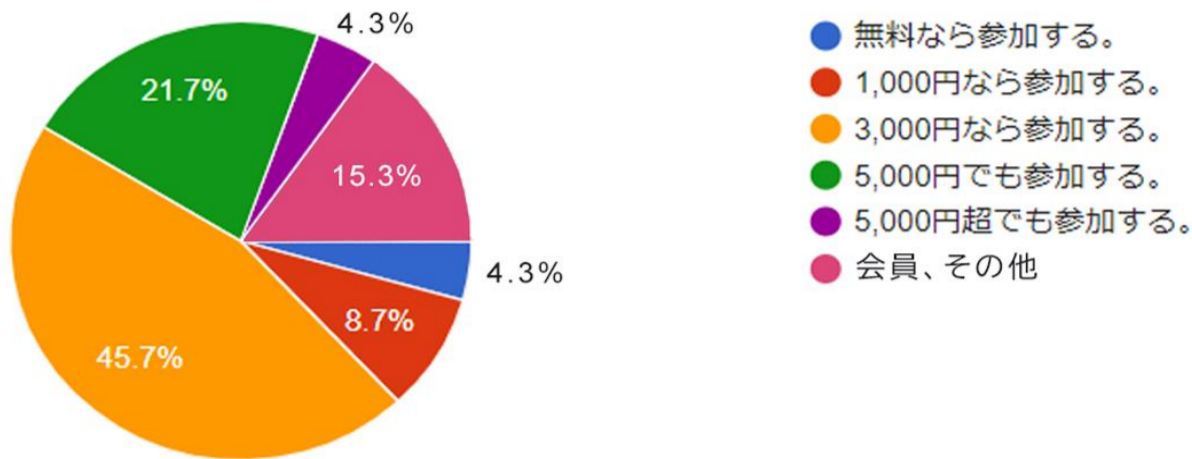


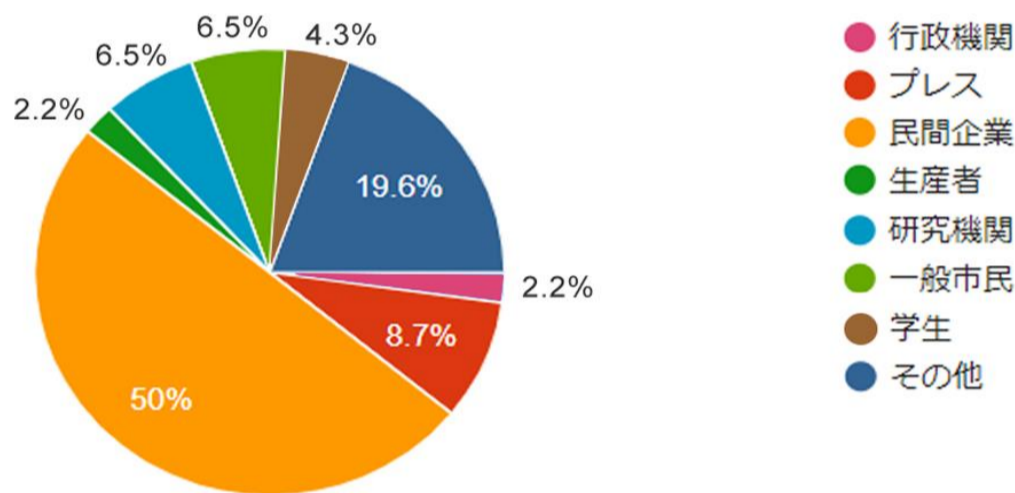
今回のフォーラムの参加費（NPOへの賛助）についてどう思われますか？

46 件の回答



ご職業についてお答えください。

46 件の回答



①基調講演 I『食品ロス削減:国の取り組み』 堀部 敦子(消費者庁消費者教育推進課食品ロス削減推進室)

国の取り組みを理解できた
国の取組みが良く分かりました。
基調講演として、過不足なく、よく理解できた。
分かりやすかった
廃棄の測定方法が面白かったです。
国の方針が分かりました。
概論としてわかりやすく勉強になった
国の方針確認場になり役だった。
学校教育が地域の動きを作るきっかけになると考えます。文部科学省とも連携を強めて、家庭科の授業などにも多く取り入れて頂きたい。
国のお考えと指針がよくわかった。
食品ロスの概要を分かりやすくお話いただきました。基調講演にふさわしい内容と思います。
国の取り組みが整理されていて、分かりやすかったです。
事業者として食品ロスにはいつも心を痛めておりますが、国・事業者・消費者とそれぞれが「自分ゴト」にすることの大切さに改めて気づくことができました。
現状がよく分かり、取り組むべき課題が明確になりました。
食品ロスについて体系的に学ぶことができました。
分かりやすくまとめていただき全体の導入として参考になりました。
分かりやすい内容で理解が進みました。
最初に国の取組みの紹介があって、フォーラムの趣旨が分かりやすくなりました。
コロナがどう食品ロスに影響を及ぼしたかの調査結果に興味津々です。

国の施策が良く分かった。
食品ロス削減についての取組政策を整理できました。
事業者への食品ロス推進よりも消費者に積極的に意義を啓蒙するのが重要だと思います
参考になりました。

②基調講演Ⅱ『食品ロス削減&SDGsのポイント』井出 留美((株)office3.11代表取締役、食品ロス問題ジャーナリスト)

第一人者話を聞いてよかった
いくつもの事例があり勉強になりました
分かりやすく食品ロス削減について説明されていた。海外の食品ロス削減の事例を挙げておられ、とても参考になった。
分かり易く、頭の整理になりました。
論点を整理していただき、分かりやすくなりました。
現状の課題などが、具体的、且つ、分かり易く理解できた。
取り組みを概観できた
イギリスの、臭いで本当に劣化した食品がわかるシールが面白かったです。
社会全体で取り組むことが有効なのが分かりました。
多くの事例がわかりやすく、取り組みの参考になった
一番わかりやすい話だった
食品ロス問題をわかりやすく解説、今後もこの方から情報を得たい
海外の事例とともに紹介されて理解が深まった。
食品ロス問題に関する包括的な内容で、大いに参考になりました
そもそも蛇口を閉める為の制度上の不備、「自分事として捉える」という事、幅広くご説明いただき、ありがとうございました。
データに基づく新鮮な論点がよかった
食品ロスとフードロスの意味が異なることを初めて知りました。大きな問題を様々な事例も交え、分かりやすくお話しいただきました。
食品ロスとフードロスの違いを改めて認識しました。各国の取り組みについても紹介頂き、ありがとうございました。
食品ロスとフードロスという言葉や、CO2排出量など、具体的な数字も見て勉強になりました。「測って見える化する」ことの効果については、とても面白いので、フードロスに限らず試してみたいと感じました。
井出さんの豊富なネットワークと経験からの情報が適格かつ示唆を含んだもので、とても勉強になると共に、新たな課題認識ができました。すばらしいパフォーマンスでした。
Apeel Sciene(米国)の有機抽出物が食品の保存に貢献し、食品ロスを防ぐという話に興味を持ちました。食品添加物のようなものでしょうか。物質名をお教えいただければ幸いです。
食品ロス削減がSDGsの役割の重要な要素であることを明確にさせていただきました。
分かりやすく納得感のある内容で、大変参考になりました。
食品ロス削減に取り組む国内外の最新情報を得ることができました。
地道な活動を生々しく聞けて、貴重でした。
状況が良くまとまっていて参考になった。
コロナ禍の様子をお聴きできてよかったと思います。
後進国だとFood Lossは厳しい現実から、Food WasteをSDGsとしていること、また、食料廃棄は世界3位の温室効果ガス源であり、それは車より高い割合であることにその目線がなかった私の中途半端な知識を思い知らされました。非常に濃厚な講演でした。
多面的、具体的でわかりやすい講演でした。「食料危機」を購入して勉強します。
期待通りの大変示唆に富む内容でした。

**③『食品ロス削減にもつながるリスクコミュニケーションの取組について』
住友 寿明(徳島県 危機管理環境部 消費者くらし安全局 安全衛生課)**

地方自治体の具体的な取り組みを共有できた。
あらためて徳島県の意欲的な取り組み状況を確認できた
リスクコミュニケーションの取り組みは、参考になりました。
県の取り組みとして努力がうかがえた。
徳島県でのリスクコミュニケーションの事例は継続あるのみ
民間の立場から言えば、内容が浅く、ここに至った経緯、効果の測定方法など、「行ったコト」ではなく、「行った効果」「効果の計算方法」などに言及してほしかった。
食品安全コミュニケーター、非常に興味があります。鹿児島県在住のため、全てオンラインで受講可能であればぜひ。
自治体による幅広い取り組みが参考になった
様々なお取組を地道にされていること、伝わってきました。
徳島モデルを全国展開されることで、食品ロスに対する消費者の認識向上に期待します。
自治体で、ここまで取り組みを行っておられることが印象的でした。

地域の特性に応じたSDGsへの取組が参考になりました。近隣自治体 や市町村での取組みや整合性についてはいかがでしょうか。
これだけ多岐にわたる様々な取組みをされておられることに、大変感動致しました。
全国展開するための、貴重な取組みと理解しました。
徳島県の頑張りを拝聴いたしました。
学校との連携した食の安全安心に関する取組をもう少し詳しくお聞きしたかったところです。
官庁、事業者、学校と連携して消費者に働きかけて食品ロスを減らす運動は効果大と思いました
地方自治体でこうした取組みがされてることを初めて知りました。貴重な話でした。

④ 『旭松食品のSDGsと食品ロス削減への取組みについて』 三ツ井 陳雄(旭松食品株式会社 研究所)

高野豆腐のことを改めてしることになりました。取組みについても面白かったです
御社の取組みが良く分かりました。大変参考になりました。
GAP認証について理解を深められた。
地域の活動として興味深かった
旭松さんの真摯な取組みが分かりました。一般の方にお知らせする方法を考えたいと思いました。
企業の取組みやすいところから対策をしていることが感じられた
GAPなど、表にでない取組みが知れてた。
民間事例として非常に有意義な内容であった。こうした地方での活動は評価される場があれば良いと感じる。
賞味期限、廃棄物、各部署で連携し全社で取り組まれている内容が非常によく分かりました。
大豆のポテンシャルが参考になった
本業を通じ、旭松食品様ならではのお取組みをされておられる内容に感心いたしました。
おからの飼料への再利用について、その効果のエビデンスを取られていることは素晴らしいです。
凍り豆腐という得意分野を活かしていろいろな取組みをされていることが印象的でした。食品ロスを減らすだけでなく、価値ある商品を創るというのは、弊社でもぜひ取り組んでみたいと感じました。
廃棄物までも視野に入れた全体的なフードチェーンへの取組みに敬意を表します。堆肥化などの末端の取組みにはどのくらい投資されているのか知りたいです。(質問できませんでしたので・・・)
おからの再利用について興味深く拝聴しました。
食品メーカーとして地域で真摯に活動・取組みされていることに敬意を表したいと思います。原料である大豆の輸入品比率は？国産との価格差があると思います。
基幹商品への取組みに、企業としての本気度を感じました。
GAP農業とSDGSの親和性があることを初めて知ることができ、大変参考になりました。
消費者の心のよりどころとなるような安心感のある企業と思いました。
GAP認証の大豆使用や南信州での大豆栽培など、地道な取組みに興味を引かれました。「粉豆腐」は知りませんでした。もともと廃物を無駄なく使い切る生産者の知恵だったそうで、かつての食品ロスのない暮らしが伝わる貴重な食品だと思えます。
旭松食品様の取組みがよくわかりました。広く消費者に好感を持たれると思います。
こうや豆腐から、大豆にかける企業姿勢としての取組は大変参考になりました。
中堅企業の会社を挙げての心のこもったSDGsと食品ロス削減活動に本気度を感じました 大企業はどちらかと言えば企業ポーズとなりがちで推進部署の独演の感があります
大変分かりやすい報告でした。

⑤ 『「持続可能性」に関するエスビー食品の取組について』 高山 大介(エスビー食品株式会社 商品部)

スパイスのフェアトレードの取組み、初めて知りました。
香辛料についての取組みの難しさについて、もう少しお伺いできればと思いました。
安全・品質に加えた新たな軸として持続可能性を用い、原材料調達をプロットしてみたい。「仲間を増やす」はとても重要なことを改めて認識した。
生産国とのフェアトレードに興味あった。
商品設計、原料調達の際に安全、品質に加えて持続可能性の軸が加わる話が興味深かった。エコな商品だから買ってみよう、この商品を買って発展途上国を支援できるなど、消費者も持続可能な製品を買うことで地球環境に少しいいことをしたようなプラスな気分になれる。
香辛料からスタートした企業の姿勢が勉強になりました。
賞味期限延長や持続可能な原料の取組みはメーカーとしては手がつけやすい対策だと感じた
取組み内容が知れた。
取組み事例として面白く聞かせて頂いた。認証物などが経済的な点から採用が難しいという内容であったが、そこを乗り越える策など、次回お聞かせいただきたい。
サプライヤーが「予想より持続可能に取り組んでいた」というお話し、心強く感じました。
認証との付き合い方が参考になった
香辛料を数多く扱われておられる中、優先順位を明確にされ取り組まれている発表に感心いたしました。
フェアトレード認証が無いものについて、独自に仕組みをつくり運用している事はすごいことですね。

香辛料という切り口は新鮮なもので勉強になりました。取り組みも素晴らしいですね。フェアトレードの限界についても正直にお話しいただきよかったです。
フェアトレード等の活動がかなり進んでいることを認識しました。
グローバルな取り組みが素晴らしいと感じました。
企業内での困難も伝わり、貴重はお話を聞けました。
香辛料を放射線照射により殺菌した場合、食品ロス改善に効果はないでしょうか？食品照射もリスクミする良い機会になるかもしれないと思いますが。
環境と社会に対する持続可能性、香辛料が重要なエスビー食品さんの視点ならではのご講演だったと思います。
広い視点と格調高い説明に感銘しました。
食品ロス以外に社会的に責任ある事業経営の一端に触れることができました。

⑥ 『サステナブルな社会の実現に向けて～キューピーグループの取り組み～』
竹内 直基(キューピー株式会社 経営推進本部 サステナビリティ推進部)

身近な食品で様々な取り組みをされていることを始めて知りました。ありがとうございます
キャベツの取り扱い日本一とは知りませんでした。他の事業者とのコラボがあればと思います。
パイプロ活用術はまだたくさんありそうですね。意外にサイエンスデータがないのに驚いた(学士論文として面白そうなテーマ?)。
ベトナムの話と創始者の話が興味あった
キャベツの余った非可食部を牛の肥料にしたら、牛乳の生産量も上がったという結果が面白かったです。
グループとしての取組参考になりました。消費者と共感持てる取組が有効なのだろうと思いました。
未使用部の利用は企業としては絶対取り組むべきものだとわかった
取組み内容が知れた。
多岐にわたる活動からの絞った話で興味があった。大枠の話であったので、次回は1点に絞って詳細の発表が頂きたい。
「卵」を全て使用している事、存じませんでした。ありがとうございます。工場で使用している水・エネルギーについてお話し伺う機会があると幸いです。
メーカーとして共感できる点が多々あった
グループとしてのマテリアリティを明確にされたうえで、キューピー様らしいお取り組みをされておられる内容、とても良かったです。
乳牛用飼料について、その効果のエビデンスを取られていることは素晴らしいです。
卵殻利用について、今まで想像していた以上に深く取り組んでおられることが分かり、とても新鮮な情報でした。骨粗しょう症については、益々研究が進むことを望みます。
キャベツがウシの飼料に活用できるとは知りませんでした。食品ロス対策だけでなく、おいしい牛肉になるというはいいですね。
卵殻や卵膜まで有効利用されていることを改めて認識しました。今まで卵殻は捨てていましたが、ベランダでの緑のカーテン・ゴーヤ・野菜の肥料として使ってみたいと思います。
分かりやすく説明頂いたと感じます。これからの取り組みにも期待が大きいです。
トップ企業としての見本を示されました。
商品にならない部分の野菜の廃棄は相当であろうと想像していましたが、飼料に利用されるとのお話を聞くことができました。キャベツ以外の野菜も同様でしょうか。
日本の卵使用の10%とのことで卵に対する考え方として、卵に対する全て無駄なく使いきる企業姿勢をお聞きし、商品に対する愛着を感じさせられるものでした。消費者こそ無駄なく使いきらなければならないことをもっと知ってもらわないといけないことを痛感します。
家畜から食卓まで広範囲にわたる取り組みからサステナブルな企業の実践を見ました
貴重な話を聞くことができ、感謝します。

⑦ 『セブン-イレブンにおける食品ロス削減&SDGsの取り組み』 青山 誠一(株式会社セブン-イレブン・ジャパン 執行役員 商品本部長)

製・配・販のそれぞれの工程での食品ロス削減に取り組んでいることが分かった。質問ですが、例えばサンドイッチを製造する際にでる食パンの耳はどのようにしているのか気になります。
御社の食品産業全体への影響力の大きさにあらためて気づかされました。
品質の責任者が商品開発の責任者になるキャリアは興味深い。食品添加物を上手に利用した賞味期限延長やコストダウンにも期待したい。
系列会社との連携が分かりにくかった
小売りの最大手が積極的に食品ロス削減に取り組むのは、意義があるし効果も大きいと思いました。懇親会では、質問に答えていただきありがとうございました。
水素ステーションにも積極的なのは、勉強になりました。福島でもよろしくお願いします。
仕組みは素晴らしいが、その一方で添加物不使用を詠うのは逆行していると思った
HACCPを取り入れる事で、食品ロス削減の効果や温暖化ガス削減へ貢献度を数値化されていますか？
概要報告であったので、担当者レベルの詳細の話は聞きたかった。
長年の蓄積が今の姿をつくった、流石と思う内容でございました。制度上の問題であったり、取引先との関係性で思うように進まない事が専用工場93%、また国内店舗最大というキャパで実現できる事、具体的な目標も示していただき力強く感じました。
深度の深い取り組みが大変参考になった
生活者に直接アプローチできるという特徴を生かされた小売店様ならではの素晴らしいお取り組み内容に感心いたしました。
衛生管理レベルの向上によって長鮮度化が実現できたことは、工場の衛生管理の意識向上、努力などによってできたのでしょうね。すごいことと思います。

流通としての率先した取り組みに敬意を表します。フランチャイズの皆さんへのアプローチは結構大変だと思いますが、フードロス対策をさらに進めていって欲しいと考えます。
食品ロス削減のために3分のルール⇒二分の一や月表示の推進等SDGsへのセブン-イレブンGの取組が印象に残りました。
本当に消費者に寄り添っているのか、少し疑問が残る内容でした。
エンカルプロジェクト販売期限5時間前からnanacoポイント付与は何時間前まで有効にされているのか、また食品製造上に伴う食品ロスについてももう少し具体的にお聞きできたらと思いました。
規約、監査、を通した組織的な取り組みに完璧さを感じました、関係者が精神的に疲弊して 形だけの取り組みにならないよう進化させてゆく必要があると感じました
貴重なお話を聞くことができ、ありがとうございます。

⑧『生協における食品ロス削減&SDGsの取り組み』
前田 昌宏(日本生活協同組合連合会 組織推進本部 社会・地域活動推進部 サステナビリティ推進グループ)

生協さんが食品ロス削減に取り組んでおり、細かくどのように取り組んでいるのか説明され、興味深かった。
消費者起点の取組みの大切さを感じました。
生協の独特の仕組みを改めて学んだ。関連企業が多岐に亘ることも納得だが、実行しているところが素晴らしい。
フードバンクなど食品ロスの裏面を支える地域生協の独自の活動が好ましく思われた
生協が母体となったフードバンクの話が面白かったです。
各生協の取組みなので、全体としてブラッシュアップするのは大変そうだ
一人暮らしでも、牛乳は手前から購入する組合員でいて欲しい。
生協の活動内容、地域に繋がり等興味を持てる内容であった。
商品開発について取引先との協働をもっと進めていけたらと思います。
メーカーと流通の機能を併せ持つ生協さんならではの取り組みが参考になった
日生協様ならではの幅広く、質の高いお取り組み、大変参考になりました。
SDGsを実現するための7つの取り組みに整理されたことは、大変分かりやすいです。
会員制というメリットを生かす取組みはさすがですね。不特定多数を相手にしたNBメーカーでできないことです。
全国的な組織でのSDGsへの取組みに期待します。
さすが生協と言える内容を知ることができました。
コウベ生協の堆肥工場などさすがと思える内容であった。
地域生協ならではの取組を伺うことができました。生協さんだからこそ、消費者の意識を高める取組の発信者としてその重要性を思います。
消費者市民と一体となった伝統的な取組みを理解することが出来ました

⑨『国連Food Systems SummitとSDGs』小出 薫(SFSS理事)

難しかったです、9月に開催されるサミットの事を初めて知りましたので、情報収集していきたいと思います。
国連情報にはあまり接する機会がありませんので、興味深く聴かせていただきあました。
ちょっと素人には内容が難しい話に思いました。グローバル組織への対処という点では分かり易かった。個人的には、良いアウトプットもあるwin-winですが、先行する欧州の方々にはこれもビジネスと感じる次第です(認証ビジネスのように)。
趣旨は良いが伝えたい内容に対して時間的に十分こなれていなかった
国連との協調も必要だと思いました。
国連の取り組みは漠然としかわかっていなかったので参考になった。
国連の組織とSDGsが理解できた
非常に深い内容で、改めてSDGsの進めるポイントの整理ができた。もう少し時間をかけて話を聞きたかった。
SDGsの土台となる国際社会のフィロソフィーを知ることができ、大いにな参考になりました
全ての事項とつながりがある食の問題。幅広くご説明いただき、ありがとうございました。
国連と政府、民間のポジショニングがとてもよく分かった。
後半は時間の関係でだいぶ割愛されたかと思いますが、普段、なかなか聞けないお話ですので、じっくりお話を伺いたかったです。
SDGsについては勉強もしてまいりましたが、サミットのことは存じ上げませんでした。もっとゆっくりお聞きしたい内容でしたが、時間も足りなかったので、別の機会にまたお話ししたいと思いました。
いつもわかりやすい情報提供ありがとうございます。グローバルなネットワークをお持ちなので、見方が変わる内容でありがたいです。
内容が難しく、時間も足りなかったようですね。内容を半分に絞り、分かりやすくご説明いただけると、もっとよくなったと思います。
今年9月に開催される国連Food Systems Summitに期待します。
少し難しかったが、普段触れることのない国連の話は貴重でした。
グローバルな状況が良く分かった。
時間がおしてしまい、もう少し詳しくお聴きしたかったと思います。
経済的な発展、まっとうな社会、地域環境全般・・・SDGsの複雑さと難しさを思い知らされます。時間が足りなくて残念でした。
SDGsがどちらかといえば企業のポーズになりがちですが、講演を聞きSDGsの本質と あるべき姿を垣間見る事が出来ました、ありがとうございました

大変示唆に富む内容でした。

⑩ 懇親会(ブレイクアウトセッション)について、率直に思われたことを何でもお教えてください。

コロナ禍で久しぶりに会える機会となった。テーマについての専門家の意見や懸念も聞けて良かった
リモートではどのようになるかを垣間見たいと思いますが、参加しない予定です。
添加物のセッションに参加しました。今後も開催をお願いします。
懇親会の内容と進行が事前に知らされていないので時間的に参加をしないと決めましたが良かったのか後で思った。
講師陣や実務の第一人者の方と、ここまで直接お話ができるとは思っていませんでした。非常に有意義な会でした。
人数の偏りが大きかったので、もう少し工夫が必要と感じた
十人ほどの少人数でお話が聞け、質問にも答えていただけるのは驚きと感動でした
とても良い試みだったと思います。反省点としてこちらのルームが少しパネルディスカッション的な固い雰囲気になってしまったかもしれません。最初に乾杯があってもよかったかも？
初めて参加いたしました。全員で3名でしたので率直に語り合えましたが、私の勉強不足もあり話が脱線し先生方のお話しが十分伺えなかった所もございました。またの機会を楽しみにしております。
カジュアルに意見交換ができ、大変有意義でした
所用で参加できませんでした。
懇親会は、何か共通のテーマをもって、部屋ごとに分かれ議論するのはいかがでしょうか？SDGsの部屋にいましたが、SDGsの何を話すのか参加者が理解できず困っていました。食品ロスという分かりやすいテーマに集中したのはこの理由だと思います。
食品ロスのセッションに参加して、結構話が弾みました。いろいろと感ずることができました。
参加したいセッションがたくさんあり、迷った挙句食品添加物に参加しました。少人数で、よい議論ができたと思います。
①PETボトルの水の賞味期限は食品安全面ではなく蒸発による計量法上の量目不足になることで設定されており、品質面では問題ないとの見解が参考になった。食品安全から見た賞味期限表示はできないでしょうか。
オーナーを務めました。リアル対面にはないメリットを感じました。発言内容が全員にクリアに聞ける。同じ人ばかりが話することがないよう、発言機会を調整できる。適宜、書類などを共有画面で閲覧できる。気軽に、輪に加われる(会話を聞きたいだけの人も)。
参加された方々全員と話題を共有しながら、今後のリスコミのあり方などのお話できたのはよかったです。今回の主テーマとは違いましたが、食品ロスに結びつけたり、参加して下さった方々は熱心に意見をおっしゃって会を盛り上げて下さいました。感謝しております。
参加人数が少ないテーマの所を案内いただければ、そちらの方へ移動できたと思います。
通常の懇親会同様にそのテーマに興味をお持ちになって参加された登録者の方々だと思いますので、講演者の方がもう少しオーナーになっていただけたらよかったです。
大変良かったです。テーマを中心とした懇談はじっくり話を聞くことができました
不参加。

⑪ 今回のフォーラムについて、率直に思われたことを何でもお教えてください。

10周年おめでとうございます。コロナ禍で制約のある中での開催、敬意を評します。しかし、6時間プラスは時間が長い。
自身の考え方をもち、発信していくことの必要性を改めて感じました。きちんと発信できるよう、一層の整備を進めていく所存です。
豪華な講演者及び非常に関心のある内容でしたので、参加して良かったです。
様々な取り組みも知れてよかったです。長時間過ぎて所要のため聞けないところもありました
良い時間を過ごすことができた。普段知ることのできない企業の食品ロス削減の取り組みを知ることができ、私自身もどのように取り組んでいくべきか考えることができた。
色々な立場の方が講演されたので面白かったです
各演者様のご講演は内容が濃く、大変勉強になりました。ありがとうございました。
個別のご講演に対する感想ではありませんが、全体的に取り組みが進んでいると思いました。それだけ私自身の勉強不足ということですが、小さな取り組みの一つ一つを目にするのがあっても、それがどのような大きな成果に結びつくのか、一般の人に理解してもらい、全人類で協力できるようになることが必要だと思いました。まさに、子供の頃からの教育、一般消費者への啓発活動は重要な課題だと思います。本日は大変興味深い、意義あるお話を聞いて満足しています。ありがとうございました。
これだけまとまっているいろいろなお話を伺うことのできる機会はなかなかなかったと思います。どうもありがとうございました。
とても素晴らしい演者の方々にフォーラムの日頃の活動を改めて見直しました。
盛りだくさんで拘束時間が長すぎる。
司会・進行がよかったです。
SDGs、環境への取り組みを行うことが企業にとって当たり前になっていることとお話を聞いて感じた。SDGs、環境への取り組みを積極的に行える企業は前提として安定してお金を稼ぐことができている、余裕があるので社会貢献をすることができる感じた。
各セッションで取り組みが進んでいることが勉強になりました。市民レベルとの共有が必要だと思いました。
オンラインのフォーラムとしては時間が長すぎる感じがする。
たまたまfacebookで知りましたが、たまたまがなければ気がついていなかった。
基調講演の演者がよかった、新たな発見 企業の取組み内容も知りえない内容でありがたい。
SFSSによるフォーラムらしく、バランスの取れた幅広い内容でとてもよかったです

旭松食品様へ、という訳ではありませんが、説明終了後の質問で「GAPが商品へ表示できないか？」と有りましたが GAPやISOの取り組みは「消費者へ直接アピール」だけでは価値は見いだせないと思います。食品安全だけでなく、「仕事の見える化」を行い「業務改善」のツールとして活用する事、幅広い人材の確保や活躍、家族経営からの脱却に寄与できるのではないのでしょうか。HACCPは厚生労働省や保健所が主導していますので「食品安全」に注目されがちですが、そういった側面からのアプローチをぜひお願いしたい所です。
長時間にもかかわらず、ダレることなく芝らしい企画運営でした。ありがとうございました。
長丁場にも関わらず、テーマ選定、人選もよく、時間の長さを感じさせない内容でした。小出様のお話はじっくりお話を伺いたかったです。
非常に内容が充実しており、勉強になりました。
ブレイクアウトセッションは良いですね。個別に活動せざるを得ない今、コミュニケーションに飢えている人も多いので、とても良い企画でした。またお願いします。
今回はありがとうございました。とてもよい勉強になりました。感謝申し上げます。
SDGsは17の目標やターゲットが多く、ともすればESG投資が強調され分りにくいですが、今回のフォーラムで食品ロス・食品安全を大きな要素として認識することができた。
企業関係者が多く登壇し、実際の取り組み事例を知ることができ、大変有意義なフォーラムでした。
オンラインで初めて参加しました。メリットも感じました。人数制限枠を上げられるのが良いですね。
食品ロスに関する基本知識が充実していない私にとりましては、その知識がワンストップで得られたことの価値が高かったです。
非常に充実したセッションばかりでした。ご招待、感謝いたします。
よくこのような演者をそろえることが出来たと感心しました。
多くの演者の方のお話をお聴きでき、とても有意義でした。
創立10周年に相応しいとても勉強になったフォーラムと感じております。ありがとうございました。
画像・音声ともにクリアーでオンライン極めて良好でした。ブレイクアウトセッション大正解でした

⑫ 今後、食の安全・安心・リスクに係る分野で、どのようなテーマのフォーラムを希望されますか？

食料自給率についてのテーマを希望します。
コロナ禍ではありますが、小さな外食店でもHACCPが必要になりますし、その点の議論があると面白いと思いました。フードサミットも興味があります。
無添加、不使用について、それを行っているメーカー、流通側からの話を伺いたいと思います。
輸入食糧品の安心・安全など
子どもの貧困、災害対策など
今回のテーマを市民目線からも開催頂ければと思いました。
ギルトフリー、プラントベースなど偏った宣伝の流行について
廃棄されている食材の活用
食品工場における最新の微生物の課題と対処法について。
『国連Food Systems SummitとSDGs』のお話は秋の開催後にまた、お聞きしたいです。海洋プラスチックごみの問題についてもお願いしたいと思います。
今年、無添加表示に関するガイドラインが作成されますが、あらためて、「なぜ食品添加物の誤解は正されないのか(なぜ食品添加物について誤解するのか、ではなく)」について希望します。
SDGsと食品安全について進捗状況をできれば年2回程度定期的に情報をいただきたい。
今のワクチンへのリスク対応(世の中の雰囲気)につなげて、食の安全安心の話をあらためて考える。
農業、ゲノム編集
食肉等の低温調理に関することはいかがでしょうか。現在消費者の間でも話題になっていると思います。
調理師やレストランオーナー等の料理関係者の安全・安心の話を聞きたいです
プラスチック容器・包装の環境影響、対応等。

⑬ 今回のオンライン・フォーラムについて、ご要望や改善すべき点がありましたら、ご意見をお書きください。

オンラインで開催していただきありがとうございます。このようなフォーラムに参加し、聞くことができとても良かったです。
皆さん慣れてきて、分かりやすくなったと思います。
上手く運営されていると思います。参加者が慣れるのがポイントかと。
10周年記念おめでとうございます。しかし懇親会の内容と進行が事前に知らされておらず、結局参加を渋ってしまう結果になり残念でした。またこれと関係するが、主催者側からよりも参加者からの意見をもっと多く聞きたい
このような時期に開催頂きありがとうございました。
オンラインでは長い講習会は疲れるので、ある程度絞り込みが必要
少し時間的に長かったような気がします。
いつもたいへん参考になるフォーラムをありがとうございます。オンラインの形になりましても極めてスムーズに内容の充実したシンポジウムを開催されていると思います。引き続きどうぞよろしくお願いいたします。
私のほうの受信環境の問題と思いますが、時々、音声途切れていました(そんなに気にならない程度)ので、後日配信、よろしく願いいたします。
盛りだくさんの内容、リモートで自宅での参加、日曜日ということもあり、集中力を保つのが難しかったです。平日、午前午後通して、などの日程は難しいのでしょうか。
致命的ではありませんでしたが、時折、音声途切れることがありました。原因は何なのでしょう？

懇親会は非常に有益な機会なのでぜひ続けていただきたいと思います。
個人的には、土日でしたら土曜日の方が良いです。
ブレイクアウトセッションのテーマが盛りだくさんで、他のブレイクアウトセッションに参加できなかったのは少し残念でした。
動画限定配信は大変助かります。
演者が多かったのでパネリスト間や参加者の質疑応答の時間がありませんでしたのが残念でした

⑭ 備考(SFSS事務局へのご要望・通信欄)

色々と質問させていただき、ありがとうございました。賞味期限の年月表示について、見解をご教示いただければと思います。
いつもありがとうございます。
非常に有意義なフォーラムでした。ありがとうございました。
今後とも食の安全安心のためによりしくお願い致します。
当日は誠にありがとうございました。
これからも引き続きよろしくお願いいたします。
長時間・多数の発表 お疲れ様でした。
運営方法も含め、とても参考になりました。これからも応援いたします。
他のブレイクアウトセッションの様子をお聞かせいただけると幸いです。今後の参考にもなるかと思います。
大変お世話になりました。ありがとうございました。