

令和6年度第1回いばらきフードロス削減推進事業者協議会 議事要旨

日時：令和6年8月7日（水） 13:30～15:30

場所：茨城県庁11階 1101会議室

1. 開会

2. 挨拶

（茨城県 岩下副知事）

- ・ 食品ロスの問題は、世界的な環境や食料危機に対する大きな脅威であり、SDGsの目標の一つに掲げられるなど、その対応が重要な課題となっている。とりわけ、本県は国内有数の食料供給県であり、フードロス削減に取り組む意義は大変大きい。
- ・ 本県では、県食品ロス削減推進計画を策定し、食品の「てまえどり」の励行や「いばらき食べきり協力店」の登録など、県民向けの普及啓発や食品関連事業者向けの取組に力を入れてきた。また、令和3年度からは「いばらきフードロス削減プロジェクト」を立ち上げ、民間事業者との連携による取組や、フードロスを抱える事業者と活用したい事業者とのマッチング支援などを強力に推進してきた結果、これまでの2年間で累計約96tの事業系フードロス削減が進んだ。さらに、昨年度は本県の特産品である干しいもの残渣の飼料化や肥料化に取り組む事業者への支援を行い、干しいもの残渣の大規模な回収やリサイクルモデルの構築を図った。
- ・ 県としては、今後もこうした取組をさらに加速させたいと考えており、そのためには食品関連事業者の皆様のご理解とご協力が不可欠である。
- ・ 本協議会では、食品製造、卸売、小売、宿泊、飲食の全ての業態から、関係団体や事業者の皆様にご参加いただき、それぞれの特性を踏まえた共通の取組や、関係者間の連携した取組について検討や協議をいただくとともに、それらを広く普及拡大していくことを通じて、県と食品業界が一丸となって、食品ロス削減に積極的に取り組んでいきたいと考えている。

3. 出席者紹介

（茨城県食品産業協議会 会長 根本氏）

- ・ 茨城県菓子工業組合の副理事長もしている。フードロス問題はかねがね大切だと思っていた。マスコミで食品廃棄が取り上げられる度に、非常にもったいないと思っていた。フードロスの削減が世の中の流れとなって嬉しい。

（明利酒類株式会社 執行役員・技術部長 皆藤氏）

- ・ 干しいもの皮を使った焼酎を製造している。また、最近では、大根おろしのしぼり汁で焼酎を作れるかという問い合わせもあった。

- ・ 土浦市のB級のレンコンや笠間の栗など地産地消の商品開発をしている。

(株式会社せき 代表取締役社長 関氏)

- ・ 野菜の加工卸を営んでおり、年間6,000万(：単位不明)程度の野菜屑が発生しているので、日頃から何とかできないか考えている。

(株式会社カスミ 執行役員・人事総務管理本部地域連携マネージャー兼地域社会マネージャー 伊神氏)

- ・ 小売業でスーパーマーケット195店舗を運営し、売上が2,600億円強である。年間980tほど出ている食品残渣をなくするのが課題である。

(株式会社セブン-イレブン・ジャパン 総合渉外部福島茨城ゾーン担当 星野氏)

- ・ 茨城県内に643店舗ある。セブン&アイグループ全体でグリーンチャレンジ2050という目標を掲げている。プラスチック削減やCO2削減を目標としており、その中にフードロス削減もある。
- ・ 店頭での売り切り、商品の鮮度を長くする、納品までのタイムラグを変更するなど、様々な面でフードロス削減の取組を進めている。

(茨城県ホテル旅館生活衛生同業組合 事務局長 畑岡氏)

- ・ 県内約380のホテルや旅館などが組合員である。
- ・ 会報を通じて、組合員にいばらき食べきり協力店や3010運動の周知を図っている。

(ホリイフードサービス株式会社 総務部部長 大河氏)

- ・ 茨城県を中心に1都9県で飲食店を展開している。
- ・ 飲食業においてもフードロスは避けては通れない問題であり、地域社会にとって重要だと強く認識している。この協議会を通じて、自社や茨城県全体のフードロス削減に向けた具体的な取組を進めることを楽しみにしている。

(茨城県生活協同組合連合会 専務理事 井坂氏)

- ・ 県内の協同組合16会員が加盟しており、業態は多種多様である。組合員は150万人ほど、事業規模がおおよそ750億ほどである。
- ・ 各会員と連携して様々な社会課題などについて取組を進める団体である。近年は、茨城県と包括連携協定を締結したほか、ダイバーシティに関する取組を進めており、各会員がダイバーシティ宣言を行った。

(日本女子大学家政学部家政経済学科教授 小林氏)

- ・ 20数年前から、食品サプライチェーンや食品の安全を主として食品ロス問題を研究し

てきた。研究を始めた当時はスキャンダラスでデータが取れない研究分野だったので、現在のように法律ができて社会が変化するとは思ってもみなかった。

- ・ 食品ロスの削減について、国際的に見て日本が遅れているわけではない。茨城から全国に問題提起を拡げていくところで、力になればと思う。

(特定非営利活動法人フードバンク茨城 理事長 大野氏)

- ・ 企業や生産者から未利用の食品を頂いて、行政や社協などを通じて困窮家庭に配る活動を行っている団体である。
- ・ 茨城 NPO センター commons の常務理事・事務局長でもある。commons では県事業の一環で子ども食堂のサポートセンターを6年ほど運営している。
- ・ 本日は鹿島アントラーズと連携してカシマサッカースタジアムでフードドライブをしているため、オンラインで参加している。

(水戸市生活環境部ごみ減量課長 石川氏)

- ・ 水戸市では、今年度、第4次水戸市ごみ処理基本計画を策定しており、その中の個別計画として食品ロス削減推進計画を作成しているところである。基本方針の一つに、市民、事業者、行政の協働による食品ロスの削減の推進を定めており、食品関連団体事業者や有識者等の皆様と連携して食品ロスの削減を進めたいと考えている。

4. 協議事項：いばらきフードロス削減推進事業者協議会の設置及び取組方針について

資料2「いばらきフードロス削減推進事業者協議会について」及び資料3「いばらきフードロス削減推進事業者協議会設置要項（案）」により、茨城県 深澤県民生活環境部環境政策課長より説明

5. 意見交換・質疑

(1)資料 4「食品ロス問題の現状と課題」により、日本女子大学家政学部家政経済学科教授 小林氏より説明

- ・ 食品ロスについては、これまで「リサイクル」「リデュース」が進んできたが、国の施策等を含めて「リユース」の範囲に及んできた。
- ・ 小売店の事例では、店内のオペレーションの効率化や合理化が食品ロスの削減に繋がっている。バックヤードが減って店舗が拡大するというようなトレンドの中で、品出しも効率化されており、「てまえどり」という言葉があるが、先入れ先出しを実現するような什器なども使われている。
- ・ 事業系のフードロス削減が進み、2030年目標を8年前倒しで達成したというデータについては、コロナで外食が減った影響もある。また、家庭系のフードロスも削減傾向にあり、国の施策として食品ロス削減に向けた雰囲気づくりがある程度上手く行っている

と言えるのではないか。

- ・ 事業者と消費者が協力関係で取組を進めるのには良いタイミングである。事業者が食品ロスを削減することは、目的ではなく、お客様に寄り添ったソーシャルな経営を実現する手段の一つとして認識されると良い。
- ・ 自治体の事例だと、食べ残しが無いよう取り組んでいる飲食店の認定、クッキング教室、川柳コンテスト、商習慣の見直しなどがある。
- ・ 食品ロス問題を解決するには、発生量の調査が非常に大事。
- ・ 飲食店での持ち帰り運動が進めば、食品ロス削減のリユースの部分で影響が大きい。店から禁止される場合もあるが、自分が推奨しているドギーバック、食べ残しの持ち帰りは基本的に人気がある。また、「mottECO 普及コンソーシアム」はファミリーレストランチェーン等が企業の枠を超えて取組を進めている。
- ・ 日本は、人口当たりのフードバンクの取扱量が著しく低い。海外では食品ロスに限らず、乳製品や魚などのタンパク源は購入して提供することが一般化している。韓国では配布するのではなく、取りに来て自由に選べるコンビニのような形態がある。
- ・ リユースのシステムは、食品ロス削減だけを目的としてしまうと上手くいかない。例えば、フードバンクでは食品ロスの寄付以外に食品の購入も行い物流面を強化したり、飲食店では持ち帰りをテイクアウトと同時に取り組んだり、野菜の規格を緩和するなど、1自治体ができるかは別にしても、方向性としてあり得る。国はこういった話をする入口まで来ている。リユースについては、衛生、価格、理解など消費者側の問題をどうするかは今後の課題になるだろう。

(2) 意見交換

(茨城県食品産業協議会 会長 根本氏)

- ・ 同業の菓子製造事業者も皆フードロスの問題については頭にある。食品産業協議会内に対しても、まずはこのような動きを知っていただくために伝えていきたい。
- ・ 笠間の栗の鬼皮の活用を進めており、パウダーにして菓子の香りづけに使っている。また、栗の残渣を給餌したマロンポークを生姜焼きの冷凍商品にしている。こういった残渣活用の取組を宣伝することで、良いものがどんどん出てくると思う。

(明利酒類株式会社 執行役員 技術部長 皆藤氏)

- ・ 当社では3年前から、干しいも残渣を活用して芋焼酎を作っている。干しいもはキュアリングにより通常のサツマイモよりデンプン質が多いため、非常に良い芋焼酎が作れる。取組開始時に残渣を出す農家と当社に冷凍庫が無くて苦労したので、残渣活用の取組には冷凍設備や保存体制が課題と感じている。
- ・ 最近では、カットフルーツ残渣を活用してワインやリキュールを作れるかという引き合いもあり、こういった要望にも対応していきたい。
- ・ 焼酎粕は、メタンガス発酵によるバイオマスエネルギーに使ってもらっている。

(株式会社せき 代表取締役社長 関氏)

- ・ 日本野菜協会を立ち上げており、県内 40、県内外合わせて 200 の野菜関連事業者が参加している。県内 40 事業者からのゴミ処理に悩む声を受け、4～5 年前からバイオマス発電事業を計画している。現在はかすみがうら市と笠間市と話をしている。茨城県にも是非協力してもらいたい。県内に残渣から液肥やリンを回収できるバイオマスに関する拠点を設けたい。

(株式会社カスミ執行役員 人事総務管理本部地域連携マネージャー兼地域社会マネージャー 伊神氏)

- ・ 当社のフードロス活用は、「発生の抑制」「資源循環」に関するものが多く、「有効活用」に関するものは少ない。賞味期限が近い食品を専門に扱う店舗もグループ内にあるが、食品ロス削減を進める上では、消費者が規格外品の購入を当たり前とする風土作りが大切である。
- ・ 地場の規格外野菜も扱っているが、価格差が小さければ消費者は規格品を選ぶ。台風の影響などでキズのついた野菜もキズが多すぎると買ってもらえない。規格品を多く扱う店舗では、安くても規格外品を買ってもらえなかったりする。
- ・ 食べきりやフードロス削減に関する啓蒙・普及活動を進め、消費者の目や耳に入る情報量が増えれば良い。タレントを起用するなど色々な啓蒙をして県として広めてほしい。

(株式会社セブン-イレブン・ジャパン 総合渉外部福島茨城ゾーン担当 星野氏)

- ・ 6 月から、多くのおにぎりの販売期間が 1.5 倍になった。茨城県に限定せず、全国的な取組を進めている。
- ・ フードロス削減に関する啓蒙では、消費者に行動変容を促すことが重要と思う。
- ・ 他のチェーンやスーパーとともにフードドライブ回収拠点などの仕組み作りを進めることができれば、事業系だけでなく、家庭系のフードロス削減に寄与できる取組になるかもしれない。

(茨城県ホテル旅館生活衛生同業組合 事務局長 畑岡氏)

- ・ ホテルや旅館もコロナ明けて宴会需要が戻り、お客様に食べ残しをなくすよう、ポスター等で啓蒙したり、予約時に食事量を確認するなどの取組があると聞いている
- ・ 店舗や組合員にとっては、取り組んでいることや、県の制度に協力して登録店舗となったことが、PR になるか、見えるかが大事。どのように PR するかが一番大事で、協力が強まると思う。

(ホリイフードサービス株式会社 総務部部長 大河氏)

- ・ 飲食店で持ち帰り運動の取組が進まないという話があったが、経営側はどうしてもリスクを意識せざるを得ない。いくら消費者の自己責任と言っても、保健所の判断次第では店舗が営業停止になる可能性もある。この協議会で持ち帰り運動の取組の普及を検討する上では、食品衛生協会や保健所関係にも参加して頂き、共通認識を持って進めて欲しい。

(茨城県生活協同組合連合会 専務理事 井坂氏)

- ・ 事業規模が大きい会員は、それなりにリサイクルなどの取組を進めている。規模が小さい会員は、SDGsの問題意識は持っているが、そこに手がつけられない。
事務局説明で本年度の取組について、「県内の食品関連団体・事業者が共通に取り組みいばらき版取組メニューの中から、各事業者が自らの取組を選択して公表する」とあったが、県全体での取組を進める上では、どの業種、業態、事業規模でも取り組めるようなメニューをこの協議会で作っていただけると良い。
- ・ ダイバーシティ宣言では、まず各企業が認識をして宣言をし、問題意識を持って取り組んでくださいと。こういった規模の大小にかかわらずにできる取組を検討できると良い。
- ・ 消費者にとって分かりやすい宣伝も重要であるので、組合員数が多い本連合会も啓発活動は是非進めていきたい。

(水戸市生活環境部ごみ減量課長 石川氏)

- ・ 食品ロス削減のためには、誰もが食品ロス問題を他人事ではなく自分事として捉え、実践してもらうことが一番大事だと考えている。
- ・ 市の役割としては、普及啓発というところが一番重要になってくるが、個別指導というのは限界があるので、各業界をリードする皆様方からご協力いただきながら事業系食品ロスの削減について、意識付けを進めていきたい。

(日本女子大学家政学部家政経済学科教授 小林氏)

- ・ 未利用資源の活用については、出す側と利用する側の繋がりという点から、異業種交流が非常に大事だと思う。そういった意味では、この協議会は非常に有効ではないか。未利用資源活用のための異業種交流会を企画しても良いのでは。
- ・ メタンはあまり土地を必要としない都市部で良くある活用方法だが、液肥の処理に困るケースが多い。メタンの施設は全国に点在しており、茨城県のことに詳しくはないが施設が不足しているのであれば、これを機に検討頂きたい。
- ・ 持ち帰りについて、消費者の自己責任と言うのは簡単だが、飲食店からするとリスクが大きく、一番重要なリスクはレピュテーションリスク（企業の評判や信用が損なわれることによって生じる損失のリスク）である。現在、国が持ち帰りのガイドライン

を法的にどうすべきか議論しており、飲食の契約と持ち帰りの契約とは別の契約だろうということで、持ち帰る際の確認事項を整理している。国のガイドラインは使い勝手の良いものになるはずで、県側の動きが先行してしまうと後に修正が必要になるかもしれないため、国の動きを事前に情報収集することも重要である。

- ・ 規格外野菜について、実際の消費者は規格外品よりも規格品を好むというカスミさんの話はそのとおりのと思うが、アンケートを取ると規格外野菜でも気にしないという声が過半数を占め、日本人の言行不一致の気質が表れている。また、農家の高齢化も進み、野菜を規格別に分ける作業が非常に負担となっている。人手不足だからこそ見直すという考え方もある。食品ロスの削減と農業経営の両方を見ながら対策をすると良い。

(特定非営利活動法人フードバンク茨城 理事長 大野氏)

- ・ フードバンクから出される食品はドライ品が多い。寄付された食品だけで栄養バランスが取れたものを生活困窮者に提供することは難しく、缶詰などおかずとなる食品については寄付金で一部購入している実態がある。
- ・ 農林水産省からの孫委託で、この3年、北関東の食品ロス活用の情報交換会を3県連携して宇都宮で開催している。今年も11～12月の開催を目指して実行委員会を立ち上げている。事業者、フードバンク、子ども食堂など70団体が集まる。詳細が決まったら、事務局を通じて皆様に案内したい。
- ・ フードバンク茨城を含め、一つ一つの団体の規模は小さい。積極的に支援を集める自助努力は当然求められるとして、活用側の団体が食品の受け取り、保管、配送、情報発信といったマッチングコストを全て負担していることや、団体に資金的な応援が集まりやすい仕組み作りについて議論が必要だと思う。
- ・ 直売所と連携して、ロスになる野菜を子ども食堂に提供する取組が、県内でも一部始まっている。規格外野菜の話があったが、生産現場での食品ロスはまだまだ活用の余地があると思う。規格外野菜やロスになる野菜が流通すると相場が下がるというような話もあったが、フードバンクの活動を行う中では、生活困窮者向けの福祉的なものが広がることによって一般流通の売り上げが減ることは無いと感じている。
- ・ 啓発では、例えば茨城新聞やNHK水戸放送局にフードロス活用に取り組む様子を特集化してもらおうというような、メディアを使ったアプローチは必要だと思う。
- ・ 水戸市と連携して全ての公民館に食べ物の募金箱「きずなボックス」を設置している。また、市役所に、ごみ収集カレンダーと一緒にきずなボックスの案内を置いてもらって啓発している。自治体と活用団体の連携の輪を広げていくことも必要。

(特定非営利活動法人フードバンク茨城 市毛氏)

- ・ フードバンクの支援で1～2週間なんとか食べつないでいるような方々ばかりで、栄養バランスを整えることもままならない。皆さんの話を聞いて、規格外野菜など利用

できるものがあるのではと感じた。

(茨城県 深澤県民生活環境部環境政策課長)

- ・ 根本様から、組合の中で本協議会の取組を共有したいと仰っていただいたことは大変ありがたく思っている。こういったことを協議会の大きな狙いの一つにしている。
- ・ 皆藤様から、食品残渣をアップサイクルしている話をいただいた。県ではマッチング支援コーディネート窓口を設置しているので、相談があれば是非御連絡いただきたい。
- ・ 関様から、関係事業者と連携したバイオマス事業の話をいただいた。県では飼料化研究会を作って食品残渣の飼料化を推進している。バイオマスについてはお手伝いできることがあるか引き続き情報交換させて頂きたい。
- ・ 伊神様から、規格外品を買っていただく話をいただいた。協議会を通じて、多くの事業者が共通の取組として県民に PR して働きかけ、風土づくりや機運づくりにつなげていけると良い。
- ・ 星野様から、茨城県に限定せず、全国的に積極的な取組をされているという話をいただいた。いばらき版取組メニューは、決して茨城オリジナルである必要はない。新しい取組ももちろんあって良いが、皆さんが既に行っているフードロス削減の取組の輪を広げたいという思いである。御提案いただいたフードドライブの受付なども、取組メニューの中に入れることが出来るのではないかと思う。
- ・ 畑岡様からは、取組の PR 方法についてお話をいただいた。こちらまさに本協議会で御協議いただきたい大きなテーマの一つである。
- ・ その方法の一つとして、井坂様から、自分たちがフードロス削減のために何ができるのかということを発信し宣言していくというアイデアを頂いたが、そういった取組が非常に良いと考えており、次回以降、相談させていただきたい。
- ・ 大河様から食品衛生の情報提供という話があったが、小林先生からあったように、国がガイドラインを検討しているので、逐次そういった情報を本協議会に共有させていただき、しっかり踏まえた形で検討を進めていくことが重要だと感じている。

(3) 本協議会の設置及び取組方針・設置要綱について

資料3「いばらきフードロス削減推進事業者協議会設置要項（案）」の内容で、全会一致で了承。当該設置要項を当日付けで施行。

6. 取組事例の発表

資料5「カスミの食品ロス削減の取り組み」により、株式会社カスミ 執行役員・人事総務管理本部地域連携マネージャー兼地域社会マネージャー 伊神氏より説明。

- ・ 発生の抑制、有効活用、資源循環、廃棄という段階がある中で、廃棄は本当になくしたいという思いで、2020年度対比で2030年度までに廃棄物の重量を半減するという

目標を掲げて取り組んでいる。

- ・ 茨城県内に 108 店舗、年間 2,698 億円の売上有る中で商品廃棄は 8 億円程度ある。割合で言えば 0.26%と小さいが、金額でみるとそれなりに大きい。
- ・ 社会貢献、食育、環境の取組を進めている。リサイクルについては店頭でリサイクルボックスを設置しているが、資源循環を進めていきたいという思いから自社でリサイクルセンターも持っている。食育に関しては年間 1 万 3 千人のお子さんに啓蒙啓発活動を進めており、食品ロスの話もしている。
- ・ 2023 年にカスミ全体で出ている廃棄物重量は 3 万 857t。そのうち 6 割がリサイクルに回り、4 割が廃棄になる。生ごみは 1,179t を堆肥にリサイクルしているが、984t を焼却している。もったいないのはこの 984t であり、食品ロス削減を取組む際の KPI はこれをどれだけ減らせるかというところ。
- ・ 食品ロスの算出方法について、食品リサイクル未実施店舗は可燃物をサンプル計量して、生ごみ比率を決定することで可燃物の重量比から推計している。食品リサイクル実施店舗では、可燃物と食品リサイクルの重量比から全体を推計している。カスミの場合は可燃物に占める生ごみの割合が大体 20%となっており、これがベンチマークの一つになっている。廃棄物処理業者から受け取る項目別重量も進捗管理を行う上で大変役に立っている。
- ・ 自社の食品残渣量を調べるために、昨年、環境省が奨励する四分法を実践し、実際にゴミの袋を開けて内容物を分類した。この際の注意点が 3 つあり、1 つ目が店舗の平均的な内容を抽出できる曜日かどうか、2 つ目が廃棄物回収業者の収集日時で欠落過剰はないか、3 つ目がシーズンなど特別な与件をつかんでいるか。
- ・ 部門別に廃棄金額をみると、ベーカリーや惣菜は 2016 年をピークに減少している。当時、惣菜部門は拡大戦略を取っていたが、廃棄金額をみて、お客様はこれ以上惣菜を求めていないのではと見直した。廃棄金額を削減する上で一番効果のあった取組は製造計画の精度アップだったというのが実感としてある。
- ・ 2019 年の商習慣の 3 分の 1 ルールの見直しの影響はあまりなかった。
- ・ 2020～2021 年度には、コロナの影響で外食産業が落ち込み、その分スーパーの利用が増えて売り上げが伸びた影響からか、廃棄ロスは減った。
- ・ 日立セメントの神立資源リサイクルセンターエコプラントを利用しているが、堆肥の活用が課題であり、資源循環の有用性をもっと PR できれば良いと思っている。
- ・ 資源循環の取組として、4 店舗の食品残渣を採卵鶏の飼料として活用し、2023 年度には 585,160 個のゆで卵を弁当に使用している。しかし、綺麗なだけの話でなく、コストはアップしている。飼料として活用するためには鮮度が重要になってくるので、堆肥化よりもハードルが高く、全国的に同様の取組が大きくは広がっていない理由だと思う。
- ・ フードバンク活動を 161 店舗で実施している。フードバンクの拡大は大切だが、一方で栄養バランスのとり方や、貧困の連鎖を断ち切る自立プログラムなど取り組むべき

課題もある。

- ・ フードロスの啓蒙啓発活動として家庭への呼びかけもしている。常時していないと廃れてしまうので、SDGs 月間など機運が高まる時期に、県民活動やコンクールのような形で一緒に盛り上げられると良いのでは。
- ・ てまえどり、食育活動なども行っている。
- ・ 店舗で発生する廃油はリサイクルしている。また、店頭でお客様の家庭から出た廃油を回収する取組を始めたところ、結構な量が集まることが分かったので、今後は回収店舗を増やす予定である。この取組は行政と一緒に進めている。
- ・ 食品ロス削減を進める上で、自身の中でなぜロスを無くさないといけないのかという大義を持つことが重要。大義がないとやらされ感が強くなってしまうので、食品ロスを無くす必要性を感じてもらえるような仕掛けや動機付けが必要である。当社の大義は取組を始めた当初は、廃棄物に係るコストの削減だった。
- ・ 自社の廃棄量を把握することが大切である。
- ・ 他社と連携できることや、情報を収集する場は多数ある。同じ志を持つ人が集まれば、それ自体が動機付けにもなるので、場づくりが大切である。フードロス削減の取組の喜びを分かち合ったり、他人から意見をもらって自社の取組をブラッシュアップする場にもなるので、同じ志を持つ人同士でコミュニケーションを取って何がベストなのか考えるのが大切である。
- ・ 削減、活用、循環などスリーアールの手順やコストは、ベストな状態は移行するので、状況を見ながら、地球の未来に良い形に変更していく。

7. 閉会

茨城県 木名瀬県民生活環境部長より御挨拶

<2024 年度の取組方針>

- ・ 県内の食品関連団体・事業者が共通に取り組む「いばらき版取組メニュー」を取りまとめ、幅広く周知
- ・ 県内の食品関連団体・事業者は、メニューから自らの取組を選択して実践
- ・ 協議会は、これらの取組状況を積極的に発信

<次回の予定>

- ・ 10 月頃に第 2 回協議会を開催