

食品ロス

3年5組6番 川崎 勇飛

1. はじめに

あなたには嫌いな食べ物があるか。私には嫌いな食べ物が多い。近年、食品ロスが問題になっているのは知ってるであろうか。廃棄された食べ物・料理がゴミの量を増やしている。そこから、ゴミを燃やす際に、二酸化炭素が発生し地球温暖化に繋がっている。なぜ食品ロスについて調べようとしたのか。それは、自分にいちばん身近な問題だと思ったからである。冒頭にも言った通り『好き嫌が多い』ことが1番の理由であった。学校で世界の状況を学ぶにつれて、食品ロスの重大さに気づき、自分が1番できることは残してしまう食べ物をどのようにしたら減らせるのかを考えるようになった。そうして現状を把握し、我々に出来る事とは何かを調べ改善策を出し、食品ロスの問題を解決させたいと考える。

2. 序論 食品ロスと食品廃棄物

食品ロスとはなんなのだろうか。食品ロスとは「食品廃棄物の内まだ食べられるのに捨てられてしまう食材」のことを指しており、コロナウイルスの影響でより考えなければならない問題となっている。しかし食品廃棄物と同じ意味と捉える人が多いだろう。食品廃棄物とは捨てられる非可食部位(魚の骨、野菜の芯等)とまだ食べられるもの(賞味期限切れや包装の傷等による廃棄)を指している。そして食品ロスとはその食品廃棄物のうちまだ食べられるものが捨てられてしまっている状態を意味している。このように違いがあるのだ。

この食品ロスはSDGsでも主に目標 12 の「使う責任・作る責任」に分類され、改善すべき課題として数えられている。分類上は目標の12 にあるがそれだけでなく目標 1「貧困をなくそう」、目標 2「飢餓をゼロに」や環境問題にも大きく関りがある。現在では、日本だけでも食品ロスの量は平成 28 年度時点では年間で 522万トン出ている。(食品廃棄物は 2,759 t、食品廃棄物の約 1/4)そして、それを日本人人口の約 1.2 億人で割ると 1 人当たり年間 51 kgもの食品ロスを排出していることになる。この量は世界でも上位に入る程であり、日本でどれだけ食材が廃棄されているか一目瞭然である。それは一日1人当たりご飯茶碗1杯のご飯が捨てられている計算になる。そしてまた税金だけでなく食料の輸送コストや保存するためのコストなど少なくない経済的問題がある。

食品ロス内訳と推移

	平成28年度	平成29年度
食品ロス	643万トン	612万トン
事業系食品ロス	352万トン	328万トン
家庭系食品ロス	291万トン	284万トン

出典：食品ロス量（平成29年度推計値）の公表について
(<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/200414.html>)

表1 【農林水産省】

また家庭と飲食店における食品ロスの量では飲食店の方がやや高いものの、ほとんど同じ割合である。表2のグラフの通り家庭からの食品ロスは年々減っているのだがそれでも飲食店とほぼ半々の割合。家庭の取り組みを意識しつつ、課題に取り組んでいく。

3. 本論 原因と未来 そして課題

(1) 食品ロスの原因

食品ロスが起きる原因は何なのだろう。それを調べていくと、1つ目には『過剰除去』があげられる。野菜の皮を厚く剥き過ぎるなど、食べられる部分まで捨ててしまうことを指す。2つ目として、『賞味期限・消費期限』である。先ほど食べ物の廃棄が多いとあげた野菜などは、野菜の消費期限の短さや、家庭でも残りがちであることが原因であると考えられる。

それではこのまま食品ロスを放置し続けた場合日本と世界はどうなってしまうのだろうか。それには4つの深刻な影響がある。それは「食料不足の深刻化・環境負荷の増大・貧困者に対する倫理的な問題・経済的な損失」である。それを踏まえて食品ロスを無視したことで起きてしまう大きな問題は大きく分けて2つある。1つ目は経済的な問題であり、そして2つ目は環境的な問題である。

まず1つ目の経済的な問題である。この経済的な課題は、食品ロス进行处理することに大きなコストがかかってしまうことだ。埋め立てや焼却、それまでの食品の運送費など多くのコストがかかる。またアメリカにおいては古くからの統計があり、それによると1年間に20%、1億3,700万トンの食品廃棄物が発生し310億ドルの価値が失われたとされている。確かにわざわざお金をかけて価値のある食材を捨て、処理しているのだからこれほどお金の無駄遣いもないと言える。このように経済的な問題と食品ロスには密接な繋がりが存在している。

そして2つ目に環境的な課題である。1つ目にも言ったように、食品ロス进行处理する場合、ほとんどは焼却・埋め立てされている。埋め立てを行う場合は土地が必要になるので、このまま廃棄し続ければ廃棄物を埋め立てるのに森林を伐採し土地を確保する場合もある。さらに焼却を行う場合は、二酸化炭素を発生させるので温暖化

を止めるどころか進めてしまってしまう。こうした問題が食品ロスをそのまま野放しにすると起こってしまうのではと考えられる。勿論それだけではなく、純粋に食べ物を十分に摂取できない人々がいるにも関わらず、食に恵まれている我々が食品を無駄にしてはならないという気持ちが大切だ。

(2) 対策と課題

こうした現状を受け、世界各国ではすでに様々な取り組みが行われている。削減対策に力を入れて取り組んでいるフランスとアメリカを例に挙げて説明していく。

まずフランスを見てみると、1人当たりの年間食品廃棄物量はヨーロッパの国々が上位3カ国を占める結果となった。こうした現状から抜け出すため、ヨーロッパでは特に食品ロスに対する関心が強く、現在に至るまで様々な対策が行われてきた。そんな中、フランスでは世界初となる『食品廃棄禁止法』が2016年2月に施行された。この法律は、400㎡以上の大型スーパーマーケットが、賞味期限切れなどで売れ残った食品を廃棄することを禁止するものである。余った食品は生活困窮者へ行き届くようにボランティア団体に寄付するか、もしくは飼料化・肥料化を義務付けている。また、これに違反した場合には厳しい罰則規定が設けられており、強制力の強い法律として世界中から注目を集めている。この法律制定から3年後には、ボランティア団体への寄付は最低15%、部門によっては50%増加したので、人々の食品ロス削減に対する意識を高めた効果的な法律であると言えるだろう。

次にアメリカの外食産業で多く普及している「ドギーバッグ」について説明する。これは、外食した際に食べきれなかった料理を、専用の使い捨て容器に入れ、家に持ち帰って食べることが出来るというものである。多くの場合は、お店側がこうした容器を事前に用意している。持ち帰った料理に対してはすべてその人の「自己責任」という考え方が人々に根付いており、そのため多くの普及に繋がっていると考えられる。これと反対に日本では、持ち帰った商品であっても「店の負担」になってしまう。近年ではアメリカ以外でもドギーバッグ利用に注目が集まり、スコットランドでは11のレストランを対象に試験的に導入を始めた。その結果、計測出来た10店舗中9店舗が平均24.3%の食べ残し削減に成功した。更には、持ち帰ったものの92%が消費されたとし、食品ロス削減に効果的な対策であるといえる。このように、諸外国においても食品ロスを減らそうとする動きが高まってきていることがわかる。

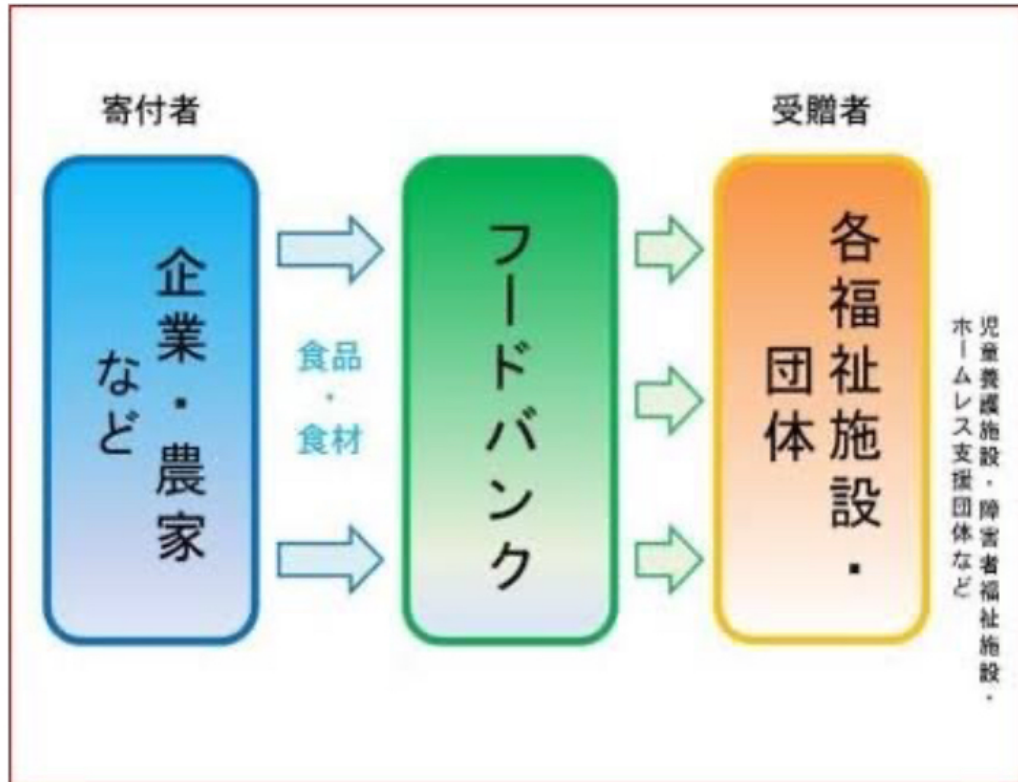
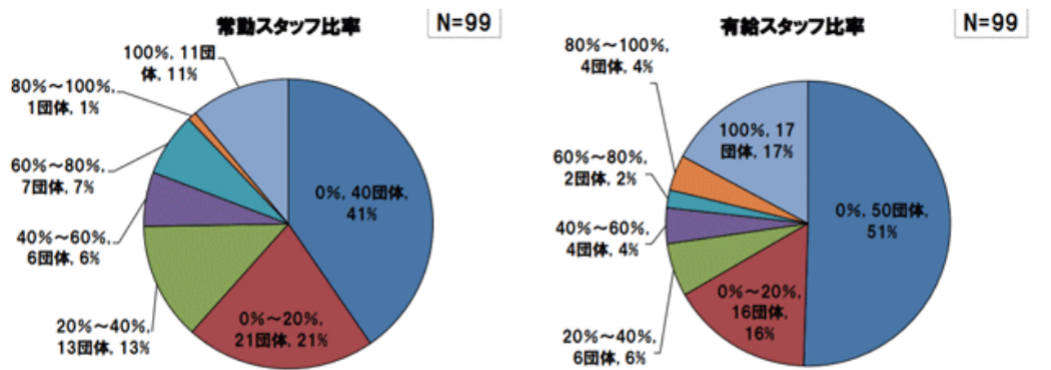


表2 <https://www.maff.go.jp/kyusyu/seiryuu/syokuhin/recycle/foodbank/attach/pdf/discussion2020-7.pdf> 【農林水産省】

まずフードバンクとは食品銀行を意味する社会福祉活動であり、まだ食べられるのに様々な理由で処分されてしまう食品を食品関連事業者等から寄付してもらい、食べ物に困っている施設や人に無償提供する活動のことである。この活動は平成 12 年頃から始まり、令和 2 年 3 月 31 日時点で120 団体が活動をしている。この活動により食品ロス削減が進むと共に、食べ物を必要としている人への支援に繋がる。さらに深く利点を探っていく。まず1つ目として、食費の節約になる。フードバンクの食品で福祉施設や団体の「食」の部分で支援できれば、浮いた費用を本来の活動に回せる。また、児童養護施設では、本や遊具、学費などにあてることができ、母子支援施設では各家庭の食卓が豊かになるだけでなく、浮いたお金を貯蓄に回すことで自立支援に繋がる。ただ、利点だけでは無い。問題点も少なからずある。

その前に少しフードバンクの現状を知っておく。



*「常勤スタッフ比率」:各団体において、週32時間以上勤務するスタッフの人数が、スタッフ総数に占める割合。
 *「有給スタッフ比率」:各団体において、有給スタッフの人数が、スタッフ総数に占める割合。
 *「常勤スタッフ比率」、「有給スタッフ比率」の算出に必要な項目のいずれかが無回答等のために、算出できなかった団体を除く(N=99)。
 *円グラフのデータラベルのうち、「0%~20%」~「60%~80%」は「0%超~20%以下」~「60%超~80%以下」を、「80%~100%」は「80%超~100%未満」を示す。

表3

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/seiryuu/syokuhin/recycle/foodbank/attach/pdf/discussion2020-7.pdf> 【農林水産省】

表3にはフードバンクのスタッフのうち、常勤や有給のスタッフがどれほどいるかを表すグラフである。4割以上の団体には常勤スタッフがおらず、5割以上の団体が無給スタッフによって支えられている。グラフを見てわかる通り、無償ボランティアに頼らざる負えない状況だ。また、運営費についても大きな課題を抱えている。アメリカやカナダ、オーストラリア、など多くの国ではフードバンクの活動を支援するために毎年政府や州による数十から数千万ドルの補助金を交付する制度がある。一方、日本ではそうした継続的な仕組みが整っていないため多くのフードバンクは寄付金に頼らざるを得ない。

2つ目は事故発生時の責任の所在だ。日本のフードバンクに特徴的なのは寄付された食品によって食中毒などの事故が発生した場合にだれが責任を取るべきか法律に明記されていないことだ。諸外国では、たとえ事故が発生しても寄付者に悪意がない場合はその責任を免除される法律や制度が整っている。しかし、日本にはそうした仕組みがないため、寄付者がもしものときのリスクを恐れて、寄付をためらってしまう可能性があるのだ。

これらの問題は決してフードバンクだけで解決できるものではなく、行政が主導して取り組んでいかなければならない。フードバンクが継続的に食品を提供し続けられるように国・地方公共団体には継続的な補助金、寄付者に対する税の優遇制度、責任の所在を明記する法律、これらをきちんと整えていかななくてはならない。

また、行政だけでなくフードバンクの活動を支援するために私たちにもできることがある。それが、「フードドライブ」だ。フードドライブとは家庭からフードバンクに食料を寄付する仕組みで、現在多くのフードバンク団体がフードドライブによる寄付を受け付けているので、こちらに協力することで解決に1歩でも近づくことが

出来る。このように日本にはまだまだフードバンクについて曖昧な制度である。今後、制度をしっかりと整えた上で活動して行かなくてはならない。

4. 結論 私たちがして行かなくてはならないこと

これらの事を踏まえて私たち消費者が食品ロス削減のために出来る事とは何だろうか。フードバンクは金銭的な支援の不足から中々活動ができないため、大金を寄付するというのが最も近道だと思うが、そう簡単に寄付されるものではないし、出来るものでもない。ではどうすれば良いのだろうか。我々消費者が各家庭から出る食品ロスを1gでも多く削減する意識を全員が持てたなら、それは1つのフードバンク以上の食品ロス削減に繋がる。そのために我々がすべきことは多くあるのではないかと考える。

例えば、消費者はスーパーやコンビニ、飲食店を利用するだろう。その買い物中、その品物を取る際に衝動買いを行うことも多々あると思う。その際は、もう1度冷静になって考えてみてほしい。本当に賞味期限・消費期限を迎えるまでに食べきれぬのかどうか確認することだけでも少し変わる。どうしても食べたいという気持ちはとても分かるのだが、食材を、食費を無駄にしないためにも買い物に行く際はある程度の計画を立てていくことが大切なのではないかなと考える。食べ物を必要以上に多く買わない事、そして日々食卓で食べられる量の料理を作り、その材料を用意することが大事である。飲食店でも同じく、食べられる量を注文するべきだ。また品質に関わらない程度の包装の傷や、形などの見た目を気にしない心持ちでいるだけでも大きくこの状況は変わっていく。頂き物でいらぬ食べ物があればご近所へのお裾分け、フードバンクに寄付することもできる。

だがこの取り組みをどう広めていけばいいだろう。自分の考えでは、CMや広告などを用いることだ。今は知名度を上げていくために積極的なメディアへ広めるのがいいと考える。その他にも現代にはSNSという全国・全世界にも伝えられるツールがある。それを用いることで第1歩でも進むはずだ。

これらを用いた上で世界中の人々に意識を向けてもらい、少しでも一人一人が行動できるよう取り組んでいきたい。

5. 終わりに

私は日本が抱える「食品ロス」問題について考えた。特に、フードバンクに焦点を当て、今後どのようにしたら食品ロスを削減できるのかについて考察を行った。日本においても様々な取り組みが行われているが、食品ロスをより一層削減していくためには、海外の取り組みから習うことが数多くあると感じた。もちろん、海外の取り組みがすべて正しいということではない。現在日本が行っている様々な取り組みと海外の取り組みの良い点を掛け合わせ、日本に適した対策を進めていくべきであると考える。

また、これから食品ロス量を全体的に削減していくためには、家庭内からの廃棄も減らしていかなければならないことがわかった。そのためには、国民一人一人が食

品ロスの現状をしっかりと理解し、その上で自分たちが今何をすべきなのかを広めていき、考えていく必要がある。

私たちの日々の小さな積み重ねが、これからの日本の食品ロスを減らしていき、地球温暖化の対策にも大きな一歩になる。そしてそれはやがて、世界中の飢餓で苦しむ人々を助けることに繋がると考える。

【引用】

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/seiryuu/syokuhin/recycle/foodbank/attach/pdf/discussion2020-7.pdf> 【農林水産省】 【アクセス 2022/10/12】

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/seiryuu/syokuhin/recycle/foodbank/attach/pdf/discussion2020-7.pdf> 【農林水産省】 【アクセス 2022/10/13】