

東京都環境局 × 専修大学  
食品ロス削減  
オンラインジョイントセミナー

# ごみ収集の 現場で見た 食品ロス



マシンガンズ  
滝沢秀一さん

お笑い芸人  
&  
ごみ収集員

お笑い芸人であり、ごみ収集員でもあるマシンガンズの滝沢秀一さんに、ごみ収集の現場で働くことで見えてきた『食品ロス問題』をわかりやすくお話しいたします。

参加費  
無料

※ただし、通信料等は  
自己負担となります

## 日程

令和2年 **11月11日**(水)  
14:00~15:00

## 実施方法

YouTube LIVEによるオンライン配信  
(要事前申込)

※お申込みの方には期間限定で当日の録画も配信します。  
録画視聴のみを御希望の方もお申込みが必要です。

## 募集人数

定員なし

## 申込方法・申込期限

東京都環境公社ホームページ  
(<https://www.tokyokankyo.jp/>)  
「イベント・セミナー情報」から  
お申込みください



申込期限: 令和2年11月8日(日)

## 講演

「このごみは収集できません  
—ごみ収集の現場で見た食品ロス—」

講師 マシンガンズ 滝沢秀一氏

1976年生まれ。1998年に西堀亮氏とお笑いコンビ「マシンガンズ」を結成。2012年から、芸人として活動しながら、ごみ収集会社で清掃員として勤務。著書に『このゴミは収集できません』(白夜書房)、マンガ『ゴミ清掃員の日常』(講談社)、『ごみ育 日本一楽しいごみ分別の本』(太田出版)など。

司会 渡辺達朗 専修大学商学部長(教授)

引き続き専修大学with SFA公開シンポジウム『コロナ禍のもとでの私たちの暮らしと食生活—コミュニティの視点から食品ロス削減を考える—』にも併せてご参加ください。

15:30~17:00

YouTube LIVE(要事前申込)

登壇 マシンガンズ 滝沢秀一氏 愛知工業大学 小林富雄教授  
国分グループ本社株式会社 平賀織江氏  
株式会社REARS 後藤靖佳氏 学生食品ロス削減チーム

司会 渡辺達朗 専修大学商学部長(教授)

主催: 東京都環境局 実施: 公益財団法人 東京都環境公社  
協力: 専修大学 (一社) サステナブルフードチェーン協議会

【お問合せ】

公益財団法人 東京都環境公社 総務部 経営企画課 連携推進担当係  
TEL 03-3644-8886 E-mail: [renkei@tokyokankyo.jp](mailto:renkei@tokyokankyo.jp)

8 働きがいも  
経済成長も



11 住み続けられる  
まちづくりを



12 つくる責任  
つかう責任



令和2年度 第1回 都民を対象としたテーマ別環境学習講座

「ごみ収集の現場で見た食品ロス」

- 実施日時 令和2年11月11日（水）  
14時00分～15時00分
- 実施方法 You Tube Live によるオンライン配信（事前申込制。期間限定で録画配信あり）
- 受講者数 受講申込者 236名



- 実施内容 本講座は、専修大学と連携して、食品ロス削減オンラインジョイントセミナーとして実施。

○司会：渡辺達朗 専修大学商学部長（教授）

○講演「このごみは収集できませんーごみ収集の現場で見た食品ロスー」

（講師） マシングンズ 滝沢秀一氏

「このゴミは収集できません」などごみに関する著作も多い滝沢さんに、参加者から事前に寄せられた質問への回答をまじえながら、ごみ収集の現場でどのような食品ロスが見られるか、食品ロスを減らすにはどうすればよいかについてお話いただきました。

◆家庭から出る食品ロス

- 家庭から出る食品ロスを収集時に見つけることはあるか？

ほぼ毎日、まだ食べられる食べ物が捨てられている。可燃ごみを回収していると驚くごみがある。例えば、米（新米を買ったから古米を捨てる）など。全く手をつけられていないものが引っ越しシーズンに多い。中身の残った瓶詰、使い切れなかったオリーブなど（おしゃれな料理を作ろうとして余る。背伸び食品ロス）。

- 困ったごみの捨て方は？

分別しないごみが困る。ごみ収集時に見られたコンビニのお弁当そのまま、水が入った袋（元は氷）、簡易の椅子→バーベキューやピクニックに行くのに、なくなると困るから多めに買っておいたものではないか。

- 裕福な層や年代別など食品ロスが多い家庭の特徴は？

体感だと、お金持ちの地域が多い。お金持ちの中で松竹梅と分けるとすると、松はごみが出ていない。



お笑い芸人&ごみ収集員 マシングンズ 滝沢秀一氏



ごみ収集時に見られる食品ロス



梅は食品ロスが多い印象。

ゴールデンウィーク明け、旅行後に食品ロスが多い（豆腐やもやしなど消費期限が短いもの）。非常時用のレトルトカレー（ローリングすればいいのだが）

- ごみとして捨てられているのは、食材そのまま、調理されたもの、どちらが多い？

体感だと、半々ぐらい。データでも直接廃棄 12.5% 過剰除去 8.3% たべのこし 14.1%なので、体感と大体同じ。

#### ◆製造業・店舗から出る食品ロス

- 岡山の環境番組で、製造業や店舗から出る食品ロスを取材。製造会社が悪いということではなく、製造会社もどうにかしたいと思っている。前はもっと多かったが、努力し減らしているところ。数が足りなくて出荷できないと困るので多めに作るため、ロスが出る。
- フードバンクに協力して、廃棄される食品を寄付している。このフードバンクは、もったいないをなくしたいから、欲しい人なら誰でも受け取りできる。
- スーパーでも寄付したいというオーナーもいれば、無料にすると売れなくなるから寄付するより捨てた方がよいというオーナーもいる。
- 出荷に間に合わせるための見込発注。見込んだ量より発注がなければ廃棄になってしまう。
- 僕らは、当たり前スーパーに物がある生活をしているが、多くを犠牲にして、お店に食品がそろっている。物がないと怒る客があるが、ある物の中から代わりをさがす。
- わざわざ遠くから運んできた食材を捨てている。→地産地消・旬のものを選ぶ。



製造会社から出た食品ロス



フードバンクに寄付されたスーパー 3 軒分の食品

- 日持ちがするものの食品ロスもある。パスタ、だしなど箱がダメージをうけたら廃棄される。訳ありでも売ればいいのだが。
- ごみ収集現場における食品ロスのトレンド・食品ロス対策は？

ハロウィン、ひなまつり、正月などのイベント限定パッケージのものは捨てられている。付録がついていた食品もサービスは終わるとロスになる。製造業者も心を痛めているが、中には考えていないメーカーもあると思う。

- 企業が SDGs を考えないことはもはやリスクだと思う。単純にごみになるものを受け入れたくない世代が出てきている。



廃棄される食品の入った段ボールの山

◆食品ロスをなくすために

- なぜ食品ロスが問題なのか？  
資源の無駄、経済的損失、環境負荷を増大する。  
ごみとは人の心が決めるもの（きれいなものでもごみと思う人もいるし、汚いものでもごみじゃないと思う人がいる）。
- 食品ロスで家庭できることは何か？  
冷蔵庫をみて、献立を決める。
- 3R（リデュース・リユース・リサイクル）+R（リスペクト）で4Rにしたい。  
お金を払えば捨てようが捨てまいが勝手だろという傲慢な気持ちがみえる。食べ物に対して、敬意を払うことが大切。
- Last long ラストロングという言葉を行行せたい。意味：長持ち、持ちがいい 真意：愛している物なら命なくなるまで使う（アメリカの思想。日本語で、もったいない）。この心が大切。

<質疑応答>

- ごみの袋を生ごみ、紙ごみ、プラが入っているか、見たり、持ったりするだけで分かるのか？  
持った感覚で分かるものもある。平均的重さより重ければ、違反ごみがいっていないか開けてみる。この講座を聞いている方はちゃんと分別していると思うが、周りに広めてほしい。

- 可燃ごみと生ごみを分けることで生ごみをリサイクルできると思うが、都内でどれくらい可能か？  
鹿児島県の一地域では生ごみを肥料にしている。キーポイントは生ごみだと思う。香川県三豊市では固形燃料にしている。

現実的に、生ごみを分別して集めるのは人件費や施設の問題があって難しいと思う。市川市では、生ごみを回収する箱を設置し、24時間受け入れ可能で、バイオマスとして活用するそう。市民が自主的に生ごみを出せるシステムがあれば、大幅にごみが減るのでは。これは広めてほしい。いかにごみから資源を見つけるかの作業。

ごみが出るのは生きている証拠で仕方がないが、必要以上のごみ、快樂のためのごみが多い。生きている自分たちがごみなんじゃないかと錯覚することもある。ごみ自体のことを考えてほしい。

- どうしてごみ清掃員になったのか？  
他に仕事なかったから。逆をかえせばごみ清掃員はできる。最初は嫌だったが、ごみ自体に興味を持つようになった。知れば知るほど面白くなり、清掃員になって良かったと思っている。
- 可燃ごみの水分は燃やすときに影響がある。水きりはどれくらいやった方がいいのか？



司会：渡辺達朗教授（専修大学商学部長）



参加者の事前質問をもとに質疑応答

そのまま捨てる人が多い。ぎゅっと一回しぼってくれるだけで違う。生ごみの80%は水分で、水分ににおいがつく。焼却炉で燃えにくいので、エネルギーが必要になり、余計な税金もかかってしまう。

- 家庭や個人として、どういうことに気を付ければいいのか？  
問題が大きすぎて、手ごたえを感じないかもしれないが、一個ずつやっていくしかないと思う。例えば、飲み会のコース料理で、食べ始める前に食べ残さないようにしようと声をかける。エビフライを廃棄することは、エビを輸入してまで捨てるということになる。残すとお店の食品ロスになってしまう。客もお店も同じ気持ちで食品ロスをどうにかしなくてはいけない。  
まず知ることが大事で、知ってどうするかが第一歩。
- 買い物をする時は計画的に。買いすぎない。
- 食べ切りのレシピを調べてみるなど、食品ロスをなくす意識が大切。

本講座終了後、専修大学 with SFA（一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会）公開シンポジウム「コロナ禍のもとでの私たちの暮らしと食生活—コミュニティの視点から食品ロス削減を考える—」が実施されました。

ご視聴いただきました皆様、ありがとうございました。