

(別添1)

宮城県食品ロス削減推進計画（案）に対する意見提出手続の結果と御意見・御提言に対する宮城県の考え方

	御意見の内容	宮城県の考え方（案）
1	<p>目標値が家庭系，事業系共に低すぎる 先進国であるにも関わらず，世界的に見て資源に対する意識がまだまだ日本は後退国です。 そんな中，令和元年から12年もかけての目標値がトータルでマイナス21%。これはまだ「食材を残すことを許容している」と言っているのと変わらないと思う。 →最低でも全ての数値は元年と比べ，マイナス50%以上に設定するべきである</p>	<p>・計画案の目標値は，「平成12年度（980万トン）を基準に，令和12年度までに食品ロスを半減（490万トン）させる」という国の目標及び県内市町村の食品ロス削減推進計画を踏まえ設定しています。</p> <p>・令和12年度に国の目標を達成するためには，直近の推計である令和元年度（570万トン）を基準とした場合，令和12年度までに食品ロスをさらに14%削減する必要がありますが，県の計画案の目標である「令和元年度を基準に令和12年度までに21%削減」は，現況値を踏まえた国の目標水準を上回る目標設定です。</p> <p>・なお，県内の食品ロス発生量については，計画期間中毎年度把握・分析を行い，必要に応じて目標や施策の見直しを行ってまいります。</p>
2	<p>施策に追加すべき点 (1)県民の行動に「マイ容器での量り売り」の選択を →記載では「小分け商品，少量パック商品の購入」が推奨されているようであるが，これはまたひとつの，重大な「資源問題」にあたるため，以上のような記載があったことは目を瞑れない。 小分けや個包装が増えれば，必然的にプラスチック(マイクロプラスチック問題)含むゴミが増えてしまう。 それらを抑えるため，マイカップならぬ昔ながらのマイ容器での買い物を推奨すべきである。 ・マイ容器での量り売りは食べれる分だけ選べるため， ・繰り返し使える自分の容器であれば，「適度な分量」が学べる ・自らのアクションであるため，日本人特有の「潔癖気質」が落ち着けばなお嬉しいし，飲食店側のテイクアウト時の過剰包装問題も連鎖的に弱まれば嬉しい。 ・食品販売事業者の理解とサポートが必要。 持参容器のアルコール消毒の協力，またウイルス問題については左手順で済む話である，ということの周知など</p>	<p>・プラスチックごみの削減については，これまでも産業廃棄物の3Rの効果のある設備の設置や，技術・製品の開発を行う事業者の支援等を行ってきたところですが，引き続きプラスチックごみの排出抑制・再資源化の促進を図っていきます。</p> <p>・マイ容器による量り売りの推進については，御意見を踏まえ，計画案に追記しました。（p21(1)県民8行目）</p>

<p>3 (2) 県民の「生ゴミ」の飼料/肥料化 事業者のみ実践されるようだが、これは家庭の生ゴミにも適応すべきである。 幸い韓国で実践されており、そちらから学べるため、ご参考いただきたい。 ・この実践により、家庭でもやむを得ず発生した食品ロス/生ゴミの有効利用ができ、「食の循環型社会」の手助けになる ・飼料にすることで、畜産の餌のために切り開かれる土地、穀物などの生産が抑えられる。 畜産物を食べることは、人間が直接その穀物を食べることよりもはるかにコストパフォーマンスが悪い。餌のためだけに必要とされる畑の切り開きなど、環境に及ぼす問題が山積みの畜産業に、わずかではあるが問題解決の1ピースになれる</p>	<p>・家庭の生ごみにおいても、堆肥化等の資源化を推進することとしており (p21 (1)県民 15行目) , 今後の施策展開に当たり、御意見を参考とさせていただきます。</p>
<p>4 (3)畜産物の提供を専門とした事業者への具体的な施策・対策 →(2)で述べた通り、畜産業が環境に与える負荷は非常に多いため、「野菜のロス」と「畜産物のロス」を同等に見てはならないと考えることが普通。 つまりは、「畜産物の提供を専門とした事業者の廃棄物量にペナルティが必要」と考える。 具体的には ・一定の廃棄量を上回れば、罰金や制限。 ・畜産物専門の飲食店などであれば、食べ残しに対する罰則や、食べ残し不可の周知、残し分のお持ち帰り推奨。(これは県民にもペナルティありと考える) などである。 繰り返しとなるが、植物と畜産のそれぞれの生産方法と環境負荷は全く異なるため、業者の取り扱いごとに「区別化」が必要である。 また、畜産の環境負荷を知るきっかけがないため、その点も含め県民の食育が改めて重要になると思われる。 最後に 何をロスしたか、も非常に大事。 この点を踏まえ、当計画の改良・再案を願う。</p>	<p>・県では引き続き、食べ残しの削減に取り組む飲食店等を「みやぎの食べきりモデル店舗(モデル店)」として認定し支援すること等により、食べ残しによる食品ロス削減を推進してまいります。 ・植物と畜産のそれぞれの生産方法・環境負荷を踏まえた食育については、今後の施策展開に当たり、御意見を参考とさせていただきます。</p>
<p>5 外食する際の「たべきり事業」良いなと思いました。ステッカーで注意喚起をするほか、店舗側になりますが、「少ないサイズを選べる」ことをメニューに記載する等してもらおうと注文する側は頼みやすくなると思います。</p>	<p>・県では引き続き、食べ残しの削減に取り組む飲食店等を「みやぎの食べきりモデル店舗(モデル店)」として認定し支援すること等により、食べ残しによる食品ロス削減を推進してまいります。</p>
<p>6 SDGsでも食品ロスを減らすことが掲げられているということで、公教育を受ける子ども達にも知ってもらいたいと思いました。 学校等と協力し、学びの機会を設けるのはどうでしょうか。</p>	<p>・学校教育の場で、食べ物を大切に、食べ物の生産等に関わる人々への感謝を育むこととしており (p18 1 (1)9行目) , 今後の施策展開に当たり、御意見を参考とさせていただきます。</p>

7	<p>どうしてもある程度の余剰がでるのであれば、廃棄前の食品を流通させるシステムの充実に重点を置く必要があるのではないのでしょうか。</p> <p>大学などの学校との連携、支援が必要な家庭や子ども食堂、発展途上国支援などより支援ルートを確立させておくのが良いのではないのでしょうか。</p>	<p>・県では、規格外食材の利用等により食品廃棄物の削減に取り組む事業者に対する支援、フードバンク活動を行う団体に対する支援等を行っており、引き続き、未利用食品の利活用を推進してまいります。</p>
8	<p>スーパーなどでは、天候によって売れる商品がかなり変わってくるとのことで、ITデータによる仕入れを導入している企業も増えてきているとのことで、そのようなシステム導入が難しい企業などに対して支援助成など体制を充実させるなど取り入れてみてはどうでしょうか。</p>	<p>・他自治体の事例や企業のニーズを検討し、今後の施策展開に当たり、御意見を参考とさせていただきます。</p>
9	<p>最近、オランダなどで力を入れているサーキュラーエコノミーといったものが注目されています。ごみとして廃棄処分する物の内、可能なものはできるだけ堆肥として再利用して、また作物を育てるといった良い循環の輪の中に入れることが大事ではないのでしょうか。廃棄処分していた一部を堆肥として販売すれば、その分利益が回収でき、無償で配布ができるものがあれば、肥料代がその分安く済み作物も安くなり消費者も助かります。ひいては、自然の再生につながります。</p> <p>循環の輪から外さず、無駄なく、無理なく生かしていく計画をお願い致します。</p>	<p>・家庭の生ごみの堆肥化等の資源化、事業所の食品廃棄物の堆肥化・エネルギー回収利用等を推進することとしており（p21 (1)県民 15行目、(2)事業者①食品製造業9行目等）、やむを得ず発生する食品廃棄物については、有効活用の推進に取り組んでまいります。</p>