

もったいない! 食品ロス

②先進的な自治体の食品ロス対策

崎田 裕子 Sakita Yuko ジャーナリスト・環境カウンセラー

生活者の視点で環境・エネルギー、特に持続可能な循環型社会づくりに取り組む。NPO法人持続可能な社会をつくる元気ネット理事長、環境省中央環境審議会委員、3R活動推進フォーラム副会長、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会会長。

食品ロス排出の現状と 対策の方向性

京都市の家庭ごみ組成調査の**写真**は、私たちに暮らしの見直しを訴えかけています。

京都市のこの調査は国の資料でも参考にされるほど詳細で、最新の2015年度版をみると、「燃やすごみ」で一番多いのは「生ごみ」(44%)です。さらにこの生ごみを詳しくみると「手つかず食品」(13%)、「食べ残し」(24%)、「調理くず」(63%)で、この手つかず食品と食べ残しの合計37%が「食品ロス」です。生ごみにはもったいない食材がたくさん含まれているのです。

食品ロスを含む家庭からの食品廃棄物と、地域の小規模な小売店・外食店等の事業系食品廃棄物を回収し、資源化・適正処理する市区町村にとっては、食材がもったいないのはもちろんですが、清掃工場の規模を縮小したり、限りある埋め立て用地を長く使うためにも、食品ロス・食品廃棄物の削減は重要な課題になっています。



写真 「京都市平成27年度家庭ごみ組成調査」から84世帯(230人)の3日分の手つかず食品

福井県の「食べきり運動」と 全国の連携づくり

この食品ロス削減に早くから取り組んだ県として知られる福井県が、2006年から実施するのが「おいしいふくい食べきり運動」*¹です。

家庭や飲食店・宿泊施設で、おいしい食材を使っておいしい料理をつくり、おいしく食べきって、残った料理は家庭ではアレンジして活用し、外食時には持ち帰って家庭で食べきろうというもの。おいしい料理を作り残さずいただく、という基本姿勢が特徴です。

対策で重視するのは県連合婦人会との「連携」による啓発活動で、「食べきり運動推進員」を選出して、保育園での食べきり学習会や地域イベントでの情報発信を推進しています。

県民の食べきり活動をサポートする店舗登録制度も進め、「食べきり運動協力店」はなんと1,062店舗。飲食店やホテルなどの宴会で、小盛メニューやお持ち帰り箱の提供など、おいしく食べきる協力店の輪を広げています。

野菜のばら売りや少量袋、食べきりレシピの提供等、家庭でロスを出さないように応援する小売店やスーパーも「食べきり家庭応援店」として161店舗登録しています。

このような多様な関係者の「連携」で市民や事業者を巻き込む取り組みの成果として、燃やすごみに占める食品廃棄物の割合が8%減少した

*1 <http://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/>

のです(2009年46%→2014年38%)。

福井県は、食品ロスを多様な主体の連携で削減する流れを全国に広げようと環境省が呼びかける「3R活動推進フォーラム」の2015年全国大会を開催した際、全国自治体の連携づくりを提案。翌2016年10月10日に44都道府県201市区町村が賛同して「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」*2が誕生しました。

ホームページによる施策の共有だけでなく、食べきりレシピの発信、全国共同キャンペーンなどを開始しましたが、私も協議会にかかわる者として、取り組みを模索する自治体を含め、市民、事業者など、多様な関係者をつなぐ場になるよう、努めたいと考えています。

松本市の「30・10運動」

全国の自治体の中で、楽しくて分かりやすいと評判なのが、松本市の施策です。長野県内でもごみ削減が課題だったため、思い切った食品ロス削減策として2011年から「残さず食べよう! 30・10(さんまるいちまる)運動」*3を開始。料理が残りがちな宴会や会合で食事をしっかり食べきってもらおうと、“適量を注文し、乾杯後30分間は席を立たずに料理を楽しみ、お開きの前10分間は自分の席に戻って料理を楽しもう”と呼びかけたのです。

「残さず食べよう!」推進店・事業所認定制度も実施し、飲食店やホテル・旅館など料理を提供する側と、事業所など料理をいただく側の両者を共に認定し、連携して取り組む事業を進め、のぼり旗、ポスター、推進店ステッカーやコースターなど、啓発グッズも多くそろえました。

2014年からは、「家庭版30・10運動」も始め、「30日は冷蔵庫クリーンアップデー、10日はもったいないクッキングデー」として、家庭でも関心を高めようとしています。

子どもたちへも楽しく普及しようと、保育士

の協力で「食への感謝」や「食べきる大切さ」を伝える紙芝居を制作しました。市内の保育園・幼稚園全46園を対象に、楽しく伝える参加型環境教育を実施しています。園児の保護者674人に実施したアンケートでは、6割の園児に意識と行動の変化がみられ、5割の保護者は自らも気を付けるようになったと回答。感受性の高い子どもたちへの啓発と波及効果の素晴らしさも実証されました。

ごみ半減をめざす 京都市の取り組み

1980年以降、家庭ごみ組成調査を実施して、危機意識の共有を呼びかける京都市では、建て替え期を迎える清掃工場の削減を目標に、「2020年にはピーク時(2000年)からのごみ半減」をめざしています。

食品ロス削減対策の柱は、家庭や事業者への「生ごみ3キリ運動」と、事業者の「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度です。

「3キリ」とは、食材を使い切る「使いキリ」、食べ残しをしない「食べキリ」、ごみとして出す前の「水キリ」の3つで、2012年から実施。2014年からは「生ごみ3キリ運動」を推進している飲食店や宿泊施設を「食べ残しゼロ推進店舗」として認定。2016年までに257店舗認定中です。特に全国からの修学旅行生の多い京都では、生徒を巻き込んだ啓発にも熱心です。

また2015年からは「しまつのころ条例」*4として2R(リデュース・リユース)を強化。店舗の報告義務や、飲食、小売り、イベント主催者の取り組みを把握する市民モニター制度の立ち上げなど、実効性の確保に努めています*5。

このほか多くの自治体でも、家庭や事業者への呼びかけと、実施事業者の登録制度、市民を巻き込む啓発活動・情報提供など、「連携」を重視した先進的な取り組みが広がっています。

*2 <http://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/network/>

*3 http://www.city.matsumoto.nagano.jp/shisei/kankyojoho/haikibutu/syokuhin_loss/3010unndou.html

*4 「京都市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例」の愛称。

*5 「京都 生ごみスッキリ情報館」<http://sukkiri-kyoto.com/>
「京都ごみネット」<http://kyoto-kogomi.net/>