

「北海道食品ロス削減推進条例（仮称）案」に対するパブリックコメント

住 所	札幌市中央区北 3 条西 7 丁目 道庁別館西棟
（ふ り が な） 氏 名 （団体名、企業名）	ほっかいどうしょうひしゃきょうかい （一社）北海道消費者協会
電 話 番 号 （FAX番号）	0 1 1－2 2 1－4 2 1 7 0 1 1－2 2 1－4 2 1 9
メールアドレス	do@syouthisya.or.jp
ご 意 見	
食品ロスの削減は、地球にも、家計にも優しい取り組みとして北海道消費者協会と、道内62の地域消費者協会は取り組んできました。北海道食品ロス削減推進条例は、待ち望んだものであり、その制定に賛同し、大いに期待します。 その上で、以下の諸点について意見を述べさせていただきます。 ・国連食糧農業機関（FAO）の推計では、世界の食品ロスは、ごみ処理などの社会的・環境的コストを含めると2.6兆ドル（390兆円＝1ドル150円）に及ぶとされます。一方で、世界の飢餓人口は、世界人口の1割になる8億2800万人とされ、食料援助量480万トン（国連世界食糧計画2022年）に対し、日本の食品ロスは、事業系と家庭系だけで472万トン（農林水産省・環境省2022年推計）と、それに匹敵します。食品ロスの削減は、限りある地球の資源の有効活用につながり、ごみ処理などの社会的・環境的コストの低減、廃棄に伴う二酸化炭素排出の抑制、さらには家計費のむだをなくすことにつながります。2050年の脱炭素社会の実現や循環型社会の推進は、北海道の重要施策であり、条例制定の目的に「食品ロスの削減は、地球にも、家計にも優しい取り組み」であるとの趣旨を記載してはいかがでしょうか。道民の関心がさらに高まると考えます。 ・食品ロスは、収穫・貯蔵・加工・食品製造・流通（輸送）の過程で発生するフードロス（Food Loss）と、小売・外食・家庭から発生するフードウェイスト（Food Waste）の2段階に分かれます。条例案の用語の定義には「食品ロスの削減 まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組」とあり、両者を含んでいると理解します。その上で、さらに分かりやすく「食品ロス」自体を定義し、「まだ食べることができるのに廃棄される食品」と記載してはいかがでしょうか。 ・「食品関連事業者等」に、農林漁業者が含まれています。広い意味の食品ロスには、収穫・貯蔵段階で発生する食品廃棄が含まれます。推計では、全国で野菜だけで170万トン（農水省統計、野菜41品目の収穫量と出荷量の差）や、非食用魚介類72万トン（農水省統計）があり、ともに食品ロス統計には含まれません。食料基地北海道では、こうしたいわゆる「圃場ロス」が相当量見込まれ、この有効活用にも触れるべきと考えます。	

・食品ロス削減に関する施策の推進は、総枠を示すものと理解しますが、家庭の食品ロスを減らす有効策として「賞味期限の誤解」を解くことを消費者庁も推奨しています。「消費期限は守るべきもの」だが、「賞味期限はおいしさの目安」であり、すぐに廃棄せず五感で確かめることを指します。このほか規格外野菜の購入や、フードバンクやフードドライブの活用も重要です。条例への記載は、難しいと思いますが、食品ロス削減推進計画の策定にあたっては、こうした視点を加味していただきたい。