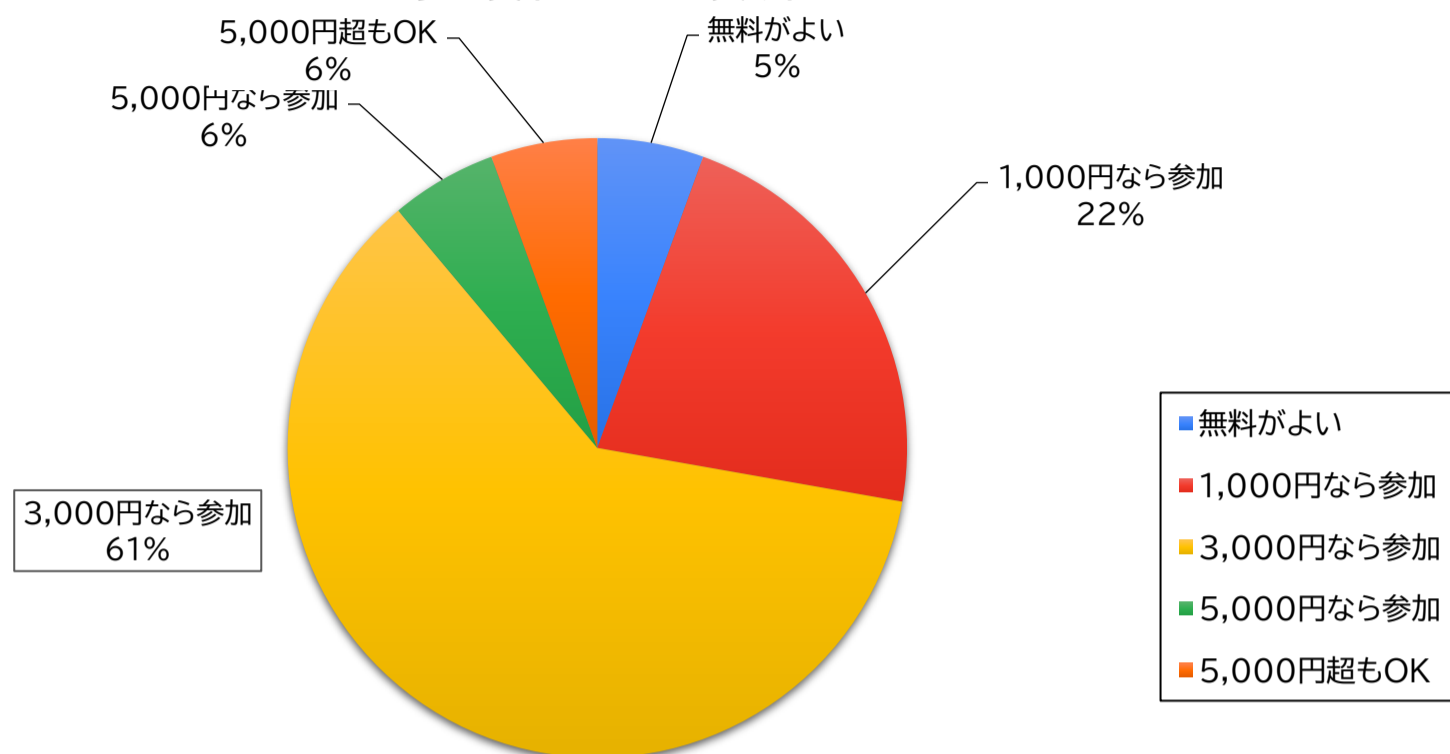


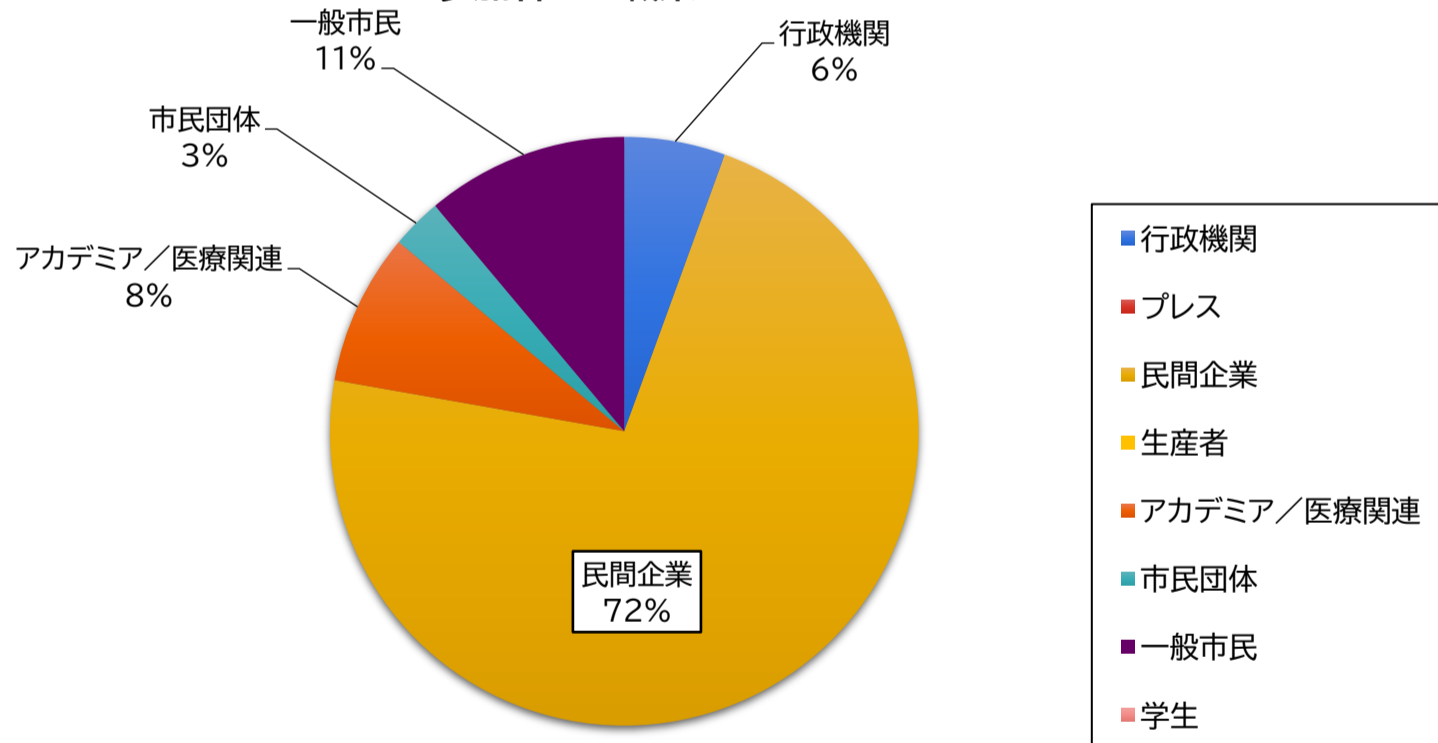
【開催日】2023年2月19日(日) 13:00～17:00  
【開催場所】東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール+オンライン開催(Zoom)

アンケート回収数36枚(参加者:106名、演者9名を除いた回収率:37%)

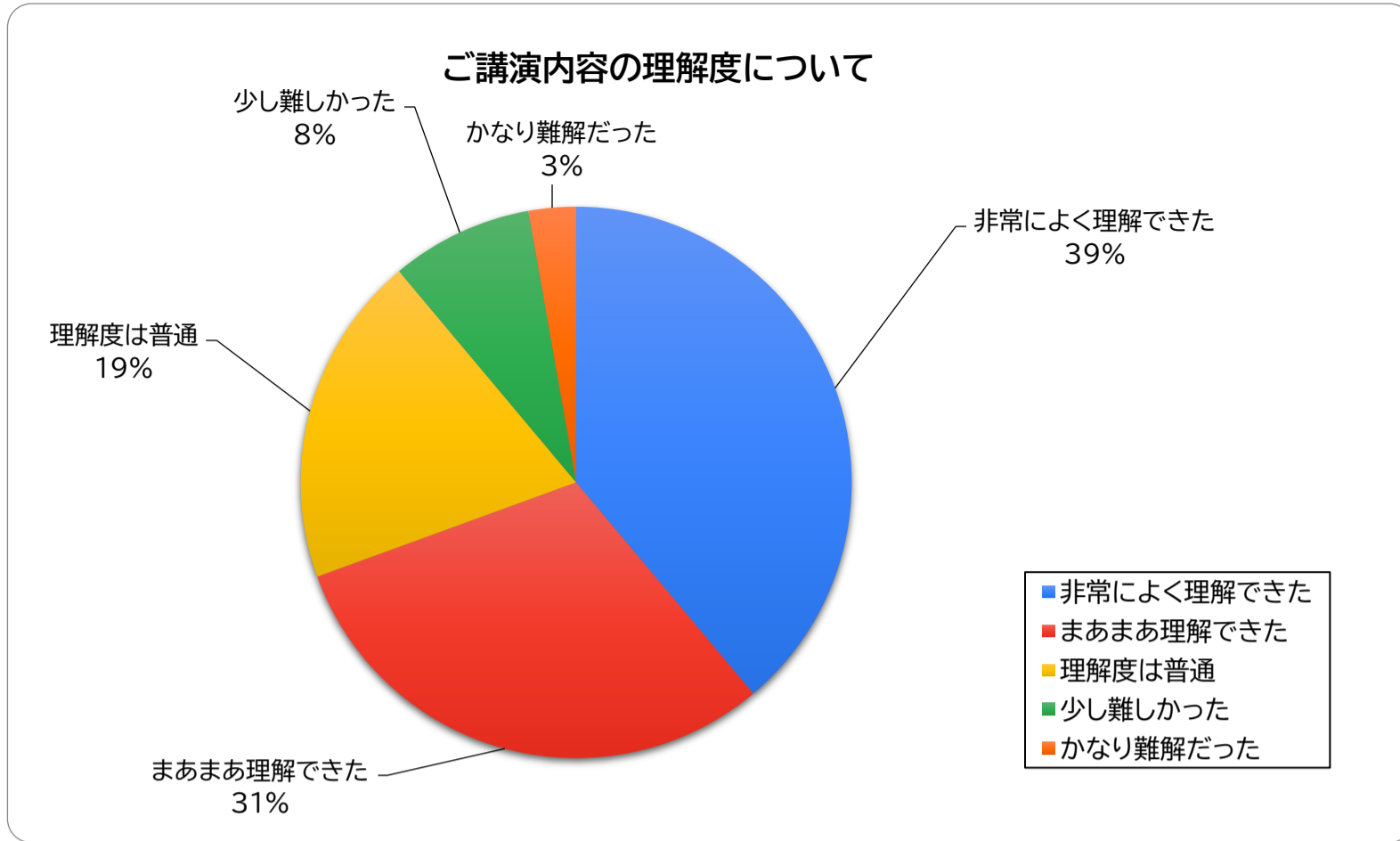
### 参加費(NPOへの賛助)について



### 参加者のご職業について

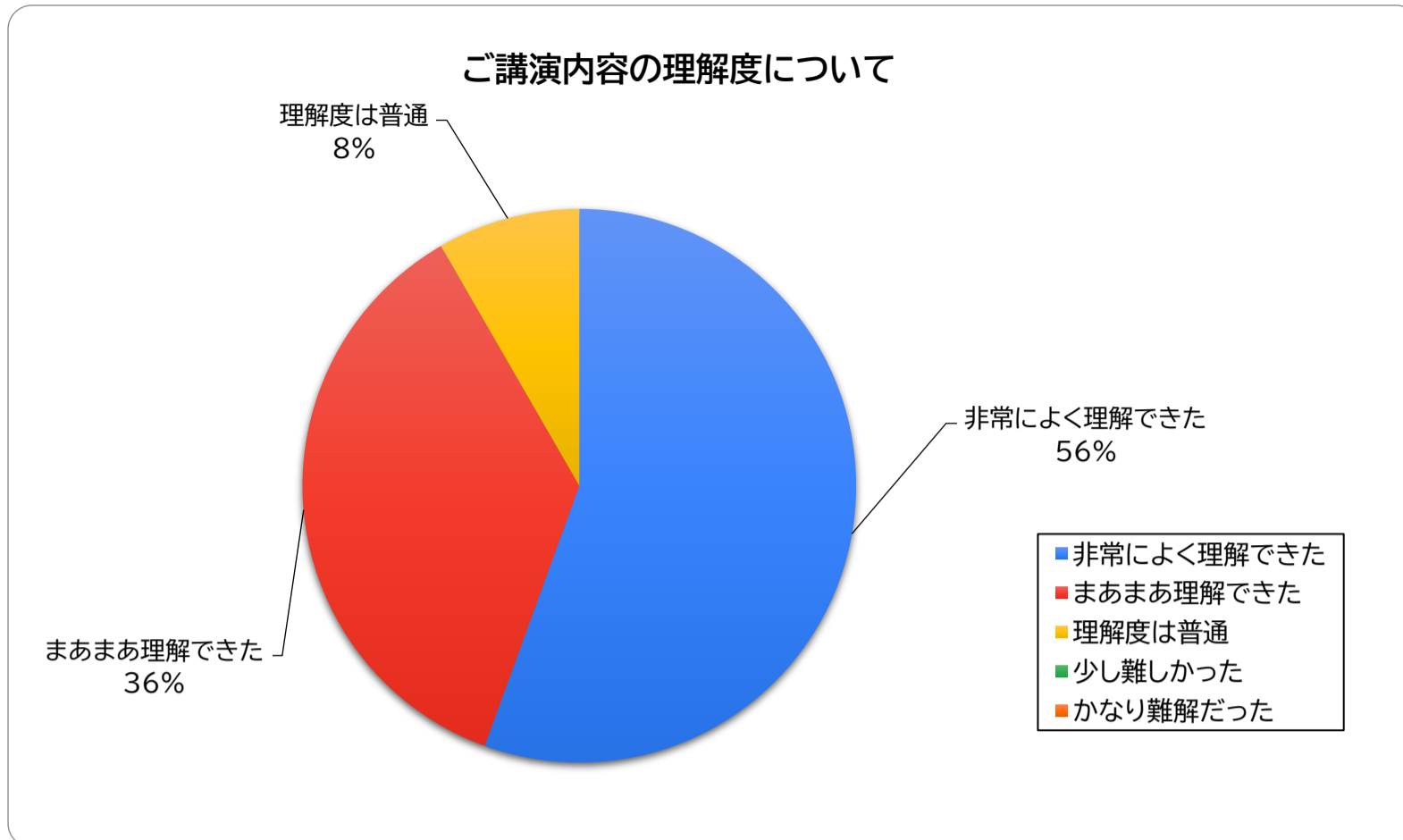


①夫馬 賢治 基調講演『FAOが突きつける食環境の危機シナリオ』



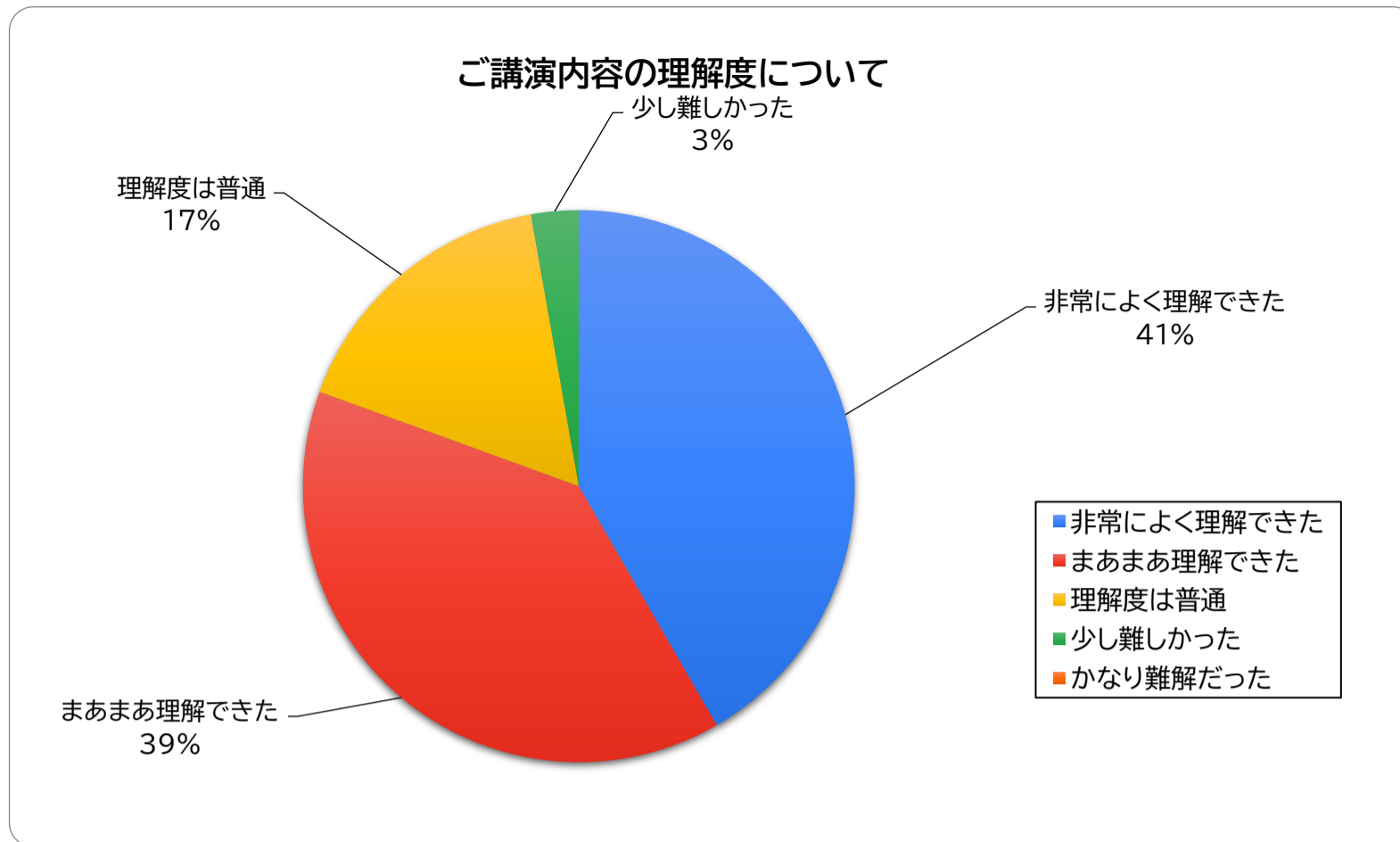
FAOの資料からの説明は不十分だった
シナリオが出た後の企業の動き方が課題。最後のパネルディスカッションでもあったが、本当に何に取り組むべきなのか、企業内にどれだけ浸透させられるか。
国の動きが鈍いのか 先生の洞察力がすごいのか いずれにしても民間が決めること
グローバルな話が聞けて良かった。
極めて重大な関心事です。大変参考になりました。
食環境対応は流通の参加がスピードアップには不可欠。これで、生産者は健全な投資意欲が出ると思う。消費者も連携できる。ただし、エビデンスベースが必要なので、認証もセットですね。もちろん、食品安全みたいな過剰な対応が困る。マスコミの偏向は教育現場の力不足がリスク要因ですが。
新しい知見、有用な情報を聞くことができました。ありがとうございました。
理解は浅いと思いますが、とても、興味深い内容でした。FAOシナリオ2023なんて、私たち(企業も含めて)にどんな影響が、いつでてくるのか、何をやればいいのか、雲をつかむようなイメージでしたが、最後に大企業を動かせば、影響力が出てくるというので少し納得しました。
でも具体的に、影響がでてくるには、どのくらいの時間が必要だと推測されますか？また、私を含めた意識の低い個人は、今以上に何をすればいいのかよく分かりません？その気にさせる妙案はありますか？
ところで、以前グリホサートのときだったかと思いますが、国際機関(IARC)も利害関係者の思惑があり何か信用ならないみたいなイメージを持ちましたが、FAOは大丈夫なのでしょうが？
日本と世界の違い、特に歴史が違うことを知ることができたことは大きなヒントを頂いたように思います。
貴重なお話をお聴きできました。
情勢の理解に役立ちました
世界の食糧事情と地球環境の劣化の現状と対応の将来を暗示しSDGsの視点からの解説は大変説得力のあるものでした。大事なのは一般市民がSDGsを自分たちの将来を守るものとして理解し日常の世界に定着する事かと思えます。子供・若年世代への啓蒙が重要だと感じます
自分にグローバルの視点がものすごく欠けていたことを改めて認識しました。気になる情報がたくさんあったので、咀嚼しきれなかった感があります。著書も読ませて頂こうと思います。
当たり前が当たり前ではなくなる、それを防ぐために我々ができることを理解し、実施することが食に関わる仕事をしている責任であると理解した。
まず、食料供給に関しては、日本は食料の多くを輸入に依存しているため、海外におけるリスク(他国における感染症、他国間同士の貿易摩擦等)であっても日本に影響があるということを改めて意識する必要があると感じた。話の中心であったFAOのシナリオに関しては、自身の知識、理解力が追い付かず難しいものであったが、このまま社会や環境が変わらなければ、食料システムが崩壊してしまうという警鐘だと理解した。今後、食のニーズが拡大していく中で、持続可能な食料システムの実現のために、農業、企業が目先の生産量だけではなく、サステナビリティを考慮した生産を行っていく必要があるということも学んだ。今年の11月のCOP28にてFAOがシナリオを発表することを宣言しているため、機運が高まっている今、サステナビリティに取り組んでいくことが大切だと感じた。
想定シナリオとその未来が図式化されていてとても分かりやすかった。もう少し自身の身近な行動事例をいれることで、多くの人たちの食糧危機についての理解が深まるのではないかと感じた 自身としても改めて必要性を理解する機会となった
環境変化に伴う生産性の影響、および価格等への影響も考えて全体の生産を把握する必要があると感じました

②今村 嘉文『キューピーのサステナビリティ～人の健康と地球の健康への取り組み～』



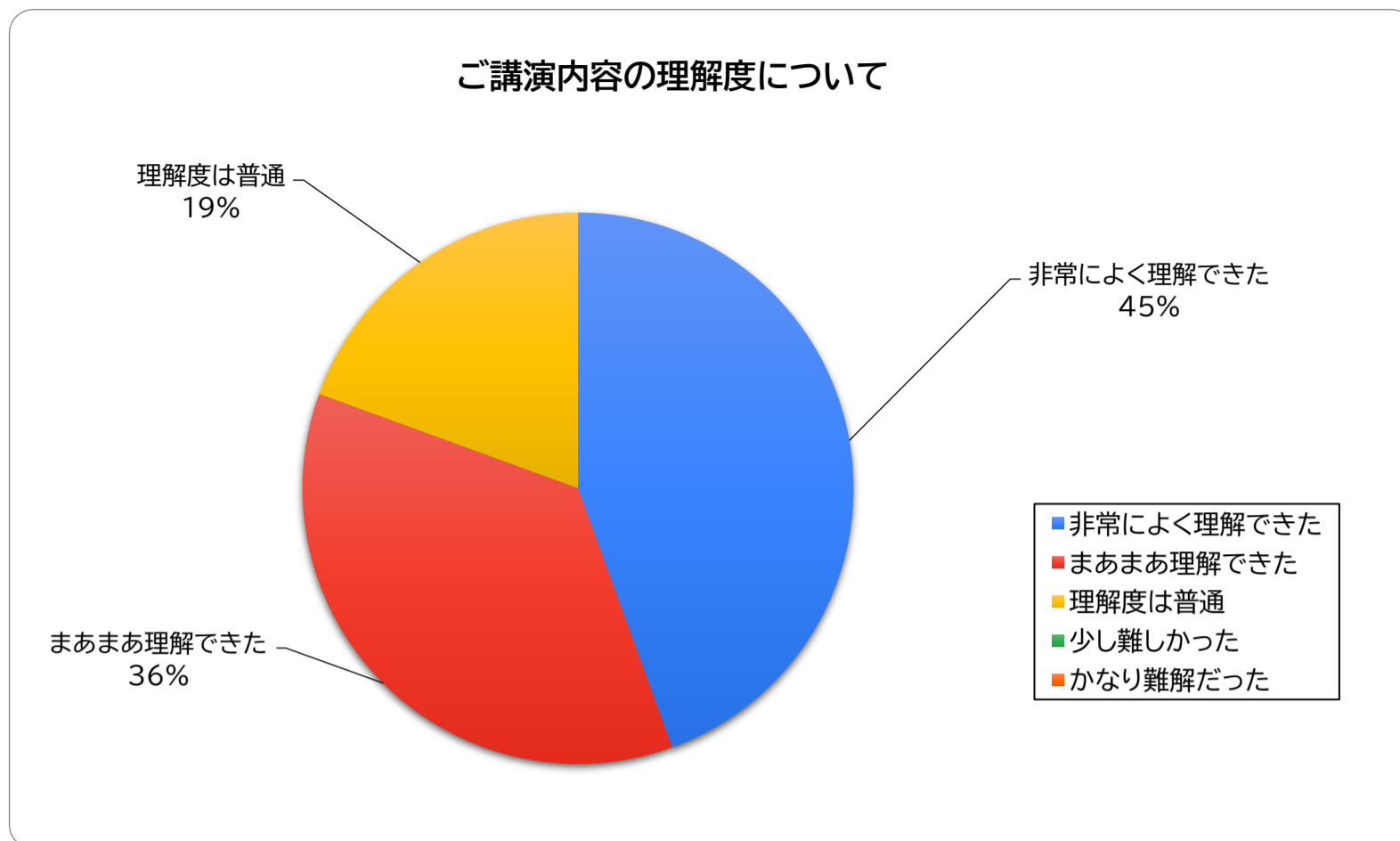
会社の強化素材でもあるコリンのことを取り上げて頂き有難うございました。
HPなどのコミュニケーションが良く纏められていた。
業界を背負って活動されているのは流石です。
創業者精神、コアコンピタンスからの堅実な取り組みに感銘します。また、物流の働き方改革の取組も面白いです。
卵黄コリンによる認知症の解決を期待しています。
コストダウンとマーケティングの追及とSDGsの取り組みが見事に連動している事に感銘しました。SDGsは世のため企業のためになる事が判りました
夫馬さんが言われていたように、今村さんの講演内容を、自分の言葉で話せる従業員を増やすことも大事だと感じました。
サラダ、たまごを通じた取り組みについて理解できた
人の健康に対しては、卵を通して健康寿命の延伸に寄与しようとされている取り組みを学ぶことができました。また、試験や、開発段階で産・学で協力されていることが伝わり、大企業としての責任でもある、社会との連携についても知ることができた。地球の健康についても、産地～家庭までの流通過程や、廃棄マヨネーズの資源化過程で多くの関係者と関わりながらサステナブルに取り組まれていると理解した。キューピーほどの大企業であっても、そういった取り組みが多く一般消費者には知られていないのではないかと感じたため、企業がサステナブルへの取り組み事例を発信し、消費者がそれを知ることができる場が多くあることが重要ではないかと考えた。
マヨネーズは他の調味料と異なりタンパク質が摂れる、未開封常温で保管できる。そしてマヨラーという言葉があるように欠くことのできない調味料となっている中、その優れた食品が継続して提供できるように廃棄物の活用の取り組みを進めている姿勢がとてもよく理解できた。一つの製品を中心に活用・生産のサイクルが見えるとわかりやすと感じた
卵の栄養素から人にとっての大切な食材であることを理解し、人と環境への取組につながることが理解できました

③池田 亮一『Soybeans for the Future (大豆で創造する、持続可能な社会)』



高野豆腐、大豆を食べると健康の課題が改善するようだが、n数が少ないような気がしました。
新たな情報が多く、勉強になった。
大企業ではないが、地元に着し、素晴らしい活動をされていることを理解しました。
健康の訴求に運動をとりいれて、ダイエットのバイアスマーケティングを避けた点が、現代的で、進んでいると思います。まやかしのダイエット関連製品よりも、国民の健康に大きく貢献すると思います。
粉豆腐は知らなかったので試してみたいです
旭松食品さんのSDGsへの取り組みを以前拝聴した事がありますが、より一層進化して会社全体の取り組みに浸透している事を感じました
自社で永年、商いをしてきた商品について、改めてSDGsの視点で、付加価値を生み出す(見つめ直す)取り組みが行われていると理解しました。
高野豆腐を通じて食の可能性を理解できた
人の健康については、高野豆腐による血糖値に対する有用性が示唆されたことを学んだが、今後、より多くのエビデンスを重ね、糖尿病の食事療法に活かされた事例等を見てみたいと思った。また、高野豆腐は乾物のため、賞味期限も長く、食品ロス削減等の面から地球の健康(サステナブル)に貢献できると感じた。講義内でも紹介された、長野県SDGs推進企業登録制度、GAP認証原料大豆等の認証制度のような、よい取り組みをされている企業から購入したいという消費者も多いと思うが、受け身になるのではなく、行政や業界が発信している情報を積極的に受け取る姿勢も重要だと考えた。
粉豆腐については初めて知った 昨今の大豆ミートよりも以前からあったもので、もっと活用がひろがるとよいと感じた 食生活を少し前の時代に戻ることも環境負荷低減につながるように感じた

④中野 真衣『食の未来を掘り出そう！』



8つのマテリアリティが良く考えられており、社内外に落とし込みやすく、動きやすそうです。ジャガイモの皮の有効成分、コストバランスもあると思いますが、今後何が出来るか楽しみです。

ユニークな、素晴らしい会社ですね。

ジャガイモの栽培は地域貢献に期待されます。ただ、スパックが厳しいと農家さんは敬遠しますよね？型落ちのジャガイモには事業的なフォローがあるのでしょうか。

ジャガイモをコアにして総合的、多角的にSDGsに沿って展開している事を理解できたと同時にジャガイモで人類に貢献している事を知りましたジャガイモは野菜では最高の栄養食糧です

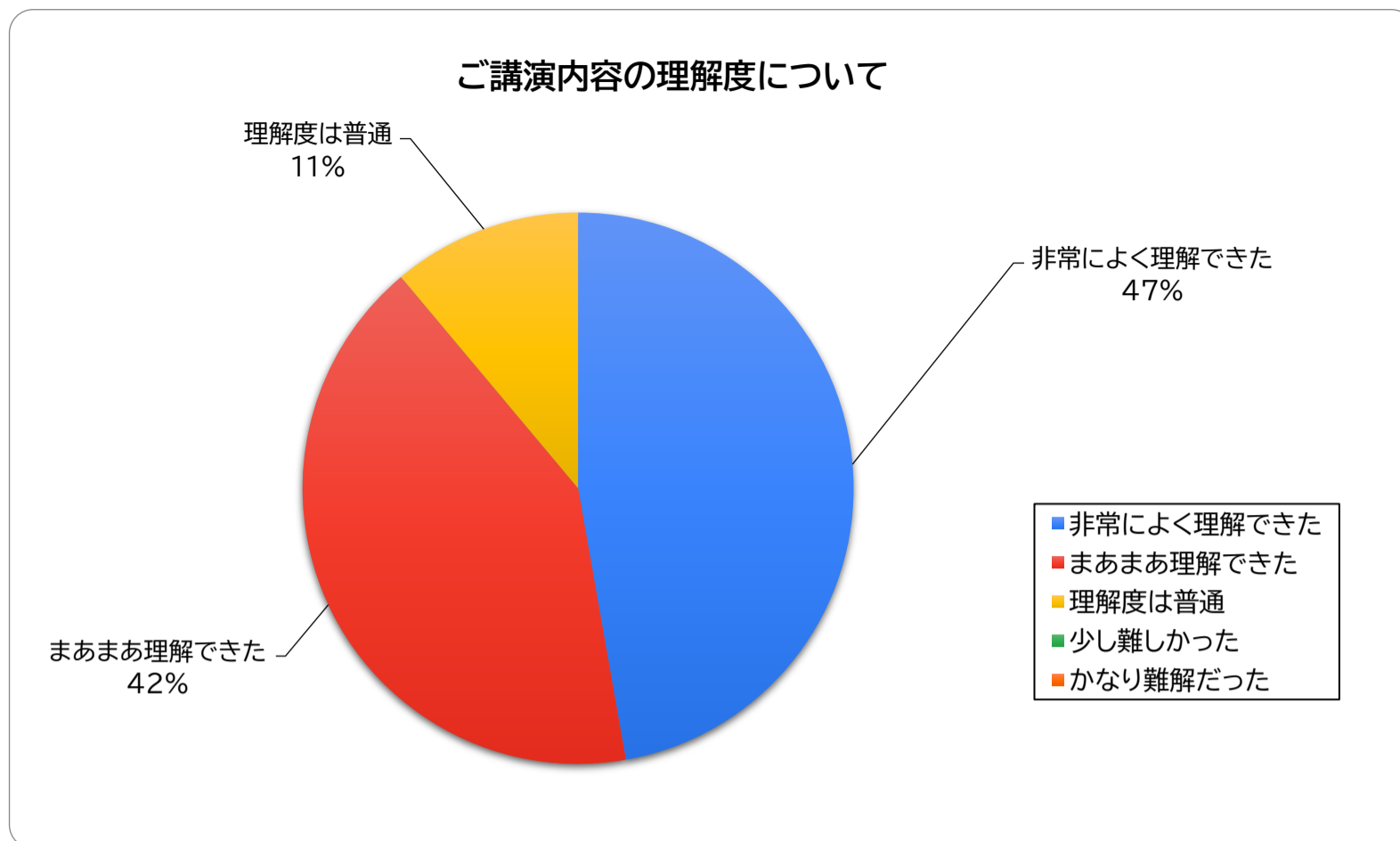
カルビーさんを含め、食品企業がSDGsに向き合うということは、サプライチェーン、バリューチェーン、さらにはグローバルに向き合うということなんだと気づかされました。CO2排出にしても自社だけで取り組めることは少ない。

主力商品においてパーム油やいままで廃棄していた皮の活用など参考になった

商品に「おいしさ」や「楽しさ」という価値だけではなく、現代の食生活や環境への配慮も取り入れて開発、製造されていることが分かった。特に、大量に製造を行う大企業においては、原料、包装がサステナブルなものに少し変わるだけでも、年間に換算すると、影響が大きいと感じた。

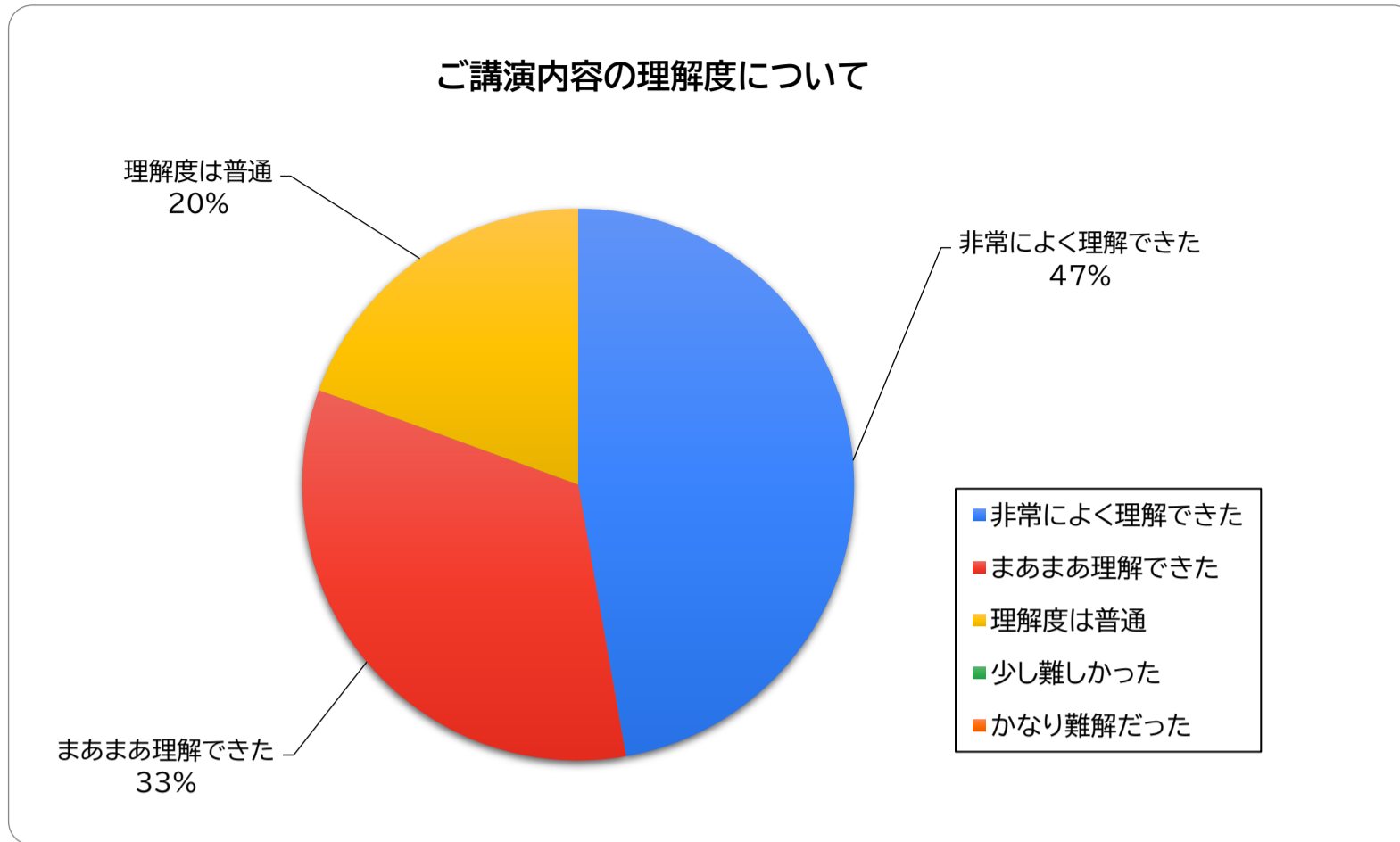
スナック菓子=おやつは、生命維持のために必要な食事ではなく「欲」を満たすものなので心理的な満足が重要と考えてる お客様の声からニーズ対応、食品のもつ負の解決、環境への取り組み、またその情報発信の取り組みががとてもよく分かった 取り組み内容の整理と発信方法について参考にしていきたい

⑤吉田 希美枝『食を通じたSDGsの取り組み』



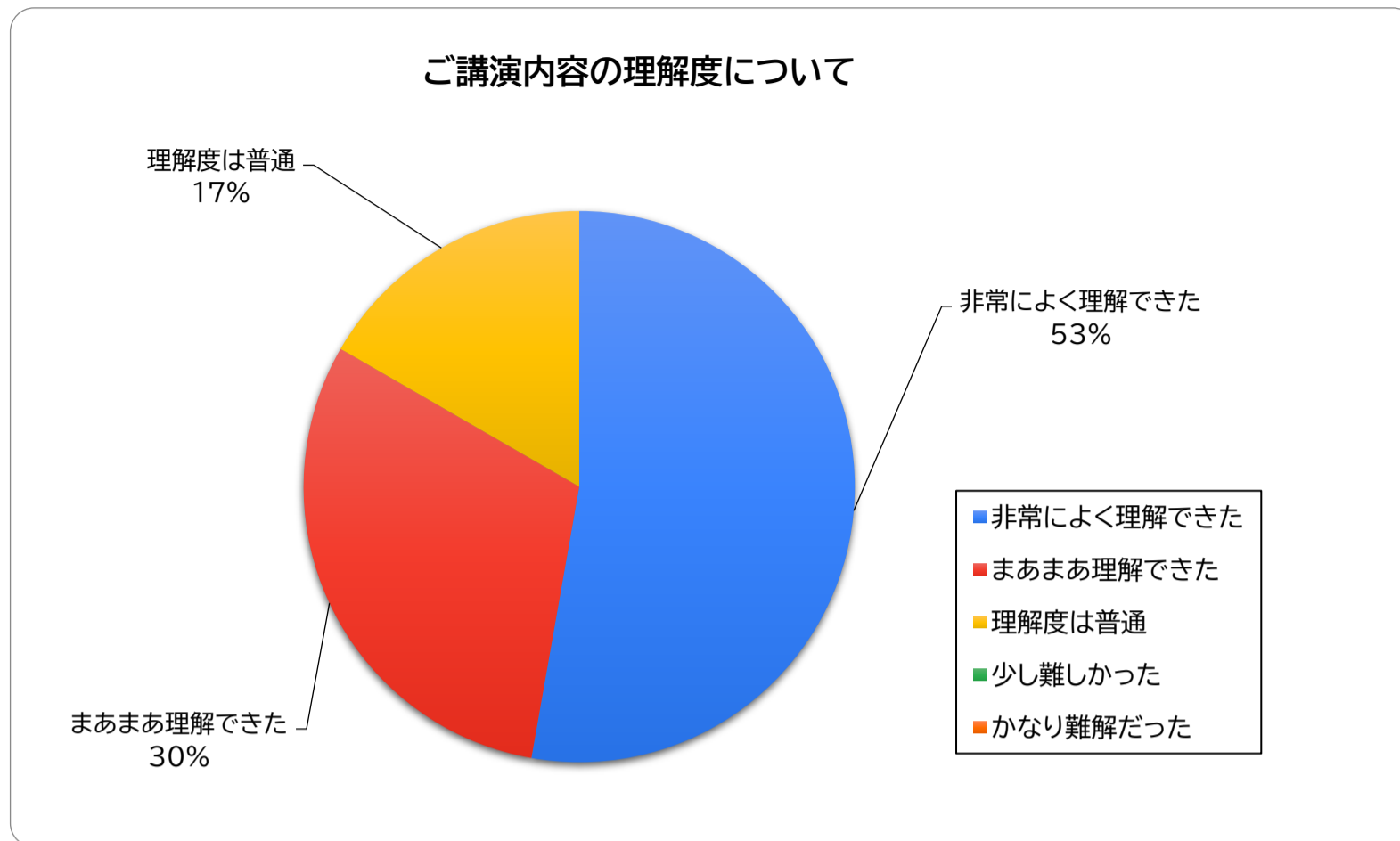
セブンイレブンジャパン様は独自の研究機関は無いと仰れてましたが、貴社の規模を考えると独自に何か研究をされても良いかと思いました。
食環境改善のキーは、流通が持続的な原材料の生産者を公平に評価することで、生産現場の健全な環境投資を促進するかと。また、消費者への健全な啓蒙も重要で、マスコミや行政より半歩先の感じがあれば、と思います。でも、食品安全にあるような過剰品質は避けることも重要と思います。ようするに、リスコミとして、エビデンスの重視にも注力してほしいです。
ステークホルダーへの影響度が最も強い企業のひとつとして、SDGs=CSRとして取り組まれていることを強く感じました。
セブンイレブンのステークホルダーと共にSDGsを達成する方針は、消費者がSDGsを理解し実践する事及び国民レベルでの意識の醸成に大いに役立つと思います
メーカーとして7&iさんの調達方針の理解に努め、対応をさせて頂いていますが、改めて、お客様に直接向き合う小売業が、SDGs活動のドライバーになっていると感じました。メーカーとしても、受け身ではなく、寄り添い、さらに積極的に向き合う、ということが求められているのだと理解しました。
改めて社員としてやるべきこと、ステークホルダーの方々と一緒に取り組んでまいります。
加盟店も加えると非常に多くの人に関わって、サステナブル経営に取り組まれていることが理解できた。その中でも、自身の業種でもある、行政との連携を図っておられることが印象に残った。さらに、店頭での活動だけでなく、食育教室や体験イベントも行われており、サステナブルに対する長期的な計画が感じられた。自身の立場や組織だけで行動しようとするのではなく、あらゆる人々、団体と協力していくことで、その場限りの解決ではなく、「持続可能」な行動としてつながっていくと感じた。
食と提供する重要なインフラとなっていることをあらためて確認し、環境視点を忘れずに取り組みを進めていきたい
お客様の立場に立って会社として必要な取り組み目標を掲げて実施することで、企業にとっても持続可能な取り組みになることが理解できました

⑥ 齊藤 圭『日清食品グループの進化論(Planetary Health & Human Well-beingを目指す成長戦略)』



今回の講演の中でも最も先進的な取り組みである為、今後も業界のリーダーとして日清食品様には頑張って頂きたいです。
朝ドラに取り上げられるように創業者の意思のある会社、「完全メシ」なども面白そうかと。
創業者精神からの展開として、定量化や公開の前提あるのはとても素晴らしいと思いました。パーム油対策は効果が出るといいですね。
世界企業日清食品の食品製造・流通を通してSDGsへの取り組みを世界中に広く展開し貢献するものと確信しました
日清食品さんの経営戦略の中心に、サステナビリティがしっかり組み込まれていると感じました。どのようにブランド価値をつくっていくかを考えている企業だからこそ、このようなマネジメントが出来ているのだと思いました。
企業としての取り組みが理解できた
自社の製品技術と、様々なステークホルダーとの協働という両軸で地球の健康に取り組まれていることが分かった。また、パーム油の調達については、現地(インドネシア)の農家の方とも意見交換を行うなど、国際的なESGの取り組みが行われており、「協働」を大切にする経営姿勢が伝わってきた。サステナブルと聞くと、まず環境問題を思い浮かべるが、持続可能な社会のためには、SDGs と関わりが深い、人権等の社会問題にも目を向けて取り組むことが重要だと感じた。
パーム油に対する取り組みがとても興味深く勉強になった

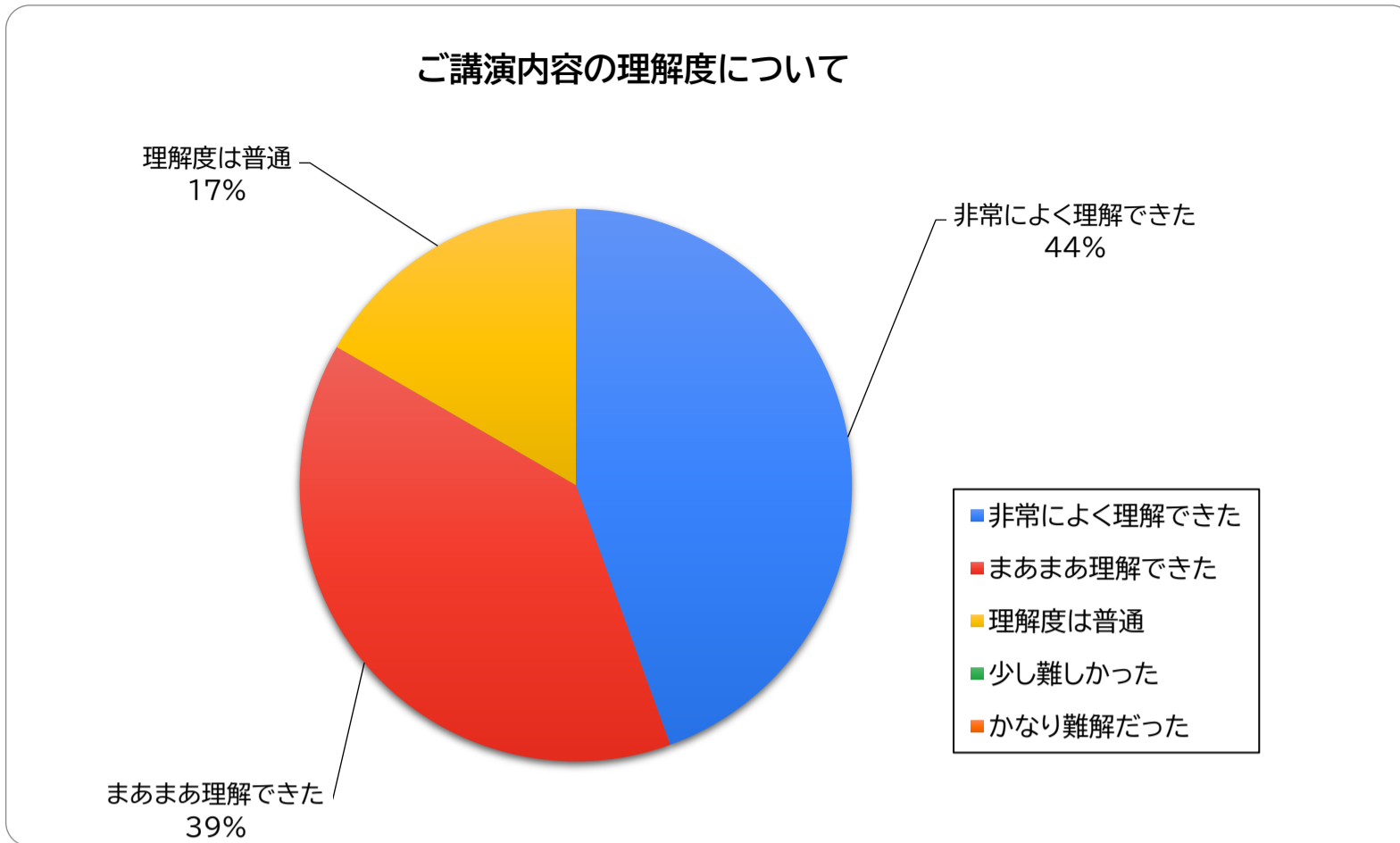
⑦高山 大介『エスビー食品の「次の100年」に向けたサステナビリティへの取り組み』



高山さんの最後の個人的な想いの部分に非常に共感しました。
本音が聞けた。なんちゃってSDGsにならぬよう
総論賛成・各論反対は弊社も日常茶飯事です。粘り強く愚直に繰り返していくのお言葉に感動しました。
調味料は今後のキーワードになると感じました。
長寿者は循環系がピカピカ。これは病理解剖の専門医の言葉です。だから、塩分対策はとても大切です。イギリスは国を挙げてやりましたね。効果もあったみたいです。また、塩分制限すると、結果的に暴食も避けるので、肥満予防にもなります。カロリー計算ができる健康アプリとタイアップして進めて欲しいです。また、フェアトレード戦略はアート作品からの共有化がいいかも。
非常に解かり易いプレゼンでした、香辛料製品を中心に健康と地球環境へのアプローチが参考になりました
主原料が海外調達ということもあり、SDGsの考え方が、調達・経営に大きな影響を与えているのを感じました。最後にお話し頂いた、サステナビリティ取り組みの見える化は、手段はいろいろ考えられるが(新たなJAS認証等)、マークをつけただけで、消費者に伝わるものでもないの、確かに難しいと感じました。
スリランカの現地まで入り込んだ取り組み、関係性があつての取り組みが重要であると理解できた
日本における「予防可能な危険因子」で最も高い割合を占めるのは食塩の過剰摂取である。そのような状況の中、スパイス・ハーブを主商品とする企業が率先して減塩の取り組みを行うことは非常に重要かつ意義のあることだと思ふ。今後の課題として、サステナビリティへの取り組みをどう伝えていけばよいかということが挙がっていた。商品に認証マークを付けることは有効な手段の一つであるが、まず前提として、認証マークの意味や意義について消費者に知ってもらう必要がある。その部分に関しては、商品を生産する企業だけでなく、行政や地域、他企業(報道や小売業等)と連携していくことが欠かせないと感じた。
香辛料が減塩＝健康の取り組みに有効な食材であり継続した供給が求められる中、海外調達であることからフェアトレードの取り組みも進めている取り組みの内容がとてもよく確認できた

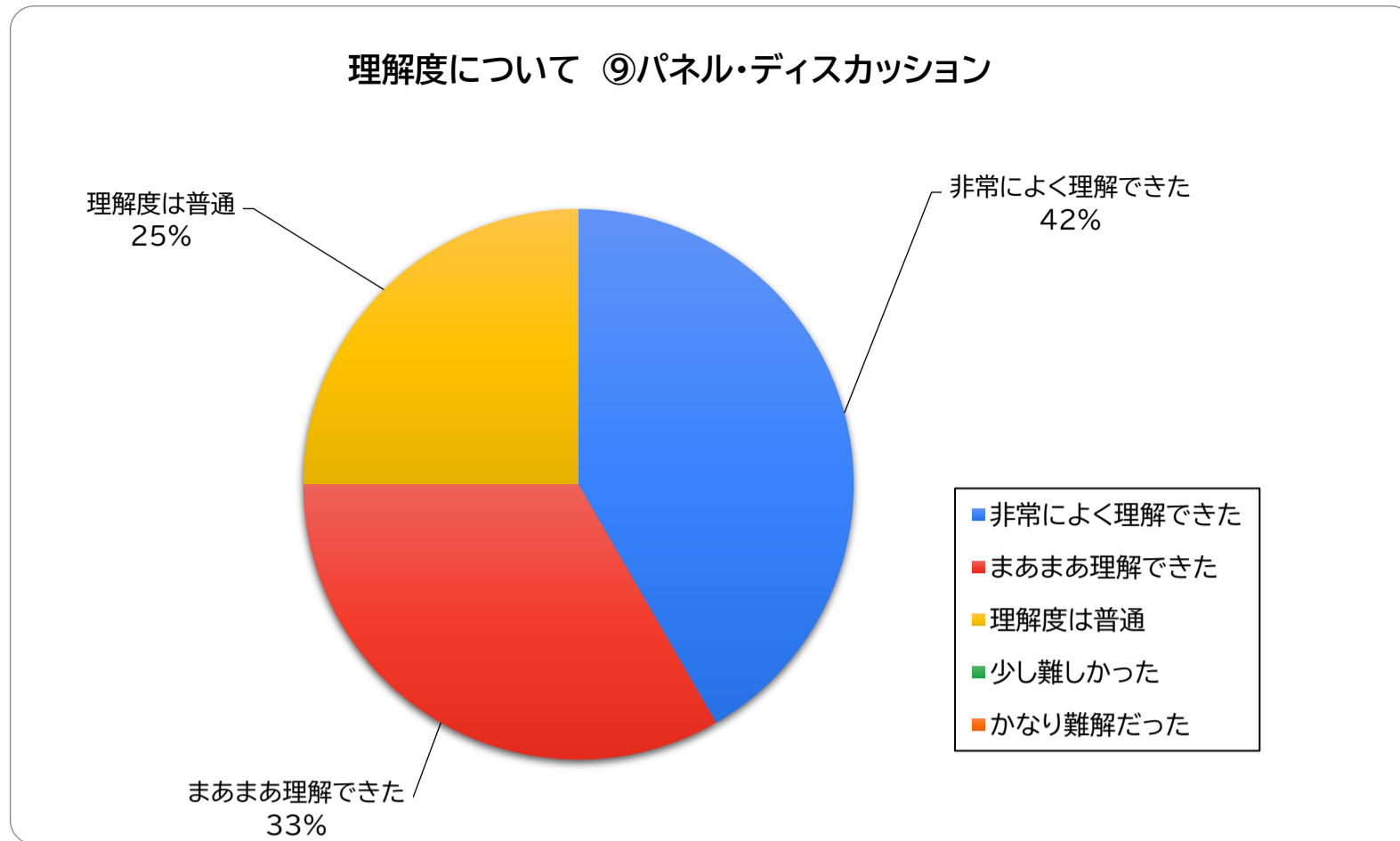


⑧岩間 定樹『伊藤ハム米久ホールディングスの品質保証部の実務とサステナビリティとのかかわり方』



添加物のご説明が最も印象深いです。添加物＝悪のイメージの払拭をサステナで実現されれることを願っております。
ホールディング社の品質保証機能の統合はとても勉強になりました。 歴史の異なる会社のQualityマインド標準化アプローチの参考になります。
SDGsへの取り組み時期が必ずしも早くないようですが、主原料が畜産物の特徴を生かして環境への貢献を期待したいと思いました。アニマルウェルフェアがコストアップになる事、畜産技術向上を阻害する事を心配します
伊藤ハム・米久ホールディングスさんの品質保証体制に興味を持ちました。事業統合する過程でこのような形になったと思いますが、各事業本部の品質保証部門の他に、品質保証部が客観的な立場で存在しているという点が参考になりました。
品質保証に関わる立場の視点でやるべきこと、やれることがあることが理解できた
「健やかで豊かな食生活の実現」の取り組みの中で、「科学的な根拠が伴っているかの確認」「正しい情報を消費者へお届けする」という部分が印象に残った。情報社会となった現代においては、消費者自身が多様な情報を容易に入手することができる。それは誰もが多くの情報を得られるというメリットもある反面、消費者が正誤に関わらず情報を受け取ってしまう懸念もある。消費者が望ましい食生活を送れるよう、科学的根拠に基づいた正しい情報を発信していくことは、立場は違うが自身の業務にも通じる部分があると感じた。今後も引き続き意識して実践していきたい部分である。
お客様相談室＝お客様の声を車内の取り組みにつなげること 従業員教育の強化についてと手も興味深く聞くことができた 弊社内も取り入れていきたい

⑨ パネル・ディスカッション(進行:SFSS山崎)『食品事業者はヒトと地球の健康にどう取り組むべきか』



講演内容以上に、非常に貴重なディスカッションの内容でした。勉強になりました。ありがとうございました。
聞き取りにくかった
遺伝子組換えとゲノムの話や、SDG'sの取り組みの地球レベルの話など、実情をお話くださり、聞いていてよかったと思いました。
機関投資家が世の流れを作っていると思うとその前提の事実の捉え方は重要
切り口の難しいテーマかと。
味の素社(や伊藤園)には声を変えられてましたか。
今でも、「2050年の食卓」など、グローバルを意識した活動を手掛けていると思いますが。
講演の整理が良くできて、勉強になります。山崎先生からブロックチェーンの話がありましたが、宮崎県が先進的な取り組みしていたような。ただ、地域的な広がりや消費者の認知がイマイチかな。なので、流通の協力は必要と思います。
活発な質疑応答がなされ参考となりました。
様々な各企業様の取り組みを拝聴でき大変勉強になりました
金融界(機関投資家)、メディア、企業のSDGsへの思いのずれを感じました、ビル・ゲイツ
は個人の資産を世界の未来の為に拠出しているのが権益独占を意図していません。日本では培養肉・昆虫食が日本で拡がらない事を嘆いていましたが、西洋は自然を対立命題として「科学はナチュラルへの挑戦」ととらえます、東洋の自然観は人とナチュラルの融合です、この事が日本で拡がらない根底にあるかと思います。
「地球の健康」という言葉に大いに抵抗感を感じます。「地球にやさしい」というアピールをするところもありますが、そもそも我々が「地球」に対しての目線が人間よりで、傲慢な意識だと考えます。「地球」は我々に益ももたらしますが、害ももたらします。それが自然の「地球」であり、不健康な「地球」って一体何でしょう・・・と考えます。
夫馬先生のゲノム編集についての現状の捉え方が、勉強になりました。今後もウオッチしていきたい内容かと思えます。
サステナブルに関する日本と諸外国の意識の差は、単に「時間差」の問題ではないかと聞き、少し安心した。根拠を持って、伝え続けていくことが必要だと学ぶことができた。また、最後に述べられていた「リスクのトレードオフ」という部分が印象に残った。リスクをゼロにしようとするのではなく、その事象によって起こる利益、不利益を客観的に評価し、総合的に判断することが重要であると感じた。
製造者のいろいろな情報を各社内だけでなく、消費者に一番近い流通としても情報提供する重要性を考える機会になった 現状はまだまだ壁があるが消費者の変化はその壁をなくすことになるのではないか。
今から実施していないと消費者の変化に追いつけなくなるようになるのだろう

⑩ 今回のフォーラムについて、率直に思われたことを何でもお教えてください

各社でどのような取り組みが行われているかを幅広く知ることが出来た。また最後のパネルディスカッションで、日本でのサステナブルの考えの浸透が海外より遅れていることへの要因が分かり納得が出来た。社内での理解者を増やし取り組んでいくことも必要であると改めて認識することが出来ました。
各企業の取り組みを知ることができた
ほぼオール事業者の他に消費者、行政などの講演があっても良かった。
各社、食の安全安心の取り組みを行っていることは良いのですが、「うち独自の〇〇で管理」のような独自ルールが各社あるために、原料供給や、委託製造の会社はそれぞれのルールにふりまわされる。(工程管理や書類に記載する情報レベルなど) 各社対応せざるを得ず、非常に生産性が悪くなる。→製品ロスや残業の増加につながる。管理の統一もSDG'sにつながるのではないかと聞きながら思いました。
非常に興味深いお話を沢山拝聴できました。山崎先生のご人脈もあかと思われませんが、大手食品企業のご担当者が集まる会であることが分かりました。
豊富な講演者の話が聞けて良かった。
現場はまだコストダウンの延長であり、見せ方と捉えている方も多いように思います。
論議にあったように、社内教育はとても重要かと(宣教師を増やす?)。
日本の食品産業は中小企業が多く、大企業相手は効率が良いと思いますが、一つ間違えると、一緒にドボンとなることも。やはり、地道な活動しかないような…。
食料安全に絞った話も聞きたくりました。
本当に面白かった。環境と健康の話題には、今後の市場や社会の展開がたくさんありますね。日々、新時代な感じがします。
食品会社が具体的にどのような取り組みをしているか、色々知ることができ、ためになりました。
消費者はブランドイメージ、美味しい、価格等だけではなく、企業姿勢も商品の選択要件であると思いますので、消費者の選択に資する情報がしっかりと伝わること、また、その企業に働く人々もそれらを理解していることがとても重要であると感じました。
様々な角度からの情報をお聴きでき、たいへん有意義でした。
農水省と各食品企業の活動が概観できてよかった。
機関投資家と呼ばれる人の行動で、食の世界が大きく変わることに恐れを感じた。
とても興味深いテーマだったと思います
重要なのは一般市民がSDGsを自分たちの将来を守るものと理解し日常の世界に定着する事です。子供・若年世代への啓蒙が重要です。これがあって初めて企業の行動が評価されます。小さな草根の運動が企業を動かし社会を動かしてきた歴史、大企業が関係企業・流通業を動かし消費者を巻き込み社会お変えるような新しい展開ではありますが重要なのは国民・個人レベルでの地球環境への理解(知識)および危機感(意識)が醸成される事です
各企業で、SDGsに関する取り組みをされていますが(自社もそうですが)、企業の責務として取り組んでいるのはもちろんですが、企業価値を高めるために取り組んでいる、という一面もあるかと思えます。今後、その取り組み内容が本当に評価できるものなのか、という第三者認証の取り組みが進んでいくものと思いました。
各企業の取り組み内容を聞くことで自社で取り組んでいることの重要性が理解できた。社内、社外とわず仲間を増やしていくことで未来が変われると勇気づけられました。
FAO のシナリオについての講義は自身の知識が不足していたこともあり、非常に難しい内容であった。しかし、その講義の中で問題提起を受け、その後、各事業者の取り組みを聞くことができたので、フォーラムの構成自体は理解しやすかった。
基調講演で示された「シナリオ」についてSDGSの視点で説明いただいた各社の取り組みによりどのように変わっているのかを考えてみると面白いと感じた。地球に与えているリスクについて考えるという大きなテーマだが、余り難しく考えずにどんなことでも未来につながっているという意識付けが長期的な取組・改善につながっていくと考える

⑪ 今後、食の安全・安心・リスクに係る分野で、どのようなテーマのフォーラムを希望されますか？

微生物リスク
食料確保
・添加物に関して(伊藤ハム米久様も仰られていたように、添加物=悪のイメージの払拭をサステナで成し遂げたら良いです)・引き続きサステナ系の話・従来の生化学的な手法だけでなくITを活用した健康科学的な内容 etc
食糧安全保障
真に健康を守る(増進する)表示(コミュニケーション)とは、など
遺伝子編集の話題はショックでしたね。これのメリットを強調し、認知してもらうような取組が絶対に必要だと思います。日本が取り組める数少ない産業分野なので。贅沢は言ってられないです。ちなみに基礎技術開発のきっかけになった発見は日本人研究者だったと思います。
チャットGPTの光と影。この出現で何がどのように変化し、気を付けなければいけないのか！？
・(科学的テーマではありませんが)「良い品質は良い労務管理から生まれる」という考え方から、次の世代の従業員満足、従業員リテラシー向上のために行うべきこと
・安全・安心情報の出し方と消費者心理(納得されるエビデンスの準備とアウトプットのしかた)
持続可能で環境にやさしいのはナチュラルという風潮が強い中、食品添加物・農薬・化学肥料・GMO作物・ゲノム編集作物が語られない事への無念さがあります。欧州のように「精密農業」が土壌にやさしく持続可能な科学的効率的農業として食糧生産の主流にならなければなりません。人類の発展はナチュラルと科学が共存してこそ進むものです。「精密農業」を中心としたテーマ
現在話題になっている昆虫食やPFORのリスクの問題について。進行形でもかまいません。
賞味期限・消費期限の設定と食品安全、SDGsとの関係、企業の取り組み、消費者の認識について
食品表示・栄養成分表示について
健康＝栄養摂取だが、個々の栄養だけを取ればよいのではなく、また「噛む」「楽しく食事をする」ということも健康に大きな効果をもたらすと考える。栄養摂取と健康に係る性や栄養は1回の摂取ではなくある期間の中で考えることなど食事のとり方についてのフォーラムを聴いてみたい

## ⑫ 食品事業者はヒトと地球の健康にどう取り組むべきでしょうか？ご意見をお書きください

安全性の担保と地球環境保全・持続可能な経営
実状にあわせて個々によく検討することが大切でしょう
株式会社なので、当然企業投資家の顔色は気になる。
人と地球の健康に最もダイレクトにかかわっている業界であることをもっと強く認識すべきである。他の業界と比べてそもそも食品の付加価値が低すぎる為、付加価値を上げられるような
繰返しになりますが、食品事業者は小規模、身近なものでもあるので、学校教育(義務教育)などの活用(支援)がベターのような。
日本食が世界で評価される中、上手くグローバル展開できると良いですね。
消費者と問題意識を共有しながら取り組むことが必要だと考えていますが、さてどのように進めればよいのか日々悩んでいます
米国ではエネルギー消費のトップは軍事部門ですので、地球環境問題といっても一筋縄ではいかないことでしょう。多面的な方向からの意見を伺いたいと思います。
持続可能な生産の奨励と認証化。流通の協力が不可欠。エビデンスベースで、後日のリスコミに備える準備を。健康には運動とセットの側面が重要。また、塩分制限も有効だと思います。食べて痩せるのは基本的には毒ですし、この分野の成長性には既に限界があります。
持続可能な社会形成(地球環境)と企業存続のための利益追求について、相反することなく同じ方向を目指すためのなにが必要なのか？難しい問題ですが、何ができるのかを考えていく必要があると感じました。
まず、現在の地球や人の健康状況をもう少し分かりやすく発信し、私を含め、のほほんと生活している人間にガツンと響くメッセージが必要かと思っています。
理事長が最後に仰ったように、まずは安全安心をしっかりさせた上で、事業者はこういった活動に取り組んで欲しいと思っています。
・地球の健康のためには、徹底して無駄を無くすこと、やめても良いものはやめること
・ヒトの健康のためには、余計な原材料を使わない、適正な価格で販売する、食べるだけでなく運動に取り組むことを伝える
国は、環境負荷低減の新技术を可能な限り導入できるよう進めてほしい。海、森、畑など様々な要素を調整しながら。
形だけではない、実践的な取り組みが重要。イメージのための宣伝になっている場合が多い。
企業の価値とヒトと地球の環境のための価値を共存させる取り組みを優先することだと思います
製造業はSDGsを前提にもとより製品品質の向上・コストダウンを図ることが本来の使命です、このことがステークホルダーへの貢献です
B2Bなので安心している・又は気が付かないことが多いと思います。この辺の取り組みのノウハウをもう少しお聞きしたいです。
企業市民として、ヒトと地球の健康に貢献することは当然として、今後、Z世代の消費者にとって、企業がどれぐらい・どのようにヒトと地球の健康に貢献しているかが当然の関心事項になり、商品・サービスの選択基準にもなってくると考えられる。消費者が選択する際の判断材料として、取り組んでいる情報の開示も行っていく必要があると思う。
次の未来が今以上によくなるためには何ができるのか、何をしなければならないのか、いまを生きる責任を感じました。
サステナビリティに関して、個人にできることは限られているため、食品事業者が生産や流通レベルで取り組んでいく必要がある。一方で、消費者が関心を持たなければ、事業者も「取り組んだ方が損」となり、食料システム崩壊への道を進んでしまいかねない。事業者は、消費者を含む多くのステークホルダーと関わりを持ち、客観的な評価を受けつつ、根拠に基づいた正しい情報を発信しながら取り組んでいくべきだと考える。
企業は自分たちの事業継続という視点だけではなく、商品を製造することによる環境負荷＝地球を不健康にする行為を理解することと、製造する食品でヒトの健康を維持することを理解し、取り組みの姿勢を明らかにして消費者に取り組み姿勢を含めて選択してもらえるようまた各事業者が取り組みを共有できるよう情報を提供することが重要と考える

## ⑬ 今回のオンライン・フォーラムについて、ご要望や改善すべき点がありましたら、ご意見をお書きください

平日に開催頂けると個人的には大変有難く思います。
いつもながら面白いテーマ設定(会社の既存機能/部門との融合など)をありがとうございます。
オンライン(交通費や移動時間の削減、会場よりもスライドが見易い、…)と会場(名刺交換や個人的な会話ができる…)の開催のメリット・デメリットを考える時代になりましたね。
今後の超高齢化人口減少社会の継続における、市場の変化、行政、流通、生産者の事前進化の試みとかが興味深いと思います。リスコミの方向性にも影響がありそう。例えば、遺伝子編集のメリットを語るには、避けて通れない課題があるかも。
ハイブリッド開催だったからなのか不明ですが、音声やスライドが動かないなどいつもよりトラブルが多かったように感じました。4月は改善されてることを願います。
今回は会場へ伺えませんでした。ぜひ次回は直接伺いたいと考えています。よろしくお願いたします
講演が多かった。1回のフォーラム中4つまでの方が集中できるように感じた

## ⑭ SFSS事務局へのご要望

貴重な内容の講演を受講させていただきました。ありがとうございました。
今回はこのような機会を設けていただきありがとうございました。とても良い内容のフォーラムでした。
勉強になりました。ありがとうございました。
今回も非常に面白い内容でした。ありがとうございました。
2023年第1弾、ありがとうございました。今年度もよろしくお願いたします。