

『徹底討論！食品ロス』

主催：NPO 法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)

開催日時：2018 年 1 月 21 日(日)13:30～17:50 <懇親会>18:00～19:30

開催場所：東京大学農学部 フードサイエンス棟 中島董一郎記念ホール

講演会参加費：無料（懇親会参加費：2,000 円） 定員：90 名

<講演要旨>

13:30-14:00

『行政の取組』

河野 美穂(消費者庁消費者政策課 企画官)

まだ食べられるのに廃棄されている「食品ロス」。食品ロスは、平成 26 年度で年間 621 万トンと推計されています。国では、食品ロス削減関係省庁等連絡会議を設置して取組の連携や推進を図っており、全国各地でも食品ロスの削減に向けた様々な取組が進み始めています。また、持続可能な社会を目指し、国際的にも重視されつつある課題でもあります。

豊かさを享受する一方で様々な格差が指摘されるようになった現在、社会全体で食品ロスの削減にどう取り組んでいくのか、実践の主体である方々と、共に考えていきたいと思えます。

14:00-14:30

『2030 年までにどれだけの食品ロスを削減できるかを問われている』

鬼沢 良子(NPO 法人持続可能な社会をつくる元気ネット 事務局長)

SDGsの12.3では、2030 年までに世界全体で一人あたり食料の廃棄物を半減させ、生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させると明示されています。社会全体でムーブメントをつくり、私たち一人一人が具体的に何をするかにかかっています。2020 年、「日本はどこへ行っても食品ロス削減に取り組んでいた」と来日者に思われるような社会に行きたい。

14:30-15:00

『グループ理念に基づいた食資源の有効活用』

森 佳光(キューピー株式会社 執行役員 広報・CSR 本部長)

キューピーグループの事業活動は、原材料をはじめとした豊かな自然の恵みのもとに成り立っています。私たちは、グループの行動規範に「地球環境への貢献」を掲げ、自然の恵みに感謝し、資源の有効活用と環境保全に真摯に取り組むことで、持続可能な社会を次世代につなぎます。工場で発生する副産物や廃棄物は発生抑制を第一としたうえで、食品残さの有効利用をグループ連携により取り組んでいます。また製法や容器包装の改良による賞味期間延長を通じて家庭内ストックの賞味期限切れによる廃棄を抑制するなど、食品ロス削減に努めています。

15:00-15:20 コーヒーブレイク

(次頁へ続く)

15:20-15:50

『持続可能な社会の実現をめざして～イオンの取り組み～』

金丸 治子(イオン株式会社 グループ環境・社会貢献部 部長)

イオンは、食品廃棄物の削減について、新たにグループ長期目標を設定し、取り組みを加速します。目標は2つ、食品廃棄物の発生量を減らすこと、発生した食品廃棄物を資源として最大限有効活用していくこと、です。

まず、事業活動を通じて排出される食品廃棄物の発生量を2025年までに半減します。SDGsの目標を先取りし、2015年度比で2020年までに25%削減、2025年までに50%削減します。併せて、店舗・生産者・リサイクル業者・自治体等の連携による食品資源循環モデルを構築します。2020年までに全国10か所・グループ1000店舗以上で、地域ごとにモデルを構築します。

持続可能な社会の実現に向け、グループをあげて取り組んでまいります。

15:50-16:20

『マクドナルドの発生抑制の取組』

岩井 正人(日本マクドナルド株式会社 コーポレートリレーション本部 CSR部 マネージャー)

マクドナルドでは廃棄物対策の基本は発生抑制(食品ロス削減)と考えています。商品の製造にあたってはオーダーメイド方式の『メイド・フォー・ユー』での運用などといった厨房機器の入替やシステムの変更、お客様一人ひとりの嗜好を考えたメニュー構成、そしてお客様と店舗の最前線で働いてくれるクルーの相互協力など様々な取組がされています。そして発生抑制できないものはリサイクルを促進し、循環型社会の一翼を担っています。また、廃棄物のみならず調達にも配慮し、持続可能な社会の実現に貢献することを目指しています。

16:20-17:50

<パネルディスカッション>

上記パネラー5名、進行:山崎 毅(SFSS)

<懇親会> (18:00-19:30) @講演会場ロビー

参加費:2,000円

事前参加申込み⇒ http://www.nposfss.com/form_forum14.html

お問い合わせ⇒ nposfss@gmail.com

以上