行できること。アイデアを広く募って、具体的に。啓発運動もすぐ出来ること。
28	一般の人にもっと知らせたい。
29	様々な立場のパネリストの方の声が聞けて、参考になった。特にマクドナルドの取り組みの話は、印象に残った。映画の内容もとてもインパクトがあり、考えさせられた。
30	様々な立場の方から、お話が聞けてよかったです。
31	？
32	シンポジウムという形態ならば、もっと質問時間を設けるべきだと感じた。
33	マクドナルドさんの食に対するお話しは、とても興味がありました。ポテトの持帰りは、意義あるものだと思います。
34	長いです。大切な内容だけに聞く必要があったが、途中で飽きてきました。人間の集中力は、そんなに続かないと思います。時間を分けるなど工夫を。
35	何かできることがあればと思いました。
36	ビニール袋の有料化にも関わらず、統一されていないのも問題があるように考えています。エチケット袋も持参するようになったのではないかと思います。エチケット袋がごみになっています。
37	働けることが〇〇を良い悪いでなく、食糧をなんとかしなきゃあー。自分の足元より、食物を大切にしなければ。
38	無料なのに、全体的に有意義で参加してよかったです。パネルディスカッションでのスライドをもっと大きく、字が読めるくらい映してもらえると良かった。
39	ディスカッションでお聞きする事ができました。
40	時間配分うまく考えて！15分もずれ込んだ。映画以外は1.5時間で収まるのでは。パネルディスカッションは1時間位でまとまるのでは。質問時間を考えて、早めに収めても良かった。時間配分ミス。映画は、作りが最後に希望を持てるようになっていた。カメラワークも良かった。来場者が少ないだろうと予想していたが、やはり少なかった！関心が薄いということか——残念。大隈講堂でやるからには、満員にできるような工夫も、主催者は考えるべき。

食品ロス削減シンポジウム(H29.7.4) アンケート集計表

問8 区の清掃・リサイクル事業について 意見・要望	
1	使い捨て鉛筆は要らないと思います(必要な方だけ)。飲み物禁止は、この時期困ります(熱中症予防のため)。
2	自分のできることは何でもしたいと思います。
3	食品ロスから街がきれいになり、住民が増加、そして売上げが増える、と良いことばかり。もっと知らせたい。
4	色々あります。公園で野菜他作りたいです。
5	このような機会をありがとうございました。
6	地球規模で人口増に将来的になる。人口増によって、食物等、水の問題が発生すると思う。どのような取組みをしていくのか考えたい。
7	プラスチック・びん・缶・ダンボールの区分けに協力させて頂いてますが、濡れない貼紙等で、住民一人ひとりが別々に分けられるといいです。
8	集団回収をもっと宣伝して拡大すべきと思う。行政回収に比較して、費用(税金)がかからないと聞く。
9	ごみ袋をわざわざ購入している地域もあるが、ごみが増えるのでは。食品以外も不用意に購入しないよう、リユースに努めます。 家庭と事務所の廃棄割合、1人当たりの%が知りたい。
10	私は鶴巻町に住んでいますが、資源ごみ(缶・びん・ペットボトル)が個人の家の前の回収となりました。収集にあたり、ビニールの袋が大変な数のごみとなります。
11	中央公園のエコギャラリー、もっと企画を工夫してほしい。余り活用されていない。音楽会、エコに関する講演、不用品持ち寄りバザー、広く日用品その他のリサイクル作品作り、早稲田のリサイクルの様に切望してます。
12	未利用品の廃棄が増えた原因は何だったのでしょうか。また、その背景について何かあるのか気になりました。
13	ごみ処理のコスト定量化に取り組む。 地区毎で食品ロス、生ごみ減少を定量化し、ほめあう様にする。
14	区内の事業所もマックのような取り組みを区から働きかけてほしい。 学校教育の中で食品廃棄に取り組んでほしい。家庭に持ち帰り、親も考えるキッカケになる。
15	半年前に引っ越してきた者ですが、エコバッグの利用が徹底していないことに驚きました。「レジ袋を基本的には渡さない」または、ごみ袋の有料化を進めるべきだと思います。さらに、紙ごみ(容器包装)の回収も是非、徹底していただきたいです。
16	新宿区は家電など処理してもらい助かる。事業ごみは、問題あり?よくわからない!?
17	身につまされる映画でした。食に対する意識が高まりました。
18	何も知らないなので、何か発信を。
19	区の施設にフードバンクがあればと思います。ごみ箱のとなりなど、不用品なども棚があって自由にとってこられると良いと思います。廃棄物削減協力店のシールなどあればよいと思います。
20	びん・缶・ダンボール・新聞の収集方法を考えてほしいと思います。地区では、ビニール収集日に、1つ1つの袋に入れて出していますが、収集の人が大変に見受けれます。
21	推進協議会に入るには、どうすればいいのですか?
22	世界中であんなに食料が捨てられているのか、考えさせられました。また、食品を埋める事でメタンガスが出て温暖化が〇〇けるという事。食べ物を大切に、次の世代にも送っていかないといけない。
23	吉住区長の食品ロスに対する有言実行すばらしい。