

令和5年度 検討会

2024/2/5 佐渡市 フードバンクシンポジウム



令和5年度 普及啓発事業

1. 2023/6/10 燕市 ふれあいフォーラム 食品ロスイベント



第27回 ふれあいフォーラム 2023
6/10(土) 10:00~15:00 入場無料 入退場自由
燕市吉田産業会館

燕市高齢者交通安全フェア
●バイク・自バイ展示コーナー
●自バイ実走体験
●反射材展示・着用コーナー
●交通安全相談コーナー
●歩行訓練・コミュニケーション・福祉リソース展示・体験コーナー
●最新情報誌「アース」展示コーナー

ステージイベント
10:15 開会式
10:30 フラダンス
10:45 福祉ダンス
11:00 キッズダンス

フードドライブ
【フードドライブできる食品】
●お米、お味噌、調味料、ポテト、レトルト食品
●インスタント食品、缶詰食品、乾物、野菜、果物
●常温保存できるお菓子や飲料、賞味期限が近づいていて食べられない食品等
※賞味期限が切れている食品は不可です。

ふれあいマルシェ (飲食ブース)
●お米・お味噌
●お肉・お魚
●お菓子・おパン
●お漬物

活動PRコーナー
●一般社団法人 東北復興支援委員会 高三事業部
●NPO法人 食ロス削減推進センター
●フードバンクネットワーク
●フードロス削減推進センター

2. 2023/6/17 見附市 SDGs フードバンクフォーラム



いいた SDGs フードバンクシンポジウム
日時: 6月17日(土) 15:00~16:30
会場: 見附市文化ホールアルカディア小ホール
参加無料 定員100名

3. 2023/6/25 イオンモール新潟南 SDGs 食品ロス削減イベント



イオンモール新潟南 ハートフルサステナブル ワークショップ&イベント
みんなで楽しみながら 一緒にしよう!

【フードバンクとは】
安全に食べられるのに無駄なまま廃棄される食品を、フードバンクが受け取り、必要な方へ提供しています。これにより、食品の廃棄を減らすことができ、環境にも優しい取り組みです。

【実施概要】
●実施期間: 2023年7月16日(日)
●実施場所: イオンモール新潟南(新潟県新潟市江南区下早通601丁目1番1号) 1階 マンコート・コート棟・ジュエリー・アパレル
●開催時間: フードドライブ: 10:00 ~ 16:00 @マンコート棟
ステージ: ①10:30 ~ ②13:30 ~ @コート棟
展示: 10:00 ~ 16:00 @ジュエリー・アパレル
●実施内容: ○フードドライブ (新潟県フードバンク連絡協議会) [5ブース]
○アパレル・ジュエリー・アパレル・トーク
○アパレル・ジュエリー・アパレル・トーク
○アパレル・ジュエリー・アパレル・トーク

フードバンクの多様性と多職連携
長期化したコロナ禍において食品ロス削減のみならず、生活困窮者やひとり親家庭等支援の観点からもその役割の重要性が高まったフードバンク。それらフードバンク活動の社会的意義や食品ロス削減の取組等について、それぞれの専門性を活かした取り組みや課題などについて、参加者の疑問を解消します。

プログラム
15:00 開会
15:10 講演①『フードバンクについて』
講師: フードバンク協会 副会長 土田 賢理氏
15:40 講演②『食品ロスについて』
講師: NPO法人 食ロス削減推進センター 代表 五十嵐 一浩氏
16:10 質疑応答
16:30 閉会

申込方法
①WEBフォームから申込
②メールから申込
③電話から申込
④会場にて申込

主催: 新潟県フードバンク連絡協議会 協力: フードバンクみつけ
お問い合わせ: 新潟県フードバンク連絡協議会 事務局(担当: 山本) 0256-34-8960(受付: 月~金 9:00~18:00) 1955-0811(事務局: 新潟県新潟市中央区) 2018 e-mail: info@niigata-fbc.org

4. 2023/7/16 イオンモール新潟南 SDGs 食品ロス削減イベント【実施概要】



【実施概要】
●実施期間: 2023年7月16日(日)
●実施場所: イオンモール新潟南(新潟県新潟市江南区下早通601丁目1番1号) 1階 マンコート・コート棟・ジュエリー・アパレル
●開催時間: フードドライブ: 10:00 ~ 16:00 @マンコート棟
ステージ: ①10:30 ~ ②13:30 ~ @コート棟
展示: 10:00 ~ 16:00 @ジュエリー・アパレル
●実施内容: ○フードドライブ (新潟県フードバンク連絡協議会) [5ブース]
○アパレル・ジュエリー・アパレル・トーク
○アパレル・ジュエリー・アパレル・トーク
○アパレル・ジュエリー・アパレル・トーク

5. 2024/2/18 見附市 SDGs 食品ロス学習会



Sustainable Development Goals 食品ロス学習会
テーマ: 食品ロスの具体的解決策
食品ロスの現状を知り、その解決策を学ぶための相互学習会です。生産者や小売業者、行政、関係団体など、食品ロスやSDGsについて興味のある方々でもご参加ください。

日時: 2/18(日) 10:00~15:00
参加無料 定員70名

プログラム
第1部 10:00~12:00
●基調講演 (30分)
●グループディスカッション (60分)
第2部 12:00~13:00
●ランチ交流会 (60分)
第3部 13:00~15:00
●映画『もったいないキッチン』上映 (95分)
●感想会 (20分)

会場: 見附市中央公民館 2F
〒954-0053 新潟県見附市早通2丁目59-9

申込方法
①電話: 事務局 市民生活支援センター (Tel: 0256-34-8960)
②FAX: 事務局(お申し込み用紙)を記入の上送信してください。(FAX: 0256-34-8960)
③E-mail: info@niigata-fbc.org 9:55~10:00までです。

主催: 新潟県フードバンク連絡協議会 共催: SDGsを学ぶ会
お問い合わせ: 新潟県フードバンク連絡協議会 事務局 (担当: 山本) 0256-34-8960(受付: 月~金 9:00~18:00) 1955-0811(事務局: 新潟県新潟市中央区) 2018 e-mail: info@niigata-fbc.org

第二回 食品ロス学習会

令和6年2月18日(日)



グループディスカッション進行役

- ・NPO 法人ふるさと未来創造堂 中野 雅嗣 様
- ・NPO 法人ふるさと未来創造堂 中野 明子 様
- ・リング 大野 めぐみ 様
- ・見附市立西中学校校長 水戸 巖 様
- ・見附市立見附小学校前校長 松井 謙太 様
- ・加勢牧場 加勢 健吾 様
- ・見附市立西中学校家庭科教諭 吉田 宏子 様
- ・県立月ヶ岡特別支援学校見附分校 小林 素子 様

参加者

- ・新潟県議会議員・新潟県資源循環推進課・見附市長・見附市市議会議員・見附市教育長
- ・見附市都市環境課・見附市企画調整課・見附市農業委員会・県内農業生産者・加勢牧場
- ・JAえちご中越・(株)ひまわり食品・(株)マルイ・(株)ウオロク・(株)里味
- ・泊屋菓子舗・あわづや・近藤商店・見附中学校生徒会・見附西中学校生徒会
- ・見附南中学校生徒会・今町中学校生徒会・調理場栄養士・福祉施設職員
- ・フードバンクみつけ・フードバンクつばめ
- ・新潟県母子寡婦福祉連合会・みつけ ふれあい食堂・見附市社会教育審議会
- ・見附市社会福祉協議会・FMながおか・ふるさと未来創造堂・リング・見附西中学校長
- ・前見附小学校長・中学校家庭科教諭・特別支援学校教諭・新潟県フードバンク連絡協議会
- ・SDGsを学ぶ会
- ・新潟市 長岡市 三条市 燕市 見附市 出雲崎町より一般参加

次第

食品ロス学習会 第1部

- 1 開会
 - 2 主催者挨拶
新潟県フードバンク連絡協議会長
山下 浩子
 - 3 来賓挨拶
見附市長 稲田 亮 様
新潟県議会議員 小泉 勝 様
見附市教育長 渡邊 茂夫 様
 - 4 基調講演
(一社)Sustainable niigata
代表理事 五十嵐 悠介 様
 - 5 実践報告
株式会社ウオロク
総務部次長 飯ヶ浜 耕治 様
 - 6 グループディスカッション
 - 7 グループ発表 1班→7班
 - 8 まとめ
講師 五十嵐 悠介 様
新潟県資源循環推進課課長補佐
三上 晴由貴 様
 - 9 閉会
- 第2部 ランチ交流会
第3部 映画「もったいないキッチン」上映会

第二回

農林水産省食品ロス削減総合対策事業

食品ロス 学習会

報告書



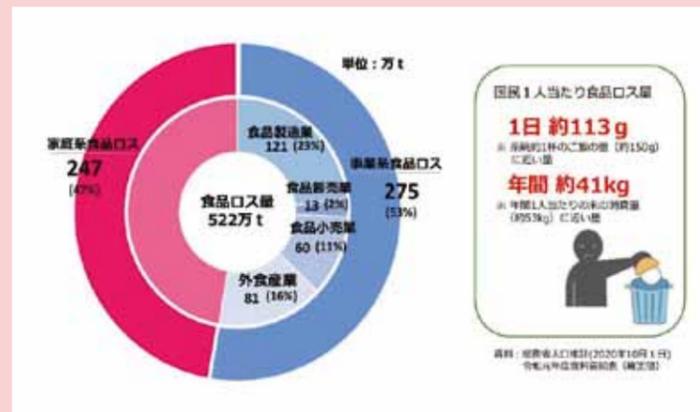
新潟県フードバンク連絡協議会・SDGsを学ぶ会

『食品ロスについて』

食物を捨てる時無駄になるのは食物だけではなく、それを生産するために使われたすべての資源も無駄になります。
トリストラム・スチュアート

日本では、年間約500万トンの食べ物が捨てられています。国連食糧農業機関（FAO）がまとめた報告書「世界の食料安全保障と栄養の現状 2018年版」では、2017年に世界人口の10.9%にあたる8億2080万人が飢餓に苦しんでいると推計しています。一方、日本で捨てられる食料は、途上国に住む人々5,000万人分の、1年分の食糧にあたるともいわれています。また世界では、年間で約920万人の子どもが栄養不良で亡くなっています。日本が廃棄している食料の1割で、その子どもたちの命が救えます。

さらにこの問題は、貧困と飢えに苦しむ途上国と豊かな先進国といった単純な構造、「もったいない」といった感情論で考えるだけでなく、経済的な視点で合理的に考える必要があると思います。なぜなら、現在のような仕組みで日本の食品ロスがゼロになった場合、つまり年間522万トンの食品が売れなくなれば生産者、流通、小売、さらに日本が食料を買っている国に大きな負担をかけることになります。



消費者庁はホームページで「食品ロスを国民一人当たりに換算すると「お茶碗約1杯分(約113g)の食べもの」が毎日捨てられていることになるのです。「もったいない」と思いませんか?」「そもそも食品ロスを発生させる要因の一つとして、消費者の過度な鮮度志向があるのではないかとされています。」と言っています。もったいない事を意図的にする人はいませんし、消費者が新鮮な食品を求めるのは自然なことです。簡単な問題のようで、実は大変複雑で難しいこの問題の改善策を、参加者の皆様全員で社会に提案できれば素晴らしいことだと考えています。

私たちは祖先から地球を受け継いでいるのではない。
私たちは子どもたちから地球を借りているのだ。

第二回 食品ロス学習会

令和6年2月18日(日)

「食品ロスの現状と解決策」をテーマに食品ロスの現状を知り、その解決策を探るための相互学習会が行われました。



基調講演 講師 五十嵐 悠介 様



見附市長 稲田 亮 様



新潟県資源循環推進課 三上 晴由貴 様



株式会社ウオロク 飯ヶ浜 耕治 様

グループディスカッション

- 1. 自己紹介+話を聞いての感想
- 2. グループ討議
- 「SDGs 未来都市見附として、『食ロスをもっと削減するためのアイデア』は?」
- ・個人で削減アイデアを付箋紙に書き出す。
- ・個人の考えを小グループで共有し、「個人として心がけること」「社会への働きかけや仕組みづくり」に分類する。
- ・小グループで、1歩目として見附全体に広げたいアイデア(個人として心がけること・社会への働きかけや仕組みづくり)を決める。
- ・各グループが選んだ広げたいアイデアを全体で共有する。
- 3. 全体共有・まとめ

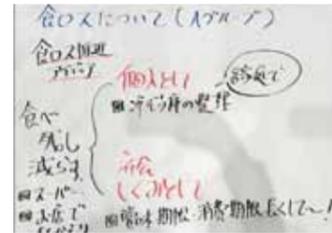


グループ協議報告

担当グループ【1班】

グループ協議の様子

- 話し合いの方向性を提示するのみで、年代や立場を超えた意見交換が実現できたが、いずれの参加者も話し足りない。もっと皆で話したいという雰囲気があふれていた。
- それぞれが置かれている立場（生産・販売・消費）だけで起こっている問題ではないことを確認し合い、一人一人の自己変容につながるきっかけになったと感じた。



グループ協議の内容

11名を2グループに分けて進行

A グループ

- ➔「個人として心がけること」として
 - ・スーパーで買すぎに注意する。値引きしてあるものを先に買うようにする。
 - ・買い物に行く前に冷蔵庫のチェックをしていく。
 - ・冷蔵庫のドアに賞味期限のスローガンを貼る。
- ◎冷蔵庫の中を日付順に整理する。
 - ・友達・家族で余ったものを食べる。（余りものパーティー）
- ➔「社会への働きかけや仕組みづくり」として
 - ・余りそうなものは価格を下げて販売する。
- ◎賞味・消費期限を若干ゆるくする。
 - ・残った食品の保存方法を工夫する。
 - ・市民に食ロスをなくすスローガンを募集する。
 - ・野菜の種類が豊作の場合、消費者と連絡を取り合って消費する。
 - ・AI等を利用して適正な販売量を読む。
 - ・毎日の家族の挨拶に食ロスを唱和する。
- ➔「両方に共通すること」
 - ◎食べ残しを減らす意識を高める。それが他の全ての行動や工夫につながっていく。
 - ・食料自給率を上げる。
 - ・夕方買い物客が殺到するので、午前中値引きをする。

B グループ

- ➔「個人として心がけること」として
 - ・冷蔵庫の整理整頓する回数を増やす。
 - ・消費の仕方を考える。
 - ・値段ではなく、生産者を見て購入する。
- ➔「社会への働きかけや仕組みづくり」として
 - ・懇親会出席の際の容器持参
 - ・野菜や肉などの生鮮食品を、飲食店に出荷できる仕組みと関係性（中学生）
 - ・スーパーマーケットでも調理する。（中学生）
 - ・スーパーなどの食料品店は店側の取組として、（値引き情報などを？）SNSのツールなどでお知らせする。市民は古いもの（賞味・消費期限の近いもの）から買う等の取組へつなげる。
 - ・飲食店で残ったら、バック持ち帰りを店側が呼びかける。そのことを行政が会報誌やSNSのツールなどで広く市民に呼び掛ける。食べ残しを持ち帰ることに対する他人からの見られ方も気になるように思う。一人一人の考え方を変える必要がある。

「◎」は1歩目として見附全体に広げたいアイデア

担当グループ【2班】

グループ協議の内容

個人またはみんなの協力でこれから食ロスに対してどんな取り組みができるか。



<取り組みの提案>

- ①ウオロクのイベント品セールのように、お歳暮セット品のセールなど、他店でもやってほしい。
- ②野菜や生鮮食品は、冷凍食品を増やしたらどうか。
 - ⇒冷凍の野菜はたくさん出ている。スーパーでは冷凍の方が売れる野菜もある。（スーパー）
 - ⇒冷凍もいいけど、野菜だって浅漬けなど少し手を加えるだけで日持ちさせる方法もある。（農家）
 - ⇒ちょっとした工夫・調理を知らない人もいるから知ってもらえたら、上手に冷凍と生鮮食品を活用していけるのでは。（消費者）
- ③B品C品をもっと買う！
 - 「形より鮮度」「虫もおいしい証拠」「つくだにも作れる」など売り場に貼り紙して周知したらどうか。
 - ⇒ そうするとB品などが売れて、A品が売れ残ってしまうデメリットもある。（農家）

- ④なにより「もったいない」の共有が大事。そのためにも勉強会を継続していく。
- ⑤商品を奥から取る人を減らしたい！まずは、家族には伝えていきたい。
 - ⇒手前から取るように表示がある店もあるが、わかりづらい。もっとわかるように表示したら良い。（消費者）
- ⑥消費者が変わると店も変わる。消費者の意識を変えていく。
 - ⇒店側は最悪を考えて行動してしまう。それが廃棄につながり、さらに、分別にも人手やお金がかかり、ゴミになってしまう。店側も考えていかなければいけない。（スーパー）

今後の食品ロス学習会に対する意見、感想

- ・委員会活動で給食の食べ残しについて取り上げているが、委員会の期間以外は意識がさがってしまう。何か対策していきたい。
- ・中学生がこの場に一緒に参加していることに意義がある。話し合いは続けてほしい。



グループ協議の様子

●スーパーマーケット企業、食品製造企業、給食関係、農家、行政、NPO、福祉団体、中学生、市民という10代から90代にわたる11名の多様な人材の集まる場となりました。

担当グループ【3班】



グループ協議の内容

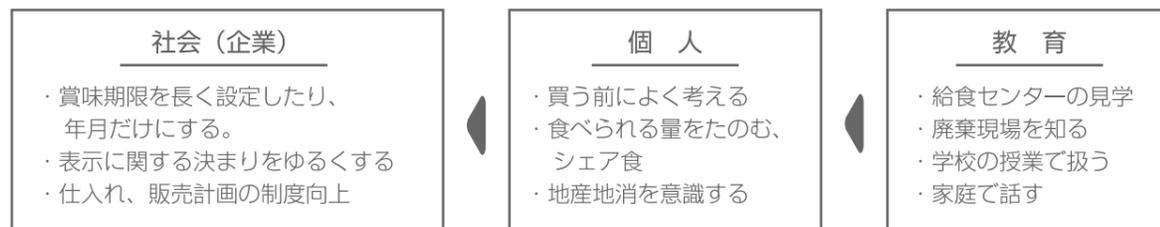
■ イベント要る？要らない？

まず、第1部で実践報告をして頂いたウオロク総務部の飯ヶ浜さんより、問題提起頂いた「(恵方巻、バレンタイン等) イベントって必要ですか？」と「スーパーの営業時間は長くするべきですか？」の問いを考えてみました。

- ▶ イベント要る 4名 イベント要らない 6名 内容による 1名
- ▶ 営業時間長く 3名 営業時間短く 8名

■ 食品ロスの課題と解決

- 賞味期限** ・気づいたら過ぎてている・過ぎたら捨ててしまう
- 廃棄** ・外食食べ残し・総菜売れ残り・イベント商品・表示による商品回収
- 給食** ・毎日大量に残る・もっと食べたい人もいる・予備の給食の確保
- 購入・買い物** ・ムダな買い物・無計画な買い物



■ 改善策・感想

短い時間の中、たくさんの意見を出してもらいました。教育(知る)を広めることで個人が動き、個人が動くことで社会や企業を動かしていけるのではという流れになりました。まずは、「個人が行動しよう!」と決意をあらたに協議を終えました。

今後の食品ロス学習会に対する意見、感想

- ・大変有意義な時間となりました。
- ・企業、学生、市民、行政、生産者が一同に集まる機会は、本当に少ないので、参加者にとっても視野を広げる良い機会となっていると思います。
- ・学生の枠を、高校生や大学生にも広げてみたいと感じました。
- ・第3回にむけて、今回の協議のまとめを資料として提示できるようにしたいと思います。
- ・第1回、第2回で食品ロスの課題と現状は、話し合えたと思います。それをもとに、参加者で共通認識をもって、今後の行動へむけての話し合いができればと思います。そのために、グループ協議にもう少し時間を割くことと、少人数での協議を希望します。ただ、多様な人材による協議も有意義であるところですので、人数の削減もむずかしいので、ファシリテーターの打合せも必要かと思っています。

グループ協議の様子

- ①心がけていること、実践していること
- ②疑問に思っていること、質問したいこと
- ③これからについて
(スーパーでのイベント、賢い消費者になるためにムーブメントをおこすためにどうしたらよいか)

担当グループ【4班】



グループ協議の内容

■ 心がけていること、実践していること

- 何をかうかメモをしてから買い物に行くようにしている。(無駄に買わない) / 食べきる、飲みきる / 買い物をして冷蔵庫に入れたものは使い切る / 計画的に購入、消費して無駄を少なくする
- 値下シール商品を積極的に購入するようにしている。
- 野菜の冷凍保存。どの野菜が冷凍しても冷蔵の前後で変化なく使用できるか?
- 消費期限がきれてもある程度なら食べる。
- フードロスサイト(期限切れ間近やキズ、規格外などの商品を扱っている)を定期的に利用している。
- いただいたもので食べきれないものを知り合いに食べていただく。
- 買った食品は捨てないように食べきる。皮もできるだけ捨てない。捨てる部分ぎりぎりまで使う。
- なるべく国産を選ぶ。
- 玄米食を基本にして、足りないものだけを購入・消費している。
- できるだけスーパーの出来合食品は買わないようにする→プラスチックトレイ等の削減。
- 生ごみは家庭で処理する。畑があるので肥料づくりにしている。
- 多く購入したり過剰な食品の情報を得たらフードバンクにつなげる。
- フードバンクに寄付をしている。
- スーパー等で手前どりをを行う。

■ 疑問に思っていること・質問したいこと

- 給食や各施設で廃棄され食材は、見附ではどのように処理されているか。他地域では、家畜の餌にしたりEM菌で肥料にしたりしていると聞いているが・・・。
- スーパー等でロスになったものはフードバンク等に活用できないか。
⇒事前に担当者に連絡をいただければ対応できる。
- ウオロクの新発田地域でのフードロスの取り組みの成果は?
⇒好評であり、フードロスに貢献できており、先日SDGsアワードで表彰を受けた。

■ 今後について

スーパーでのイベント、賢い消費者になるために・ムーブメントをおこすためにどうしたらよいか?

- スーパーでのイベントは必要か?
・必要ない→無駄な消費を煽っている。
・あってもよい→生活に楽しみや潤いを与えている。
要はロスを減らすとりくみが大切。
- 賢い消費者
・調べて納得して行動することが大切。
・便利さ追い求めすぎない。
・深夜労働など生活の在り方を見直していくことが大切。防犯にもつながる。

今後の食品ロス学習会に対する意見、感想

輪を広げていく、良い会であった。会として、対策への具体的なアイデアを提言できるようなまとめができるとうい。



グループ協議の様子

課題に感じることと善後策をお話しいただいた。
参加者からは地に足の着いた、率直なご意見を頂いた。

グループ協議の内容

●料理をしていると無駄が出る。曲がったキュウリなど使いたいが、市場に出てこない。安価なら尚よい。生産者は市場が受け付けないというが、消費者側から声を出すとはよいのでは。虫の食った葉物でもいいものなのだという学びを通して、消費者側から声を出すとはよいのではないか。台所で食品ロスをできるだけ少なくし、使い切る。皮を捨てない。それが私の課題だ。食品や個食に応じて小ロットでの販売や、型崩れの品を安価で提供するなどしてほしい。無駄の出ない提供の仕方を考えてほしい。ロコミで広げていきたい。

●中学生。今日は緊張感をもって参加している。給食を残す生徒がいるのは日々感じる問題だ。食べられそうもない量は、先に食缶等に残しておいてほしい。食べられる人が食べ、捨てる量は全体的に減らしていくことができる。

●農業委員。生産には日常的に関わっている。漬物、みそ加工など女性グループで活動している。拡げたいが参加者数が限られているのが悩みだ。虫食いの葉物類、曲がっているキュウリ、二又、三又の大根・ニンジン。これらを本当に消費者は買ってくれるのだろうか。きれいな大根・ニンジンよりも、曲がっているものの方がきれいにするのに時間がかかる。B品にはその理由がある。希望する方には、それを承知で購入してもらおう。生産者もお店もいいものを消費者に届けたいという気持ちは同じだ。多く穫れた時など、加工し、干したり塩漬けなどにしたりしている。許可は取っていないので商品化はしていないが。

●宴会での食品ロスが気になる。老若男女に同じ量が提供される。今はテイクアウトの形も取れるが、そもそも量を減らして、代わりに足りない分を追加する形にするなど工夫したい。急速冷凍によって「食味が変わった」といわれることもあるようだが、「いつでも、出来立ての味が食べられる」という思い込みを持たないように消費者自身が変わっていくことも必要だ。

今後の食品ロス学習会に対する意見、感想

- ・参加者の意識は高い。好事例の共有と水平展開が期待できる。・記録性を高めて定性的な評価につなげるとよい。
- ・本学習会を更に深めていくために、見附型食品ロス対策のランドデザインを検討する小委員会があるとよい。
- ・ある程度の広がりを持つ合意形成を如何に図るかを明確にするとよい。・本学習会の評価指標になるものと思う。

担当グループ【5班】



●県行政として食品ロスに取り組んでいる。立場を超えた横の連携を上手くしていく方法はないか考えたい。余った食品の持ち帰りもあるが食中毒が気になる。平素食堂の盛りが多すぎないかと感じている。ジャストサイズを選択ができる、小盛メニューがもっと普及するといいい。

●和菓子屋。企業は利益を出さなくてはならない。お客さんに満足してもらうために、企業側が変わらなくてはならない。瞬間冷凍庫を使い、作り方の味を落とさないようにしている。消費者が小ロットを選べるようにもできるが、手間は一緒。大型店はAI予測をするということだが、小さな店では未だ動と前年売り上げなどでやっている。AI予測のソフトなどの導入を義務化し補助金を出すなどして、食品ロスにつなげる方法もあるだろう。店側として、夕方以降に値引きした場合、ずっと夕方の値引きを待つ人が増えると、価格が崩れ、利益が減るのではという思いもある。消費者側が「食品を一円でも安ければいい」という考えから、製造側のロスの問題、価格設定の悩みも理解し、「適正な価格設定」という考え方に立っていただけるとありがたい。

●家族構成が変化し、食品の大切さをこれまで以上に感じている。自分で食材を購入しても余らせることがある。配食サービスを利用すると無駄が出ない。家庭で備蓄している食材は限られてくる。家庭では備蓄してあるものをどう管理していくかがポイントになると思う。月ごとの食材の点検、見直しをするなどしたい。

●ロスを出さないために恵方巻等の予約制が増えてきたようだ。学んだことをロコミで広げていきたい。日本の食料自給率は38%。補助金を出しつつも日本米は余っている。また、輸入する小麦に頼りすぎではないか。さらに、買ったものから果たして全部食べているのだろうか。食材で満杯の冷蔵庫は如何なものかと思う。

担当グループ【6班】

グループ協議の内容



◎将来、受け継がれる食品ロス（中学生のイメージ）

- ・ロスはなくせそうでなくせないもの。
- なくせないのではないかと不安。ただ、0にはならないが最小限にはできる。
- ・一人一人が頑張ればできそうだができない。…例）スーパーの品切れは禁忌
- ・給食の残量。保健委員会等が動き掛けをしている。お替りはする人はするが残量はなくなるならない。（考えられる原因として…太りたくない、食べられない、好き嫌い等）
- ・給食がセンター方式なので、残量が分かりにくい。
- 〇共同調理場では…見附市の勤務はないが、自校もセンター方式も経験がある方。



◎経験豊かな大人からの話題提供

【外食産業】

- ・残さないようにしている。・量を減らしてもらおう。・顔が見えると残しづらい。
- ・顔が見えるから、子どもや孫が残すことを見越して、残らないように食べる。

【生産者】

- ・米と野菜以外は自給率が高いが、一方で捨てられる。
- ・煮菜や米…良い規格で出しても、粒が小さいから出ない、等の現実。
- その先の残ったものをどうするか？ 無料で配付や配達等しても効果が少ない。
- ・身近なものが口に届かない。
- （今町小は近くで作っている米を学校給食に出し、関心をもってもらう実践。）

【家庭】

- ・ロスが多い。・作りすぎたものは冷凍するが、0にはならない。
- ・「食べられないものは残して良い」と言ってきた。
- ・心配性で買い物も多くしてしまう。・冷蔵庫の奥に入れて忘れている。
- ・電動生ゴミ処理機を補助金を利用して購入し、実践中。

【お仕事の観点】

- ・作っている人がいる。・水が多いと葉物類は良くない。（品物にならない。）
- ・天気にも左右される。・水がないと大きくならない（猛暑）
- ・売れ残ったものは自宅で食べる。
- （賞味期限や消費期限について子どもは敏感。）

今後の食品ロス学習会に対する意見、感想

中学生（消費者）、生産者、主婦の方、小売店、関連団体の方等、それぞれの立場で、日頃思っていることや考えを発表していただきました。いろいろな視点で食品ロスを考え、視野を広げる機会となった。



グループ討議の様子

14名の参加者から「食品ロスについて自分が思っていること」を発言していただきました。結論に関連する内容のみピックアップして、報告させていただきます。



グループ協議の内容

1 現実

- ・農家にある、売れないもの（例えば、半分茶色くなった白菜など）をフードロスに出来ないか。
- ・家庭菜園で野菜を作って近所に分けている。でも畑に大根がまだある。これも食品ロスかな。
- ・600万トンのロスがあるというが、フードバンクで活動していると、ロスしている感じはない。
- ・フードバンクが活動する場所がない、運営資金もない。
- ・中学校の給食委員会で「食品ロスをなくそう」と残飯計測をすでに取り組んでいる。

2 考えられること

- ・畑にある野菜を収穫しに来てほしい。そういう連携がとれるといい。
- ・フードバンクは、乾物のみ扱っていた。野菜でもOKと初めて知った。
- ・フードバンクみつけは第3木曜日に品物を配布する。生鮮食品なら、その前日に届けてもらえばありがたい。例えば、トマトなどを、その日過ぎてからいただくと、一か月後の配布になる。
- ・見附には食品等受入箇所が15か所あり、いつでも受け入れ可能である。生鮮食品が届くと、社協からフードバンクへ連絡があり、食品を頂いている。頂いた生ものは、量が半端なものもあるため、小規模の福祉施設へ届け、使っていただいている。
- ・フードバンクみつけの広告チラシは、年1回配布しているが、十分周知されていないようだ。

3 今後、身近なところで取り組めること

小学生・中学生の力を借りる=委員会活動の一つとして取り組む

フードバンク設置場所を委員会新聞などに載せる。それを基に家族で食品ロスの話をする。
 フードバンクに運んだ食品がその後どうなるかなどを校外学習で学ぶ。
 ⇒子ども発信により、大人の意識が変わる。フードバンク利用が増え、食品ロスが減る。

企業への提案「フードバンククーポン券」

レジに「フードバンククーポン券」を置いておく。客が100円券を購入すると、その金額がフードバンクの運営資金になる。クーポン券は、100円、200円など数種類の金券を用意しておく。
 レジでは、月一回、「クーポンいかがですか？」と呼びかける日を設ける。
 この取り組みはカナダですすでに行われている。
 ⇒フードバンクに関心はあっても食品を持ち込めない人でも、協力することができる。

今後の食品ロス学習会に対する意見、感想

個人の工夫や努力はすでに広く行われていることを知りました。次は、個人を組織（フードバンクや企業など）につなげる工夫が必要だと思います。その点、7班で考えた案は有効と考えます。話し合った結果を行動に移していただければと思います。私はまず近所のフードバンクを訪ねます。

自由記述

- 中学生や農家の方など、さまざまな方々のお話を聞くことができ、とても勉強になった。
- グループディスカッションでの1グループあたりの人数が多いと感じた。10人以上だともう少し時間が必要だと思う。企業、行政、市民、学生が一同に集い話し合う機会は非常に有意義であり、今後も継続してほしい。
- 絶対に続けるべき活動だと思う。必要課題をみんなで学び、考える街「見附」最高です。さすが、世界に認められた観光地域ですね。
- 食品ロスに関しては日頃から関心を持ち、少しずつ実践していたが、今日のグループディスカッションでメンバーの方々の発言から、消費者、生産者、販売者それぞれの立場や意味があること、そしてそれぞれが一生懸命取り組んでいる姿が伝わってきた。特に中学生の皆さんの元気や感心さはとても良かった。
- 普段利用している、スーパーも見えないところで努力していることがよく分かり好感を持った。多分多くの食品ロスが出ているコンビニの取組も知りたかった。
- 食品ロス、経済、環境問題、全部難しい問題だと思いました。こちらを立てればあちらが立たずではないですが、一方向から考えても難しいので、まずは身近な事からコツコツ行動することが大切だと思った。どんなことでも最初の一步が大切だと思う。

中学生の感想

- 学校でもSDGsやフードロスに関係した話はするが、大人と一緒に話すことで、さまざまな視点からの意見を聞くことができ、自分の意見をより深めることができたのでとても良かった。
- いろんな事が学べて良かった。学校では学べないことを知ることができた。
- 話し合いが円滑に進んで良かった。この会が今後もっと広がって、多くの人に食品ロスについて知ってもらいたい。
- 普段あまり話さないようないろいろな人と話すことができ、とても楽しかった。特に給食に携わる人から、「給食の予備」という存在を知りました。予備は使われることなく捨てられることが多いそうで、それに驚いた。必要のないものを用意してしまうことは避け、必要なものだけを用意することが大切だと感じた。
- ファシリテーターの方が良い雰囲気を作ってくれたおかげで、リラックスして自分の意見をしっかり伝えることができた。グループディスカッションでの発言を通じて、食品ロスが自分の身の回りでも多く起きていることをよく理解することができた。
- 沢山の人のさまざまな視点からの意見を聞くことができ、共感するところも多くあった。今日の学びを学校に持ち帰り、活かしていきたい。

第2回食品ロスアンケート結果



今後の取組の参考になります

小学生や高校生にも参加してほしいです

継続することが大事だと思います

多方面から考える機会になりました

令和5年度 連携強化情報交換会

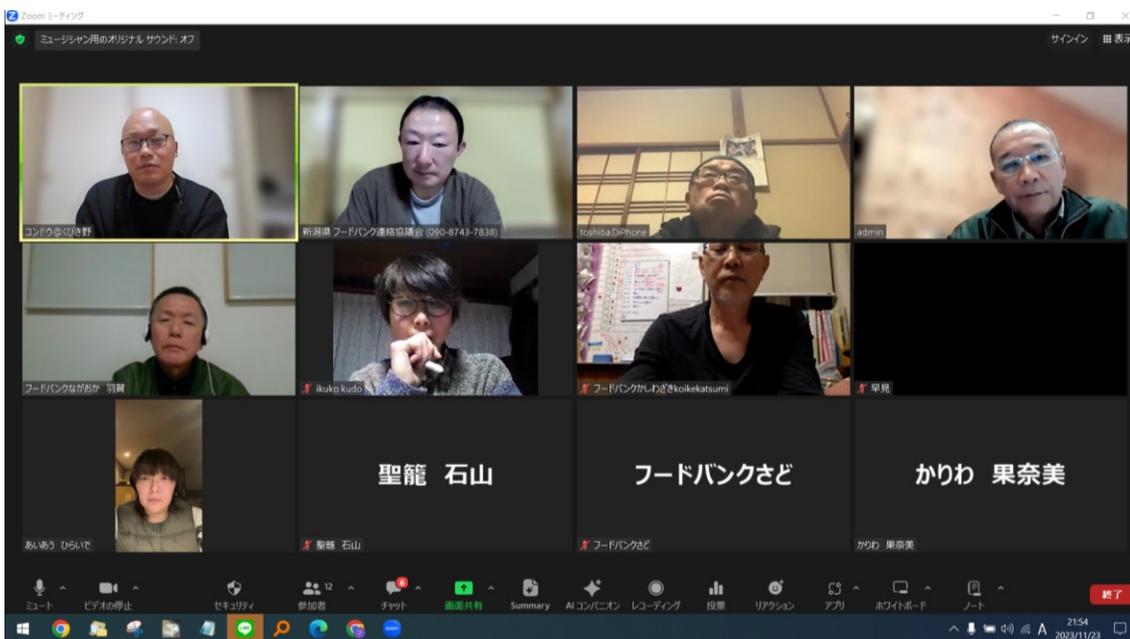
1. 2023/7/2 燕市 情報交換会



2. 2023/11/6 燕市 情報交換会



3. 2023/11/23 オンライン



令和5年度 食品受入能力の向上

フードバンク活動団体の発展に向けて常温食品や生鮮食品の取扱量を拡大し、その活動を円滑なものとするため、食品の保管用倉庫や運搬車両の賃借取組を行った。

<食品一時保管倉庫>

期間：2023/10～2024/03

1. 北新保1丁目倉庫①
2. 北新保1丁目倉庫②
3. 北新保1丁目冷凍倉庫③
4. 南四日町倉庫

<食品運搬車両賃借>

期間：2024/03

1. コマツ_フォークリフト
2. ニッサン_キャラバン
3. ダイハツ_ハイゼットトラック
4. トヨタ_ハイエースバン
5. ダイハツ_ハイゼットバン
6. ホンダ_N-VAN
7. トヨタ_エスティマ
8. スズキ_キャリー冷凍車