

## 第2回県民会議での主な意見等

分野	内容
生産	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の皮もおいしく食べてもらう方法や安全・安心な食材を(消費者に)選んでもらう方法を検討している。</li> <li>・流通前のロスをいかに減らすかが生産者にとって重要だが、例えば規格外品を加工業者へ出荷していることで有効に活用することも考えられる。</li> <li>・長年、料理教室で魚の有効利用を指導に取り組んで来ている。</li> <li>・宴会、給食、スーパーのロス削減対策が必要(保冷バッグ、カット野菜、寄付等)</li> <li>・各段階(生産、流通、消費)で3Rを整理し、周知していくべき。</li> </ul>
製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分達の会社がどの位のロスを出しているか知ってもらうことが啓発に繋がるため、今年度、製造業者へのアンケート調査を実施したところ、製造業者から1/3ルールを柔軟にしてほしいという意見が多く出た。</li> <li>・返品されたものは安く売るか、廃棄するしかない。</li> </ul>
流通	<p>(3010運動、3015運動について)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・宴会等で国のHPからダウンロードした3010運動のプレートを立てて周知・実践している。前半の30分よりも後半の10分(15分)が有効である。</li> <li>・3010運動を実践した。ホテルの料理は最初に全て揃っておらず、席を立てている後半に向けてどんどん出てくるため、最後の10分では食べきれない。もう少し、長い方が良い。</li> <li>・宴会の際、興味を持ってもらえるので、3015運動の三角柱があれば良い。</li> </ul> <p>(その他)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・組合員に少量販売、バラ売り、値引き等の協力を依頼している。</li> <li>・廃棄を減らすことは経費削減にも繋がる。</li> </ul>
消費者等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者の実態を調査したところ、食品ロスの認知度は向上していると思う。しかし、このような取り組みをもっとPRすべき。</li> <li>・若い人よりもベテランの主婦が陳列棚の後ろから期限の新しいものを取っていくことが調査でわかった。消費者は今の状況や賞味期限についてしっかりと認識し行動することが重要であり、啓発活動に力を入れてもらいたい。</li> <li>・消費者、事業者、行政がそれぞれの立場で努力するとともに、連携していくことが重要である。</li> <li>・冷蔵庫点検、使いきり、水切り運動等を地道に長く続け、ロスを減らす取り組みをしている。</li> <li>・サルベージ・パーティ開催が好評だった。地域に広めたい。</li> </ul>
行政	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県の取り組みには全面的に協力するが、富山市では平成21年度から食べきり運動、2010運動、ドギーバックを製作して配布など、先行してやってきている。</li> <li>・期限近接商品を購入したくなるような仕掛けづくりが必要。</li> <li>・夏場の家庭菜園や法事のお返しなどが多い地域性があり、食べきれないということもおこるので、フードバンクにつなげられたらいいのでは。</li> </ul>
特別委員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・富山県は他県にはない実態調査を行った。それを県民の共通認識となるようもっと周知していかなければいけない。</li> <li>・3015は立山の標高にちなんだ富山の独自性で打出した数字なので、連携して3015運動を進めていくことが重要である。</li> <li>・フードチェーン全体、そして消費者の連携、家庭内連携、県と市町村の連携、それぞれが連携して進める必要がある。</li> <li>・それぞれの団体、市町村においても、いかに一般消費者、県民に発信していくか、その機会をどれだけ多く持つかが重要であるので、例えば、出前授業が非常に有効。出前授業ができるアドバイザー的な人を養成することも必要ではないか。</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>・施策をどう実施して成果を上げるか、関係団体等と力を合わせて推進することが大事である。</li> <li>・削減には「自治体の旗振り」、「情報共有・実践」、「連携して相乗効果を上げる」ことが重要だと感じている。</li> <li>・次世代の子供達に食材を大事にして、美味しく食べることの大切さを伝える食育も大切である。</li> </ul>