

第20回 市民と市長のふれあいトーク
報告書（要点）

日 時：令和5年1月13日（金）午後7時から9時

会 場：市役所 西棟8階 812会議室

テーマ：「食品ロス削減の取り組みを続けるポイントは？」

出席者：フードバンクむさしの、食品ロス削減連絡会、武蔵野市廃棄物に関する市民会議、
一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団、レジ袋削減等に関する協定締結事業者、
クリーンむさしのを推進する会、3R環境講座講師栄養士の各団体より1名
（計7名）

傍聴者 3名

市長、環境部長、市民活動担当部長、ごみ総合対策課長

1 開会

自己紹介

2 意見交換

（1）食品ロス削減への取り組み

- ・生鮮食品はフードバンクむさしのとして預かることは難しいが、生鮮食品を取り扱う近隣のフードバンクに声を掛けて団体や個人へ届けている。
- ・（市長）フードバンクむさしのが生活困窮者の情報を持っているわけではないので、生活福祉課や市民社会福祉協議会を通じてマッチングができないか、検討している。
- ・フードバンクむさしのでは寄付いただいたものを保管し、提供している。セーフティネットの維持に貢献するという意味では、必要としている人へどう届けるか、行政と相談して仕組みをつくりたい。

フードドライブ（各家庭で余った食品を集め、専門の団体や地域の福祉施設に寄付する活動）で対面で寄付される方は、それがどこへ届くのか気にされるので、アウトリーチについても考えたい。フードパントリー（フードバンクから提供を受けた食料を配布する場所・活動）は定期的を開催しており、武蔵野近隣の五大学と連携して、困窮している学生向けに実施している。

市民協などの窓口へちらしを配架するなどして周知していきたい。相談ベースでいらっしゃる方については、専門の方へつなぐことが重要。

他市ではわざわざ購入して寄付される方も多いが、武蔵野市では自宅に眠っていたものや買すぎてしまったもの、貰い物を寄付される方が多い。

商業施設の方が、取り扱い商品のなかで期限が切れそうなものを持ってくることもある。

- ・カット野菜などを購入すると、消費者側のロスはないが売る側のロスはある。最近ではアップサイクル商品としてロスになりそうなものを形を変えて売っていたりする。余った食材はカットした状態で冷凍しておけば、次回使いやすくなる。

冷蔵庫の見える化をすると、(利用価値があるにもかかわらず) 実は眠っている食品があるということを広報するとよい。

- ・(市長) 武蔵野市は約7万8千世帯のうち半分くらいが1人世帯で、食材を使いきることは難しい。冷蔵庫の見える化は大事。
 - ・クリスマス、年末、お正月など、シーズンに合わせて消費者へ提供できるよう工夫をしている。消費期限の前に販売期限というものを設けており、生鮮食品以外のものは販売期限内に売り切ることで食品ロス発生を抑制している。
 - ・期限に近く割引になっている食品を購入することで、お得に購入できて食品ロス削減にも繋がる。留学先のアメリカの大学では常設のフードパントリーがあり、利用していた。無料で1人5品までと決まっており、卵や牛乳などの生鮮食品もあった。フードパントリーへ行って、余った食材は冷凍すれば食品ロス削減に繋がる。
 - ・(市長) 大学内のフードパントリーは、食品ロス削減はもちろんだが、自炊をする習慣も身につく学生の自立にも役立つ。
 - ・日本では大学側に困窮している学生がいるという認識がなかったが、今ではフードバンクむさしのから武蔵野五大学へ一斉メールで情報をお知らせしている。
 - ・(市長) 週に1回でもフードパントリーを大学内に設けられたらよい。
 - ・高校の文化祭で学生がフードドライブの活動をしたところ、過去最多の200kgの食品が集まった。若い人の意識が変わり積み重なることが重要。
 - ・フードバンクはごみ削減を目的とするが、購入したものを寄付するのは主旨がずれるのではないか。困窮している方だけでなく、購買能力のある人に届けていると事業者はマイナスになる。
 - ・購入したものを寄付することはフードロス削減ではないということは、永遠の課題である。フードバンクむさしの中では、食品ロス削減と食のセーフティネットの維持・貢献という2本柱で活動している。
- 本当に必要としている人には、行政の窓口や行政書士など専門の方へ誘導することが必要。
- ・(市長) 本当に必要な人に届けるためにも入口を厳密にはいけない。生活に困窮している人しか来てはいけないという呼びかけをすると、来にくい可能性がある。10人中1人でも本当に困っている人がいればよい。
 - ・フードバンクに連絡してきた方を行政へ繋ごうとすると、相談には行きたくないという返答が多い。実際に生活福祉課や民生委員と連携したこともある。
 - ・様々な企業や団体から大量の食品や備蓄品が届くが、在庫が増え過ぎてしまう。他自治体のフードバンクへ届けるなどのマッチングシステムを作っている。
 - ・防災備蓄品については、福祉に限らず全般的にお配りしても良いもので、扱い方の性質が異なる。
 - ・(市長) 各自治体が同じようなフードバンクを持っているとは限らないので、点在している団体へ引き取ってもらうとよい。防災備蓄品は入れ替えが必要なため、食品ロス削減の観点からは課題である。
 - ・武蔵野市給食・食育振興財団ではできる限り市内産野菜を使っているが、割合は2～

3割に留まる。食品ロス削減の観点から考えると、市内循環ではなくても全国を対象とするべきで、環境的な問題はある程度仕方がないとも思う。コロナの影響で休校となり、給食のための食材が余ったので全国規模で活動されているセカンドハーベストジャパンと連携したこともある。

(2) 食品ロスに関心を持ってもらうためには

- ・小・中学生に対するSDGs教育において、食品ロス削減についても取り入れることで長い目で見れば効果がある。
- ・防災備蓄品のアルファ化米は身近にはなりつつも、美味しくないというイメージが強い。水を注いで食べると味は落ちるが、鍋に入れて水を入れて沸騰させ、10分置くと炊き立てのようになる。消費期限の迫った防災備蓄品を試食するような食育があるとよい。
- ・(市長) 市で開催する総合防災訓練だけでなく、各学校単位で学校に宿泊して、ガスコンロでカレーを作って防災訓練をするということをコロナ前には実施していた。この3年間経験が足りなくなっているのはコロナの影響もある。新桜堤調理場でも本来であれば調理実習等やっていた。作り方が分かれば食品ロス削減に繋がる部分もある。
- ・年末に開催した調理実習は定員30名のところ300名の応募があり、コロナ前よりも子ども達も保護者もリアルな体験を求める気持ちが強いと感じた。
- ・(市長) 食品ロス削減のためには作り方や活用の仕方を広報することが必要。市、団体、個人それぞれでできることがある。
調理をした方が日持ちするので、大根の葉を炒めてふりかけにしたり、小松菜を大量に茹でて一部は冷蔵庫に入れておくと日々のお弁当に使えるので、週末に作ったものを1週間で消費するよう心掛けている。食品ロス削減の取り組みを大変というイメージから楽しいものに変えられるとよい。
- ・自分で料理をして楽しいと思ってもらえる人ばかりではない。作り方や保存の仕方というのは、昔は親から教わる当たりまえのことだったが、今は妊産婦向けの離乳食講座などで、関心を持ったタイミングで伝えるとよい。
- ・新桜堤調理場では、子どもを対象とした料理教室を開催しているが、保護者向けには試食会や手抜きでも美味しく食べられる料理の講座を開催し、料理のテクニックを伝えている。料理サークルに参加する中学生考案のメニューを給食で提供したこともある。
- ・(市長) 最近はレトルトカレーが主流になり、カレールーやカレー粉を使って野菜を切って作るものというイメージだったが、実際にスーパーではレトルトカレーが多くなっている。自宅でも作れることを教えるためにレシピカードを置くことなどが必要。
- ・カレーを作るならカレールーだけでなく野菜も必要だが、カレールーの場所に野菜を置くわけにもいかない。消費者に商品売る場合には、近い売り場に配置を変更することで食品ロス削減に繋がる。

シーズンが過ぎると売れなくなる商品はあるが、例えば防災用品を時期が過ぎたら、キャンプや登山コーナーのように切り口を変えて販売するなどの工夫をしている。

- ・(市長) 防災とキャンプは似ていて、キャンプは楽しい、防災は辛いというイメージだが、行動は同じなのでキャンプに親しみのある方はいざという時に強い。北海道で大規模な停電があった際に、カセットボンベ購入のために行列ができたという報道されていた。日常生活の中に取り入れていざという時のために普段から使うことが必要なので、ローリングストックという考え方で実践していただけたらよい。

(3) エコクッキングについて

- ・コミセン祭りなどでエコクッキングを開催している。市でエコクッキング推進委員のようなものを作るなど、個人の努力でなく組織としてできたらよい。
- ・(市長) 防災推進委員や防犯パトロールなどは、ボランティアの側面も強いが、有償ボランティアの位置付けで活動していただいている。食は大切で、当たりまえだからこそ力を入れるためにはどうしたらよいか考えている。食は個人の自由なので選択、思考が強く出るため押し付けはできないが、推進したい。
- ・教育現場ではSDGsの学習に力を入れており、フードバンク三鷹へ食品ロス削減の取り組みについて話をしてほしいとの依頼があった。エコクッキングやサルベージクッキングを教育委員会との連携できるとよい。
- ・(市長) 武蔵野市は協働を大切にして、市民団体の活動を金銭面、人的サポート、アドバイスなどで後押ししている。行政が主体となって、新規事業として成り立たせることは難しいが、市が行う部分と団体の皆さんに担っていただく部分をうまく整理して協働できるとよい。武蔵野市給食・食育財団とも協力しながらコミュニティ食堂なども開催している。
- ・子ども食堂は貧困の子どもが集まる場というイメージだが、孤食の問題があるので、「皆で楽しく食べましょう」、「食の栄養価を上げましょう」という2つの目的でコミセンと共催でコミュニティ食堂を実施した。去年はテイクアウト形式で行ったが、コロナが落ち着けばまた開催したい。コミセンで開催する料理教室の講師をやってほしいとの依頼もあった。
- ・30~40代くらいのお母さん達が学ぶ機会が必要。これまで手を掛ける料理が望まれていたが、手抜きで美味しく楽しくという料理を地域に広めたい。
- ・吉祥寺周辺のレストランに協力を求めれば食材を寄付していただけるので、キッチンが使える場所があれば計画できる。子ども食堂は子どもの居場所活動でもある。
- ・(市長) コミセンはキッチンスペースのあるところとないところがある。エコr eゾートのキッチンを活用して、ズボラ料理のようにハードルを下げて、参加したいと思えるような料理教室を開催できるとよい。

(4) 最後に一言

- ・コミュニティ食堂や料理教室を開催しているが、食品ロスが多く出てしまう危険があるので、常に有効に使うことを意識しながら今後も取り組みたい。残菜は全て家畜用飼料に変えるリサイクル工場に運び、100%リサイクルができています。

- ・消費者の立場でも食品ロスという言葉は耳にするが、子どもの頃親から残さず食べなさいと言われていたこと、もったいない精神が関係している。発生抑制として、売りに並べて販売する際にはA I 技術を取り入れて、1日の販売する量などを考えている。
メニュー提案では、お客様の声を聴いたり、人気の調理人による食材を無駄なく使うレシピをメディアで紹介するなどしている。店内では、お客様に料理の作り方やレシピを教えるクッキングサポートをやっている。今後も継続していきたい。
- ・小学生の時に調理教室に参加したことがあり、とてもよかった。コロナで対面では難しいとお話だったが、オンラインを活用して是非続けてほしい。また、外食をする際には食べ切れる量を注文するよう心掛けているが、飲食店では持ち帰りの容器を渡す仕組みが作られているとよい。容器の廃棄という問題は別に出てくるが、食品ロスという観点からは、アメリカのようにレストランが自動的に持ち帰りBOXを持ってきてくれるような仕組みが必要。
- ・生ごみのたい肥化は、大きな目で見れば食品ロス削減に繋がる。武蔵野市には市民農園がたくさんあるので武蔵野ファーム構想を作ったらいかがか。市民農園に生ごみを集めて、その生ごみをたい肥化して野菜をつくるというサイクルを作ることができる。食品ロス削減や市民の健康に繋がる。
- ・話を聴いて色々と考えさせられた。以前は避難所に行けば何とかかなと考えていた人が多いと思うが、今はソーシャルディスタンスと言われ、避難所に集まることも難しいので自助が重要。各家庭内でローリングストックなどができるとよい。
エコクッキングは、コロナが落ち着いて実習ができるようになるまでコツコツ進めたい。
- ・武蔵野市内で一時期ごみ袋が足りなくなり大変だったが、ごみをなるべく出さない努力をするきっかけとなった。
個人的には買いすぎないことを心掛けているが、消費期限が近くなり始めたら、友達同士で譲り合うなどができるとよい。
- ・フードバンク活動というのは、行政セクター、企業・団体セクター、市民セクターの協働事業であると国のフードバンク促進法においても記載がある。行政のセクションの職員に協力いただいてやっているが、市民活動促進のなかで協働事業が出てきてとても嬉しかった。協働事業としてこういったことを合意して進めていきたい、という文書として、食品譲渡の合意書を交わすよう行政へお願いをしている。食品譲渡の合意書を交わすことで職員の動きも変わってくるので、アウトリーチの道が見えてくる。食品ロス削減としてアクティブな動きはできないが、1つのムーブメントになれば連携ができる。考え方としてはフードバンク活動は大きくするのではなく、シュリンクする、小さくしていくものである。

3 閉会

- ・(市長) 自分の基準で物事を考えてしまいがちだが、様々な立場や考えの方がいるこ

とに、想像力を働かせていく必要がある。その中で、市民の皆様が食品ロス削減の観点から、できることがないか提案していきたい。

生ごみのたい肥化は広い意味でごみの削減になっている。市民農園は大変人気があり倍率も高いため、市民の方が利用できる枠を減らして、たい肥化専用のスペースを設けることは難しいが、一方で、農業ふれあい公園を吉祥寺にもつくり、野菜の収穫体験などができるようになっているので、体験を通して食に関心をもってもらいたい。