

食品ロス削減対策特別委員会 行政調査報告書

墨田区議会会議規則第71条の規定に基づき、令和4年7月8日付けで承認され、下記のとおり実施した行政調査の結果について報告する。

令和4年11月1日

墨田区議会議長
木内 清 様

食品ロス削減対策特別委員長
はねだ 福 代

記

1 調査期間

令和4年7月28日(木)から7月29日(金)まで

2 調査場所

- (1) 大阪府大阪市
- (2) 石川県金沢市

3 調査事項

(1) 食品ロス削減対策について

- ア 飲食店を対象にした食品ロスに関する意識調査について
- イ フードドライブについて

(2) 食品ロス削減対策について

- ア 食品ロス削減推進計画の策定について
- イ フードシェアリングサービスの活用について
- ウ フードドライブについて

4 出席委員氏名

はねだ 福 代	あ べ きみこ	坂 井 ひであき
坂 井 ユカコ	井 上 ノエミ	しもむら 緑
田 中 邦 友	おおこし 勝 広	

5 欠席委員氏名

山 下 ひろみ	は ら つとむ
---------	---------

6 随行事務局職員

区議会事務局次長	議事担当主査	議事担当書記
佐久間 英 樹	池 澤 征 二	北 條 豊

7 調査概要

別紙のとおり

調査概要 【大阪市】

1 市の概要

大阪府中部に位置する市。大阪府の府庁所在地及び最大の都市で、政令指定都市である。

西日本および近畿地方の首位都市であり、経済・文化・交通の中心都市。また、近隣の京都市や神戸市と共に、世界有数の経済規模を誇る京阪神大都市圏の都市中枢を成す。市域は24の行政区からなり、市庁所在地は北区中之島（淀屋橋）。市域に多数の河川や堀を有し、歴史的にも港湾機能や河川交通が発達していたことから「水都」の異名を持つ。

市域を中心（首位都市）として、大阪都市圏／阪神都市圏／京阪神大都市圏を形成。大阪市の市内総生産は約20兆円で、国内では東京都区部に次ぐ規模であり、政令指定都市中最大である。

令和4年6月30日現在、人口は2,739,746人、面積は約225.33平方キロメートルである。

（参考資料／大阪市のホームページほか）

2 調査事項

（1）食品ロス削減対策について

ア 飲食店を対象にした食品ロスに関する意識調査及びフードドライブについて

大阪市は、平成29年11月より、「大阪市食べ残しゼロ推進店舗」登録制度を実施しており、連携協定を締結している事業者団体をはじめとした事業者と協力しながら制度の普及を図るとともに、大阪市全域の飲食店を対象に無作為抽出した5,000店舗に対して、食品ロスに関する意識調査を実施するなど、先進的な取組をしている。

3 質疑等（午後1時00分～午後2時53分）

委員長（はねだ福代）

～ 委員長あいさつ ～

大阪市理事者

～ 別添資料に基づき、事前質問事項に対し回答及び説明 ～

< 質 疑 >

委員長（はねだ福代）

まず、飲食店を対象にした食品ロスに関する意識調査について、質問はいかがでしょうか。

委員（おおこし勝広）

こちらの取組で、小売業、スーパー業界に対しては今回アンケートをやっていなかったんだけど、意見交換の中で極めて企業努力をしている、まさに売上げに直結する問題なんで、市からこういったことが四の五の言われる前に、業界としてそれこそ知恵に知恵を出して取組をされているというのは、ある意味、事業系の食品ロスをなくしていく上でのリーディング業界になるんじゃないかなと感じました。

幾つかご紹介いただいていることがあるんですけども、なくしていくために、どんな努力をされておられるのかということについては、より具体的なものというのか整理しているものが、ヒアリング等の意見交換の中であるのかどうか。アンケート調査とは別にはなるんですけども、極めて有効な、飲食店でもこれは活用できるんじゃないかなという知恵が、その中に隠されているんじゃないかなと思ったんですけども、そういったことを整理されておられますか。

市側理事者

まず、スーパーマーケットとか飲食店、ジャンルが分かるとは思いますけれども、飲食店でしたら、具体的によく聞きますのは、完全に仕入れの量を減らしています、メニューの数を減らしていますといったところです。

それから、ほとんど賄いです。お客様が残すものと冷蔵庫にあるものを捨てるものは違うという認識なんですね、飲食店は。我々は、どっちもそうだと思っているんですけども、何件か聞いただけなので全てがそうであるかどうかは分からないんですけども、飲食店からすると、残されても店としてはお金を1,000円なら1,000円取れます。だから、それを持って帰るんだったら持って帰ったらいいじゃないか。基本的には衛生上の問題があるので持って帰らないでくださいねと言いますということでした。

しかし、冷蔵庫に残るやつは駄目なんですよ。お金をかけて廃棄することになりますので、そこは残らないようになり努力をされている。ただ、賄いであるとか仕入れ量を計算するということもされています。ただし、お客様に出したものについては少し意識が低いです。ただ、飲食店からすると、お客様が食べられないのにたくさん注文して、残してもったいないのにといいのもおっしゃいます。

だから、質問にもあったように、お互いに意識の差があるのかなと思います。我々も昔は宴会とかでよく食べ残しが出ましたし、そういうところがあるのかなと思います。

もう1点、スーパーマーケットの具体的なやり方というのは、本当に企業秘密で教えていただけなかったです。

委員（おおし勝広）

企業秘密ぐらいになっているということですね。

市側理事者

なっていますね。食いが下がったんですけども、教えてもらえません。

そういいながら、先ほど私も申し上げましたように、組成分析をやりますと、やはりキャベツ、白菜といっぱい出てくるんですよ。言っていることと現実が違うのかなと。でも、努力はされている。でも、現実はあるということなんです。

スーパーでもそうですけれども、やはりお客様のために並べておかないというのがあるんですよ。ないというのが一番カッコ悪いというんでしょうか。大阪人は特にそうなんですけど、山盛りで積んでいるというのに値打ちがあたりして、積んでなかったら買わないというのがありまして、山盛りに積むというのがお客様に対するアピールになっている部分があります。そうすると、どうしても残ってしまうこともあるのかなと思うんですけども、そこは今後の課題なのかなと考えています。

今は、飲食店のほうにウエートを置いておまして、よく聞きに行ったりするんですけども、飲食店は、本当に冷蔵庫に入っている食材を捨てるということはほほないみたいなことをおっしゃいます。

委員（おおし勝広）

食べ残しと冷蔵庫の食材は違うということですかね。

市側理事者

店舗さんからすると、そういう意識だと思います。作ってしまえばお金を取れるので、極端な話になりますが、全部残されても売上げはあるんです。そういうお話は聞いたことがございます。

だから、食べるということに対しては、言ってしまうと、消費者さんの問題ですということで、うちの問題じゃないですみたいな意識があるのかなと思います。アンケートを取ると、

店舗さんにしてみれば、消費者の意識が低いじゃないですかみたいな言い方になっちゃうんですよね。

ですから、墨田区さんのホームページとかを見させていただいていますけれども、小盛りメニューであったり、そういう食べられる分だけを注文するという事になっていきます。でも、店舗さんからすると、1,000円のものでも小盛りメニューして600円になると損するんです。損と言ったら変な言い方ですけども、売上げが減るんです。そういうところでなかなかうまくいかないのかなというところもございます。

委員（おおし勝広）

先ほど、食品廃棄物が年間15万トンのうち事業系が11万トンで、家庭系が4万トンということで、圧倒的に事業系が多いということなんですけれども、墨田区の場合は、どのくらいですか。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

東京都でいうと、やはり事業系が圧倒的で7割とかあるんですが、墨田区の事例でいうと半々くらいだと思います。

委員（おおし勝広）

最終的に事業系にフォーカスをされて、この後ご説明いただくと思うんですが、家庭系もやっているとは思いますが、この事業系11万トンを少しでもゼロに近づけていくほうが効果大きいということは、それはそのとおりだなと思ったんですけども、ちなみに、どれくらいまでの削減を目指していこうかなみたいな形の計画というのはあるんですか。

市側理事者

どこの市町村さんも5年に一遍、一般廃棄物処理計画をつくると思うんですけども、その目標値で、大阪府の場合は年間で84万トンを目指しております、そこに家庭系がこのくらい、事業系がこのくらいといった資料が今手元にございません。

食品ロスという捉え方ではないですけども、事業系の生ごみを、今これだけだけでもこうしようというような目標はございます。

委員（おおし勝広）

食品ロスにフォーカスした形でのそういう目標設定はまだされていないというところなんです。なるほど、分かりました。

委員（坂井ユカコ）

持ち帰りについてなんですけれども、先ほどお話を伺ったように、お店側のメリットがなかなか見えてこないというところで普及していないのかなと思うのと、あと同時に、持ち帰ったもので何か起きたときに、今お店が責任を問われるという背景があるのかなと少し思っているんですね。

そういった部分をクリアするため、またお店側のメリットをどうやって出していかというと、責任の部分だと思うんです。持ち帰ったものについては、自己責任で臭いで悪かったら捨てようとかそういうふうにと捨てると思うんですけども、その辺の部分をどういうふうに啓発されているのかを教えてくださいたいと思います。

市側理事者

そのところが難しいところだと思っております。

あくまでもネットの情報でございますが、自己責任という形でやられている自治体さんとかもたくさんあるようにお見受けするんですけどもね。それを店舗さんに下ろして行って、自己責任でやってねと言うと、やはりいやいやとなるのが普通なのかなというところなんです。

やはりそこが大きなハードルかなと思います。特に夏場は食品が傷みますので、なかなかドギーバッグというのは難しいのかなと思っております。

考え方としては、例えば傷まないようなドーナツであったりとか唐揚げであったりとか、そういう一回揚げたものとか、なかなか傷まないよというものでしたらあるのかなとは思いますが、普通の居酒屋さんとかが一番ロスが出ると思うんですけれども、居酒屋さんで出てくるようなメニューが、果たしてドギーバッグになじむのかなというところはすごくクエスチョンマークのあるところがございます。なおかつ、何か問題があったときは飲食店さんの責任になりかねないとなると、皆さん、二の足を踏むのは当然のことかなと思います。

先ほど申し上げましたけれども、やはり出る量を減らす、提供する量を減らしていただく、売上げにつながる場所なんですけれども、そっちで攻めるほうがいいのかと思っております。どちらかという、我々は小盛りメニューをしてくださいみたいな形をお願いしているところがあります。

委員長（はねだ福代）

私からお伺いしてよろしいですか。

予算額が370万円ということですが、実際には約60万円に収まったということです。最初に考えていた予算額が、どうしてこのような金額になったのかと、多分御市の業務の方がすごくご苦労されて、抽出とかいろいろやられてこの金額が抑えられたと思うんですけれども、もう少し詳しく教えていただけますでしょうか。

市側理事者

すみません、令和元年の話で、私着任する前でございますが、詳しくないんですけれども、担当者に聞いたところによりますと、もう少し高かったはずみたいなんですけれども、この会社さんが新規参入の会社でかなり頑張られたということでした。

郵送代で考えても、5,000通出すと、60万円近くになる中で、封筒はうちの封筒でございますが、ここに印刷をしていただいて、委託業者名も入れて、この封筒で出してくださいという形でした。だから、手間を考えると、多分60万円では完全に赤字だろうと思います。参入したかったから、頑張って赤字でも入れたのかなというふうに話しております。

ただ、通常でしたら370万円までは行きませんが、それに近い数字で落札されるというような下見積もりでした。

委員長（はねだ福代）

分析までそこでやってもらってますよね。

市側理事者

当時のことは私もいなかったから分からないけれども、分析もしていただいておりまして、冊子も、若干ですけれども作っていただいておりますので、だから、かなり作業はしていただいていたと思います。

委員長（はねだ福代）

これも委託の成果物ですか。

市側理事者

これも成果物です。データですけれどもね、印刷もありますけれども。

委員長（はねだ福代）

すばらしいですね。

先ほど坂井委員からもご質問させていただきましたが、私もお店に入ると、なかなか全部

食べられないんですよ。それで、いつも小盛りメニューがありますかとか聞くんですけども、スパイスとかを入れるものだと、小盛りメニューにすると調味料が変わってしまうのでなかなかそれができないというのが多分現状なんでしょうね。ドギーバッグ等も普及はされていないので、やはり残してしまう心苦しさというのがあったりもするんですね。

ですので、こういうことを消費者の皆さんとかお店のほうもよく理解していただけると、すごく進めるようになると思うんですけども、そういうことを進めていくには、先ほど雑誌との協定とかもお話あったんですけども、広く皆さんにというのがあるんですけども、まず一番広めなきゃならないというのはどういった層かというのは、考えていらっしゃるんですか。

市側理事者

どういった層というか、居酒屋の宴会が一番食品ロスが多いのかなとは思っております。いわゆる中華料理屋さんでラーメン1杯で残す人とかはあんまり見ないと思うんですよ。どうしても残っているというのは宴会なのかなと思っております。宴会がコロナ禍の中であまりないんですけども、宴会のときに多く出るというのは認識していますので、外食産業協会とかとディスカッションしながら、こういう考え方を持ってくださいというのは申し上げているところです。

委員長（はねだ福代）

先ほど、雑誌への掲載を令和元年からですか、ずっと掲載されている。どういった記事を上げるかというのは、どこで管理をされているんですか。

市側理事者

一般廃棄物指導課でやっております。この雑誌社の方にこれでいいですかと一応お伺い立てております。局内で協力をいただきながら、順番に回しておりますので、ちっちゃい記事なんですけれども、大阪からすると伝統のある雑誌でございます。

委員（田中邦友）

事前に分析のところについて、目を通していただいて、子供の頃から消費者に残すのはもったいないという教育が必要ということを書かれています、そういった点では、子どものうちからしっかり学校教育、あるいは保育園、幼稚園といった中でも粘り強く導入していく必要はあるのかなと思いました。

墨田区の中でも全庁的に取り組むべき課題です。ただ、そうはいいいながら、司令塔をきっちりと、全体を調整し、あるいは推進していくという司令塔が必要だなと思います。環境部というような中で教育委員会とか、子育ての部門であるとか、様々な部門を取りまとめていくという作業は大変だと思うんですが、その辺のことについて、現状をお聞かせいただきたいのと今後の展望も併せて、教育という観点からお聞かせをいただければと思います。

市側理事者

健康局という局がございまして、うちにも家庭ごみ減量課が入っているんですけども、食育という観点から、横断的にそれこそ教育の部門の部署ですとか、健康局ですので栄養の部門が集まりまして、子どもの頃から食べ物を食べるとはどういうことなのか、食べ残しとか食ロスの観点からもしてもらおうということで、食育の全庁的な対策会議という組織がございまして。

委員（田中邦友）

もう一度確認させていただきたいんですが、特に計画というか、推進計画とかそういうものを持ち合わせてはいらっしゃるというようなことですが、そういう中で地球規模で取

り組むべき課題ということを考えますと、責任の所在を明確にして、進行管理をする必要があるんじゃないかなと思っておりますし、御市を視察させていただいていろんな意見をお聞かせいただいた中でゆくゆくは一定の見える化、推進計画みたいなものは視野に入れるべきじゃないかなと私は思っています。もう少し見える化というようなことで、何か参考になるようなことがあれば、お聞かせをいただければと思うんですが、いかがでしょうか。

市側理事者

子どもたちの意識とか学校における給食とか、ご家庭でどういう食べ物を作っていただくとか、様々な観点がございます、それを所管する局ごとに目標をつくって、それを全局的に共有するというふうな組織がございます。ですので、見える化という点では、その一つ一つをどういうふうに進捗していくかということで把握していこうというふうな形でやっております。食育と一言で言いましても多岐にわたっておりますので、そこに携わる部局も数多くございまして、環境局はその中の一分野です。やはり教育とか、そういったところに観点がございます。例えば子どもを1人にさせないとか、そういった観点もございまして、そういったことを横串を刺して進捗管理していくという形でやっております。

委員（田中邦友）

最後の質問をさせていただきたいと思います。

結果的にいろいろな努力をされながらも、結果としてロスという形で出たものについての処理、あるいは再利用、肥料、飼料とかというようなこともされていると思います。

いろいろな意味合いで、食料に限らず、おむつでもリサイクルするというような、ああいち中から肥料とか、再生紙とかというようなことも出ています。少し違う話をして申し訳ないです。

現状、いわゆる結果として出た食品ロスについての処理というか再利用について、御市の場合にはどのような取組をしていらっしゃるのか、それをお聞かせいただきたい。

市側理事者

まず、例えば堆肥とか飼料にする、肥料にする、おむつを再利用するというようなことをやっている自治体さんもあるんですけども、まず、それができる仕組みがございます。まずは排出されるほうで分別していただくのがスタートです。おむつだったらおむつを使う、例えば福祉施設とか、高齢者施設といったところで仕分けをしていただいて、さらにその仕分けしたものを回収してリサイクルができるところがないと、なかなか難しいところです。

委員（田中邦友）

受け皿がないとむずかしいですね。

市側理事者

はい。食品ロスの場合につきましても、本市は、一応普通ごみ、他都市とは違う収集フォームがございまして、生ごみも普通ごみに含まれています。その再利用というか有効利用をしようと思ったら、普通ごみの中から生ごみだけ取ってもらって、別に出してもらわないといけないうことが必要になってきます。大阪市では、270万人の市民が、今でも容器包装プラスチックと空き缶・瓶、ペットボトルの資源ごみと、紙と、普通ごみとを分けて、違う日に出してくださいという中で、さらにもう1項目出して、しかも1項目増えたとすると集める部隊もさらに必要になってきます。また、集めたものの保管所も必要になります。さらに、生ごみを堆肥ですとか、メタンガスとか、いろいろなものに再利用するのは、再利用する担い手も必要になってきます。そこら辺を総合的にクリアしていかないといけません。なかなか掛け声というか、啓発だけでは少し難しいのかなというふうに思っています。大分前

から課題には上がっているんですけども、大阪市だけではなかなか実現が難しいところもございますので、今後もそういう担い手を探すのも含めて課題かなとは考えております。

委員（おおし勝広）

さっきの続きなんですけれども、飲食店にとっては冷蔵庫のものは損失につながる食品ロス、売れたものだと収益につながる食品ロスになるのかなと思うんです。損失につながる食品ロスだと、このコロナ禍においてテイクアウトというのが随分進んだと思うんです。このままだと食べに来てくれない、お客さんが来ない。だけれども、仕入れちゃったから売りたいというときにテイクアウトだったら売れるという、売るがためのテイクアウトというシステムができて、これはコロナ後でも食品ロス削減につながる有効な手段かなと思うんです。

御市もコークッキングさんと提携をして、TABETEさんと連携協定を結んで、余っちゃったものを買ってもらいたい、このままだと損失につながっちゃうもので安く入手できるんだったら買いたいというマッチングがスタートしているかと思うんですけども、そういう部分で、TABETEさんを使ってどれだけその辺効果があったのか。どう総括されておられるのか伺わせていただきます。

市側理事者

例えばパン屋さんで今日少し余りそうだというものについて情報を上げてもらったら、例えば5個で1,000円のところを800円とか600円とかで出しますという情報を得て、要は安売りで、スーパーで値引きシールを貼ると同じような感覚でやるというようなアプリケーションとかサービスです。最近、実はコークッキングさんとできていないんですが、大体サービスの利用状況とかどんな感じなんだろうと見てみたんですけども、正直、そういう情報のアップの数というのは非常に少ない。ターミナル駅中心なんかで見ても、本当に数えるほどです。

委員（おおし勝広）

飲食店からの情報提供が少ないということなんですか。

市側理事者

そういう状況になっているなという感じですよ。だから、そんなに活性化されているというイメージはないです。

併せて説明いたしますと、コークッキングさん自身は、東京が本社になっておりまして、アプリを持っている店舗というのは東京のほうは数多く掲載されていますけれども、どうしても大阪のほうは掲載されている店舗の数が圧倒的に少ないこともあり、活用されていないというのが現状でございます。

食べ残しに関しては、スーパーマーケット協会のほうに行って話させてもらったときには、お店の努力として、値引きシールを貼る形で少し損にはなるんですけども廃棄するよりもましだという、処理のことも含めてということもあるので、かなりの努力されていました。あと、多分今も継続してやっているかと思いますが、手前取りという運動については昨年度から農林水産省なんか中心にいろいろ出してやっています。

ただ一方で、店舗さんともいろいろ話もしていたんですけども、どうしても消費者の心理としては、このコロナ禍で買い置きをすべるとなると、できるだけスーパーで買物の機会を減らしてまとめて買うという心理から、どうしても期限の遠いものから選ぶというのは仕方のない部分もあるのかなみたいなのところも話をしていました。手前から取ってまとめ買ったことによって、消費期限が切れてしまって、結局家庭ごみとなってしまっただけで元も子もないということもあつたりもして、そういったジレンマの中でそういった状況もあるので、

なかなかそういった問題もある、難しいよねという話はしてはおりましたので、企業さんとしてはそういう努力をいろいろしていたり、消費者に対してのアピールというのはしてはいるのかなと感じているところです。

お店のほうとしては、品ぞろえということを見ると、主食と呼ばれるものについては欠かせないものもあったりとかで、どうしても品切れを恐れます。ここのお店は品切れあるよねとなったらやはりお客さんが離れるということもあるんで、どうしてもそれはあります。

逆に言うと、例えばどここのメーカーのパンを買っているけれども、品切れだった別のやつを買ったらいいというふうに消費者の考え方の変化を求めているかないと、誤解を恐れずに言うと、店舗側だけでは消費者側のわがままに対してハードルを下げていってしまうので、消費者に対して求めているかないといけない部分もあるのかなと思います。

コンビニエンスストアなんかは、あれだけ狭い店舗の中で、常に行ったら欲しいものが必ず置いているというのはありがたいことではあるんですけども、その裏側には期限が切れてしまうお弁当といったものがあるということです。品切れしていてもそれは仕方ないというおらかな気持ちが消費者にないと、お店側としては死活問題になってくるので、それは、難しい部分もあります。ですので、両方側から相見するような在り方が必要かなと感じております。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

墨田区役所の環境担当部長をしております鹿島田と申します。

大まかなお話として、墨田区と大阪市の人口規模だけでいっても10倍あるので一概に比較はできないのかもしれないんですけども、例えば調査の取組は一般廃棄物指導課長さんのところがやられて、例えば食育とかの関係については家庭ごみ減量課さんというのがあって、そこで取り組まれている。

環境局の中でこのフードロスに対しては、局として課にそれぞれの課題で仕事が分けられているという、そういう感じなんですか。

市側理事者

家庭系がこちらで、事業系がこちら、ざっくり言うとそういう分け方になっております。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

今日は私、食品ロス削減対策特別委員会という区議会の委員会に随行させていただいているんですけども、御市でも環境対策の特別委員会というのを設けられているかと思います。これはずっと設けられている特別委員会なんでしょうか。それとも、昨今のこういった状況に対して特別委員会を設けられたんでしょうか。

市側理事者

ずっと前からございます。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

そこでは食品ロスだけではなくて、環境対策全般に対して特別委員会で議論されているということですか。

市側理事者

脱炭素とか地球規模のものから普段の廃棄物のものまで、環境行政の現況と課題というふうなテーマでしておりますので、多岐の分野にわたっております。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

あと、聞き逃してしまったのかもしれないんですけども、墨田区では食べきり推奨店という制度、似たようなことをやっております、本当に課題を共有させていただきました。

非常に数が少ないんです。

今大阪市さんでは、この推進店さん、現況何店舗ぐらいあって、チェーンとか、そのうちのどのぐらいの割合を占めていらっしゃるのでしょうか。やはり今チェーンが多い感じでしょうか

市側理事者

126店舗ございまして、業種につきましては、チェーン店に関しては1として数えた場合でいくと31業種になります。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

うちの場合は、本当にお恥ずかしい限りなんですけれども、30そこそこしか推奨店の登録がなく、そのうちの3分の1ぐらいがチェーン店になっております。

委員長（はねだ福代）

次に、フードドライブについて、何かご質問はありますか。

委員（おおし勝広）

区役所で月1回実施されておられるということなんですけれども、集まった食品を保管する場所について、結構ご苦労されているかと思えます。当然各区役所の庁舎内というところで、それなりに集まっちゃうと大変なのかなと思うんですけれども、回収はその日のうちにしていただけるんですか。

市側理事者

基本的には、その日のうちに回収をしていただいております。

委員（田中邦友）

まず、回収・連携業者の方たちへ特に市からのお金というのは発生しないという説明がございました。生協の場合もあるんですが、この連携・回収業者の方を増やすという考え方は持っていないのか。

それから、希望としてはこれから何らかの働き掛けができるのか、特にコロナ禍にあって、非常に子どものみならず大人の一般家庭も生活困窮ということでこういったところに駆け込んでいるという報道もされていますので、そういったようなことについて、大阪市の場合はどんな状況なのかなということが1点。

それからもう一つは、現実に連携業者、回収業者のメリットを私たちはどのように受け止めればいいのか。とりわけお金が、市からの支援みたいなものは発生していないということです。その辺のことをもう少し詳しくお知らせをいただければと思います。

市側理事者

まず、困窮している世帯への配布はどうかということなんですけれども、我々としまして、連携事業者を通じて社会福祉協議会であったり子ども食堂であったりといったところに配布をしていただいております。特にここに配布してくださいといった指示は我々のほうではしていません。あくまで連携事業者のほうで判断をしていただきまして、社会福祉協議会と調整もした上で困窮しているご家庭のほうに配布をしていただいております。

特に最近、コロナの影響もございまして、おっしゃったように、子ども食堂だけじゃなくて、一般の家庭にも行かれている場合があるのかなというふうには感じております。

基本的には、私ども大阪市がやっている事業ですので、大阪市内の居住者に対する支援ということでお願いはしております。

また、まずは回収の量を増やしたいというのがございまして、全区役所での実施も目指しながら、ご協力いただける回収事業者を増やしていきたいと考えております。

回収事業者が増えることで、連携事業者のほうも手が回らないということであれば、連携事業者のほうも増やしていきたいというふうには考えております。

それから、連携事業者にどういうメリットがあるのかということなんですけれども、確かにこういった環境への取組につきましては、事業者にとりましても社会貢献という意味合いもございますし、こういった活動をすることでお客さんに対して、我々の企業はこういった活動をしていますよというアピールができるというようなこともございます。特に光洋さんは、そういったアピールをしたいというふうなこともございまして、今回、協定を締結していただいたということがございますので、企業にとりましても一定のメリットはあるのかなというふうには考えております。

委員（あべきみこ）

食品ロス削減というよりは、例えばお刺身なんかだとつまが付いてきたりとか、例えばクリームソーダにはチェリーとかレモンが入っていたりとか、食品をおいしく見せるための飾りみたいなものとか、例えば大根なんかは葉っぱごと売っていると新鮮ぽく見栄えがよく売れたりとかして、使える人は使える。使い方のノウハウがない人たちは葉っぱそのものがごみになっちゃったりとかします。つまなんかも、宴会が終わった後とか見ると、つまだけが残っちゃっていたりとかしているの、今後、ごみを削減していくという意味では、例えばよくスイカの皮だと、そのまま本当は捨てちゃうけれども、お漬物にできるだとか、煮干しなんか粉砕すれば食品の中に一緒に含めるので、魚としてごみとして出ないとか、そういった意味で食品ロスというよりはごみの削減にもつながると思うんですね。

今後、こういったフードドライブやいろんな取組も必要ですけれども、主婦目線で言うと、そういう小さいところの家庭での取組が、小さいものが重なって大きなごみ減量につながっていくと思うんですけれども、フードロスというか、ごみ削減という意味で、その辺のところはどういうふうに考えられていますか。

市側理事者

私どものほうでも、食品ロスをできる限りなくす料理のレシピといったものもホームページ等で公開しております。あとは、調理師学校と提携して、調理師学校の生徒さんに食品ロスをなくす料理を実践していただいて、その動画をホームページでアップといったようなこともしております。

それから、先ほどの区役所での啓発活動の中でも食品ロスをなくす料理教室といったものも、最近コロナの関係でなかなかできてはいないんですけれども、そういった取組のほうも今現在させていただいているところです。

委員（おおこし勝広）

資料の確認だけさせてもらいたいんですけれども、6ページで、フードドライブ連携事業者、福祉団体に無償で譲渡するまでの間、適正に管理して、またその施設に、団体に届けるというのが連携事業者さんですけれども、そこにはパルコープさんと、あとNPO法人のふーどばんくOSAKAさんがあるんですけれども、社協が入っていないんですね。

5ページを見ると、社協の名前が入っているんですけれども、社協は、今重層的な支援体制だとか含めて、こうした福祉団体と連携、例えば子ども食堂ですとかいろいろな福祉団体と連携が強いのかなと思うんですけれども、集めた食材をそうした団体に渡していくということまでは関わっていないという見方でよろしいんですか。あくまでも、集めることだけということですか。

市側理事者

ええ。社会福祉協議会さんも独自でフードドライブに取り組んでいるというふう聞いております。大阪市の場合は、市全体としての社会福祉協議会もあるんですけども、区社協という区ごとにも社協を持っておりまして、さらに、学校の小学校区ごとに地域社協がございまして、地域社協は、実は町会活動をされているボランティアの方で構成されている例が多くございます。ですので、地域の子ども食堂とか、そういったことを、そもそもこういう話がある前からもうやっていた状況です。

先ほど、ふーどばんく O S A K A という N P O さんが出てきましたけれども、大阪市のこういうのをやる前から、社協とはもうルートができていたんです。ふーどばんく O S A K A さんからしますと、ふーどばんく O S A K A さんはスーパーとか食品を作るメーカーさんともパイプがございまして、倉庫、冷蔵倉庫なんですけれども、広い倉庫にメーカーさんとかが無償で運んでくれるんです。それを社協さんが今度また取りに来る。

だから、ふーどばんく O S A K A さんは倉庫に今これだけありますよというのを社協さんなりにお知らせしたら、それを譲渡されるところが取りに来る。取りに来る人は昔から自分らの地域で福祉活動をしているので、そこで食材を生かすというふうな流れがありますので、そのマッチングというのを大阪市としてさせていただいています。

パルコープさんとかスーパーさんとかに新たにスキームの中に入れていただいて、社協とふーどばんくだけの取組の中にスーパーという新たな担い手も入ってきたというような状況です。

既にこういう問題になる前から、親御さんが働いていて食べるときに親御さんがいないようなお子さんもいらっしゃいましたので、そういうケアとかというものについても地域社協のほうで既にされている事業がございました。

委員長（はねだ福代）

先ほどご説明いただきました回収事業者さんと連携事業者さん、それぞれそこが主体になって量というのは決めていかれるんですか。例えば、区で集まったものを、今回はこちらの連携事業者さんというような采配みたいのはどうやってされているんでしょうか。

市側理事者

特にこちらから連絡させていただいた上で引き取りが可能かどうかということで、両者のほうに連絡しまして、基本的にはすぐに回収していただけるようなところをお願いするというようなことです。

委員長（はねだ福代）

そのときにきちっと対応していただけたところに頼んでいくという形なんですね。

新聞の記事で拝見したんですけども、街角冷蔵庫というのをやってらっしゃるところがあるというんですけども、例えば民間の方が主催してフードドライブの取組というのがどんどん進んでいるということなんですか。現状はどのようになっているのでしょうか。

市側理事者

そうですね。さっきご説明させていただいたのは、あくまで我々環境局が関与しているフードドライブなんですけれども、それ以外にも先ほど説明した社会福祉協議会がやっているものであったり、あるいは民間で独自でやったりといったようなことで、特に我々の手を介さずに独自でやっているという事例もどんどん増えていっている状況にあると感じております。

委員長（はねだ福代）

今 24 区中 12 区ということで、13 区になるというお話でしたけれども、どのように増えて

いったのか。取組の違いとかがあれば教えていただきたいと思います。

市側理事者

そうですね、一気に増えたというよりは、徐々に徐々に増えてきたという感じです。我々と区役所のほうと調整が要りますので、区役所と調整させていただいた上で、実施が可能ということであれば、基本月1回実施していただくということで、令和元年度から始めまして、今の段階では12までいって、来月13になる。最終的な目標は全区での実施といったような流れを考えています。

委員長（はねだ福代）

それを取り組まれていく上で、何か難しい課題なんかはあるのでしょうか。

市側理事者

区役所によってはスペースがないというようなところもございまして、やりたいけれども場所がないというようなご相談を受けることもありまして、そういったようなところは少し難しいのかなというふうには考えております。

フードドライブ自体は、そんなに大きなスペースが要るということはないと思うんですけども、なかなか区役所の事情もあって少し取組が難しいといったような声は聞いてはおります。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

まず、連携事業者の選定というのがこの資料の最初のほうにあるんですけども、回収事業者さんと連携事業者さんの選定というのは、幾つか公募があって、この2事業者に決めたという意味合いなんでしょうか。

市側理事者

そうです。ホームページのほうで公募のほうをさせていただきまして、申込みがあったところに対して、内容のほうを調整させていただいた上で締結をさせていただいたというような流れです。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

それぞれの2事業者以外にも手が挙がったところがあったんですか。

市側理事者

いや、ないです。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

あと、基本的なところで、我々の事前の質問のところでも常設会場というご質問をさせていただきましたが、常設というのは、毎日フードドライブをやっているという意味合いで捉えてよろしいでしょうか。

市側理事者

いえ、常設というのは、あくまで定期的にやっているということとして、区役所については基本的に月1回。スーパーマーケットでも、毎日というわけではなくて、例えば月の第3週の1週間でやるといったようなことで、毎日ではないんですけども、期間を決めて定期的実施しているというようなことです。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

最後に、局でやっていらっしゃるフードドライブについては職員が回収されていると先ほどご説明いただいたかと思うんですけども、これに清掃現場は何か関係しているんですか。あくまでも大阪市の職員の方が、清掃業務に従事されているのではなく、事務をやっていらっしゃる方がフードドライブの回収に行かれているんですか。

市側理事者

基本的には、出先に環境事業センターというのがございまして、それが今市内に10か所あるんですけども、その職員が実際に区役所に出向いて行っております。出向く職員につきましては、基本的には回収業務に携わっていない職員、いわゆる啓発関係を担当している職員が出向きまして、区役所で回収をしているというような状況でございます。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

いわゆる現業系の職員の方ではないということですね。現場作業をやっているわけではないということではないでしょうか。

市側理事者

啓発の担当の職員でございます。

少し補足させていただきますと、環境局の職員で、区役所に常にいる職員というのがいないんですね。とはいえ、ものすごくお問合せとかが多い事業でございますので、大体月1回、どこの区でも、間借りして、そこに今申し上げた事業センターの市民啓発を担当しております行政職員が出向いて、例えば分別のやり方とか、食材をうまく使う料理方法とか、そういう相談コーナーを出しまして、フードドライブの受付をしているという形でございます。

委員長（はねだ福代）

～ 委員長終了あいさつ ～

以上

調査概要 【金沢市】

1 市の概要

石川県のほぼ中央に位置する石川県の県庁所在地であり、中核市、保健所政令市、中枢中核都市に指定されている。約46万人の人口は北陸地方（北陸3県）で最大級である。

長年の都市文化に裏打ちされた数々の伝統工芸、日本三名園の一つとして知られる兼六園、加賀藩の藩祖・前田利家の金沢入城に因んだ百万石まつり、さらに庶民文化（加賀宝生や郷土料理のじぶ煮等）などにより、観光都市として知られる。2009年にはユネスコの創造都市に認定された。

令和4年7月1日現在、人口は447,989人、面積は約468.64平方キロメートルである。

（参考資料 / 金沢市のホームページほか）

2 調査事項

（1）食品ロス削減対策について

ア 「金沢市食品ロス削減推進計画」、フードシェアリングサービスの活用及びフードドライブなどについて

金沢市は、令和3年2月に「金沢市食品ロス削減推進計画」を策定しております。また、事業者からの食品ロスを削減するため、フードシェアリングアプリを運営する事業者と連携し、フードシェアリングサービスの普及を図るなど、先進的な取組を行っている。

3 質疑等（午後1時00分～午後2時40分）

委員長（はねだ福代）

～ 委員長あいさつ ～

金沢市理事者

～ 別添資料に基づき『「金沢市食品ロス削減推進計画」、フードシェアリングサービスの活用及びフードドライブ』について説明 ～

< 質 疑 >

委員（おおし勝広）

資料の確認も含めて何点が、させていただきたいと思います。

まず、11ページですけれども、子どもがいる家庭での食品ロス量が多いということがあるんですけれども、これはどういった調査に基づいてこれを断定したんですか。

市側理事者

計画策定時に分かったことではないんですけれども、昨年度は食品ロスダイアリーモニターといって、市民の73世帯から詳しい食品ロスの発生量について調査を行いました。その調査の結果、子どもがいるご家庭で、特に食品ロス発生量が多いことが分かりました。

委員（おおし勝広）

あと、もう1点なんですけれども、資料の14ページの下ですけれども、常設のフードドライブについては、先ほどのお話を伺うと、福祉保健センター等が最初やっていて、その後、市役所でも設置したというふうに見えるんですけれども、市役所の場合だと環境政策課の職員が対応しているんですけれども、福祉健康センターでは、福祉関係の職員がフードドライブの対応をされておられるんですか。

市側理事者

NPO法人のいしかわフードバンク・ネットという団体に委託して、簡単な受付窓口、机

一つだけのものを設置しております。

委員（おおこし勝広）

福祉健康センターでやっているのはNPOの皆さんで、福祉健康センターの職員ではないということで、場所だけ提供してやっているということですね、分かりました。

それと、16ページの上の図ですけれども、保管と書いていて、NPO法人いしかわフードバンク・ネット、そのNPO法人さんがやっているのは、保管と配達のみですか。要は社協や福祉団体がマッチングしているのかなと思ったんですけれども、保管と配達はこのNPOで、例えば子ども食堂なんかからの、どこの福祉団体が欲しがっているという情報を整理して、じゃ、今日はここに出してください、やってくださいという、そういう指示はどこがやっているのか。

市側理事者

このNPO法人には、先ほど申し上げた食品の受付と一時保管をやっていただいている、配達はしておりません。直接倉庫に子ども食堂だったり、社会福祉協議会が取りに来るという形です。

委員（おおこし勝広）

その調整機能はどこがやっているんですか。

市側理事者

例えば釈迦氏福祉協議会だと下にいっぱい団体がありますので、社会福祉協議会の方が取りに来られたら、社会福祉協議会がマッチングといいますか、困っているご家庭に配布するという流れです。

委員（おおこし勝広）

そうすると、例えば全体の量が100あって、最初に取りに行きたいというところが80、うちも欲しいんですけれどもと言ったら、先着順で、あるものをあげちゃうみたいな感じなんですか。

市側理事者

数に上限を決めております。たくさん持っていかないように、1週間に1回まで、そして上限も50個だったか、そのあたりで上限としております。

委員（おおこし勝広）

では、特段そういう調整機能をやっているところはないんですけども、欲しい団体がそこに行けば取れるんですけども、それぞれ制限を決めているということなんですね。

最後に、23ページでユーザー登録数と店舗数というのがありますが、金沢市のこの対象店舗、このTABLET Eに登録できる対象店舗数の分母、総数ってどれぐらいなんですか。ざっくりでいいんですけれども分かれますか。

市側理事者

分かりません。

委員（おおこし勝広）

28ページなんですけれども、金沢市オリジナルお持ち帰りバックというのが上の表にあるんですね。これは、市のほうで予算を出して作ったんですか。

市側理事者

市販のテイクアウトの容器に金沢市が作ったシールを貼っただけです。

委員（おおこし勝広）

そのシールを作ることは市のほうの予算の範囲でやったということですね。幾らぐらいだ

ったんですか。

市側理事者

シールは1枚30円ぐらいだったかと思います。

委員（坂井ユカコ）

TABETE、早速インストールしてみました。中身を見ているんですけども、金沢市の店舗が幾つか出ていて、商品が入っているんですけども、何かパンの5個セット、詰め合わせセット680円が二つみたいに、残り何セットみたいな感じで出ているんですけども、説明では、当日余ってしまいそうな食材をレスキューするよというイメージで見えていたんですけども、もしかしたら実際には販促的な感じで活用されているという例があるのかなと思ったんですが、実態としてはどんな感じでしょうか。

市側理事者

おっしゃるとおりで、本来の食品ロス削減の目的ではなく、お客さんに広告の一つとして使われているという面もあると思います。

委員（坂井ひであき）

15ページのフードドライブの食品受付量ですけども、令和2年、令和3年の比較で、個数に対して重量がめちゃくちゃ増えている。個数は6%増くらいなんですけれども、重量だと46%増しくらいになっているんですよ。これ飲料とかが多くなったという解釈なんですかね。その辺の分析みたいなのはされているんですか。

市側理事者

なぜ増えたのかという分析はしていません。

委員（田中邦友）

計画にもうたっているように、事業者の役割の中で、やむを得ず発生する食品廃棄物については、飼料や肥料への利用等、再生利用の推進に努めますという具合になっております。それも今、食品ロスになりますという説明で、事業者の役割との関係で、肥料、飼料というような取組はどうされているのかなと思いました。

それから、もう一つの質問は推進計画、20%削減するという明確な目標を、いわゆる市民、事業者、そして行政も共通認識に立って推進をされていると理解をしておりますが、推進の管理体制を令和3年2月に立ち上げられて、1年少しなんですけど、そういう中でこれから計画を着実に推進していく上での課題みたいなものが見えていましたら、改めてお聞かせをいただきたいと思います。

市側理事者

どうしても食品ロスになったものについては、堆肥化するための補助金を事業者さんに出していますが、やはり年間1,000円とか2,000円程度の交付金なので、小売店については小さい規模のお店が多いので、どうしても食品ロスになってしまうものについては、まだまだ課題なのかなと感じます。

推進体制ですけども、例えば市内の推進体制ですが、フードドライブの受付窓口をほかの市の施設に場所を借りているんですけども、一つの例として、受付時間じゃないときに来られたり、違う日に来られた方がいて、せっかく持ってきたのに、何で受け取ってくれないんだと怒る方も度々いるそうです。そういう方の対応は現場の福祉健康センターの職員にお願いしているわけなので、それが負担と聞いています。人事異動があるたびに、この制度の意義とかを説明しなければならないんですけども、市役所全体にこの食品ロスの大切さを伝えるのがなかなか縦割りなので、伝わりにくいというのが課題だと思います。

一つの例なんですけれども、外食のお持ち帰りについても保健所はお持ち帰りをしてほしくないという意見で、衛生面での専門的な意見を聞きたいので相談をしに行っても、何かあまりアドバイスすると、お持ち帰りを逆に推奨しているような形になってしまうので、あまりアドバイスしてもらえません。庁内の連携がやはり課題かなと思います。

委員（田中邦友）

外食時の食べ残しのお持ち帰りのモデル事業の推進がいかにかに難しいかということは今、率直に言っていただいて、私たちも期待をするのと同時に、この事業を推進する上で、どこの自治体でもこれは容易でないなと感じました。進行管理という面では何らかの形で、やはり司令塔というか、調整役をどこかがやはりしないと、今お話があったようなことが起きると思う。

一定の権限を有することによって、その連携がうまくいくんじゃないかと私は思いました。個人的にでも構いませんので、その点についてはどうでしょうか。

市側理事者

やはり縦割りなので、担当レベルで話しても話が進まないの、課長さんとか、議員さんとか、上の方のレベルで話してもらえれば、話が早く進むのかなと思います。

委員（田中邦友）

議会の受け止め方について、最後に聞こうと思ったんです。今いみじくも議会という名前が出ましたけれども、この事業を、共通認識、危機意識を持って進めていこうとなったときに執行機関と、もう一つは議会の支援も必要だと思ったんです。そのときに、まさに言われるように議会がしっかり後押しをしていくという環境づくりが是非とも必要じゃないかなということに改めて感じました。

委員（おおこし勝広）

33ページの食品ロス対策推進協議会の中で、例えば福祉健康センターさんには場所貸しをしていただいてフードバンク、フードドライブをやっていただいているじゃないですか。だけど、ある意味、持ち帰りだとか、逆にときにはボトルネックになる可能性もあるんですけども、この推進協議会の中には、この下の庁内推進体制の中には保健部局も入っていますが、上の推進協議会の中には、そうしたクロスセクションで他の所管課も入るような形にはなっていないんですか。

市側理事者

協議会については、保健関係の方は入っておりません。今回、外食の持ち帰り事業を検討するに当たって、保健所の方にアドバイザーとして入ってくれませんかとお願ひしたんですけども、入ると推進しているほうに加担というか、推進する側に入ってしまうおそれがあるので、入れないという見解で入ってもらえませんでした。

委員（おおこし勝広）

そこはやはり議会の力ですかね。

委員（田中邦友）

そうだよ、議会が動かないとだめだ。

委員長（はねだ福代）

この推進計画の策定に当たって、基本方針を定めています。具体的な事業をどんどんこれからやることも含めて進めていってほしいんですけども、こういうアイデアはどういうふうにとどこから出てくるものなんでしょうか。

市側理事者

私もこの職場に来て気付いたんですが、市のNPO法人の方で企画するのが上手な方がいます。その方がフードドライブを最初に提案した方なんですけれども、その方は私たちがプロデューサーなのかと思うくらい、フードドライブだとか、店舗直結型のフードバンク事業とか、あと料理教室とか、何かいろんな事業を提案してくれる、何か知り合いが多いというか、知識が豊富な方が提案してくださいます。

委員長（はねだ福代）

2番目の質問で、そこの協働のまちづくりのチャレンジ事業のことをお聞きしようと思っていたので、今そういう方がいらっちゃって、そこで立ち上げたというのも分かりました。

もう一つ、TABETEの事業なんですけれども、これは地元の広告会社というのはTABETEさんとの間に必ず必要なんですか。

市側理事者

TABETEは関東の会社ですので、金沢に拠点がないんです。事業を展開するにはやはり地元のことをよく知っている広告会社が間に入って、直接店舗に交渉したりとかするのが必要だということで、地元の会社に入っていたと聞いています。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

食品ロスに関わる予算ってトータルでどのくらいあるんですか。

市側理事者

500万円ぐらいです。そのうち4分の1ほどは国の補助をもらっています。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

委員のほうからも幾つか質問ありましたけれども、庁内推進体制を仕切っているのは環境政策課さんだと思うんですが、この計画をつくるときに、当時の担当者の方が苦労されていたという目標値の設定なんですけれども、ご説明の中では平成30年に組成調査をやってということがありましたが、これはごみ処理の基本計画とかに合わせてやった組成調査なんですか。

市側理事者

そうです。ごみ処理基本計画の作成のためにごみの量を調査しました。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

そうすると、次は5年後になって、我々も同じなんですけれども、目標値は設定したとしても、毎年の進捗についてデータ取れないじゃないですか。そこはどう考えていらっしゃいますか。例えば、2030年までだと8年後じゃないですか。8年間の中で、どのくらい毎年毎年フードロスが削減されているのかということ、数値で見えるようにできるといいなと思っていたりするんですけれども、5年に一度だと、なかなかそれが見えにくいですよ。

金沢市さんとしては、毎年の進捗管理という意味合いで、そのデータの取り方の考え方、5年に一度だから仕方がないのかなと思っていらっしゃるのか、もう少し違うやり方がないかなと考えていらっしゃるのか、もしお考えあるならば、お聞かせいただきたい。

市側理事者

食品ロスの量は分からないので仕方がないということだと思います。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

そうなんですよね。

委員（田中邦友）

審議会からはそういう投げ掛けはないんですか、今、部長さんが質問したように。

市側理事者

議事録を読む限りは、特にごみの量を毎年推計したらどうかという意見はありません。

墨田区環境担当部長（鹿島田和宏）

最後にもう一つだけ、フードロスをなくしていくためには、事業者の皆さんであったりとか、大本の発生抑制というのはとても大事じゃないですか。そういうところで、推奨店であったり、フードドライブであったり、事業者が関わるような取組について、コロナの影響というのはかなり大きかったですか。例えば、さっきもご質問がありましたけれども、40万都市の金沢市さんで161店舗。もう少し増やしたいと思うけれども、なかなかその反応が弱いということは感じていらっしゃるのか。それはコロナの影響なのかどうか。また、この推奨店を広げていったりするときに事業者さんに関わっていただいたりするときに、ほかに何か市としてインセンティブを考えていたりすることは、ありますか。

市側理事者

おっしゃるとおり、「いいね・食べきり推進店」は、初めは推進店が増えたのですが、去年、今年と少ししか増えていないので、登録するメリットをもっと増やすべきではないかという点があります。では、どんなメリットがいいのかということも考えているところで、課題の一つだと思います。

委員（あべきみこ）

フードドライブの件なんですけれども、先ほどいしかわフードバンク・ネットさんが、品物の受付と保管をされていると伺いました。私たちも大阪市に行っていて、社協さんの役割をお伺いして、コーディネーター的な役割を果たされているということ伺いました。

先ほどのご説明ですと、食品を必要な人が取りに来て、数は決まっているけれども、差し上げているというような状況だったと思うんですけれども、今こういったものが100個届きましたというような情報は、どこがどういうふうに出しているんですか。社協さんですか。

市側理事者

こういうものが届いたよという情報発信は、いしかわフードバンク・ネット自身はしていないので、それぞれの団体が来て、今、何があるか見て、それで持っていくという流れです。

委員（あべきみこ）

例えばこういうものがありますかという問合せが来たり、例えば、どこかの福祉団体さんが来て、必要なものがあればそれを頂いていいということでもいいと思うんですけれども、例えば自分のところでは持って帰ってもロスになるから持って帰れないものもあるけれども、例えば今日は何かありますかと聞いてということもあるかと思ったんですが、あくまで来たものを選んで持って帰るといふ、そういう仕組みなんですか。

市側理事者

来たものを選んで持って帰るといふ仕組みで、何かありますかという問合せにも、今の体制では来てくださいと、話していると思います。単発で例えば牛乳がこんなにも出ましたとか、この間、去年あったのが大雪で車が立ち往生して、納品できなくなってしまって、でもトラックいっぱいでもったいない、どうしようというときがあったんですけれども、フードバンク・ネットさんが、その業者さんから連絡を受けて、ここの子ども食堂に、持っていったらいいよじゃないですけれども、コーディネートしてくれたそうです。だから個別に大量に来るものに関してはコーディネートしてくださっていると思います。

委員長（はねだ福代）

～ 委員長終了あいさつ ～

以上