

わが家のごみ箱は  
**SDGs**と  
つながっている!

## 私の台所が世界の飢餓につながっている？ 食品ロスについて考える②

織 朱實 Ori Akemi 上智大学大学院地球環境学研究科教授

専門は環境法。廃棄物や化学物質とリスクコミュニケーションなど環境全般を対象とした研究を行っている。最近、SDGsワークショップやカードゲームのファシリテータなども積極的に行っている

### はじめに

前回では、食品ロスとはなにか？世界とどうつながっているのかについて考えてみました。食品ロスは、私たちの台所と直結している問題であることから、国(消費者庁、環境省、農林水産省など)だけでなく、地方公共団体の情報発信も非常に充実している点がほかのごみ問題とは異なる大きな特徴です。それだけ、私たちの身近な問題であるといえます。特に消費者庁のウェブサイトでは、地方公共団体、企業、学校などの取り組み事例が分かりやすく紹介されています\*1。今回は、それらの事例紹介も交えながら、家庭でもできるちょっとした工夫を考えていきたいと思います。また、食品ロスの問題点の背景に私たち消費者の食品に対する過度な鮮度志向、無計画な使い方などもあることを考えてみましょう。

### 事業系食品ロスへの対応

事業系食品ロスをサプライチェーンでみていくと、全体の約61%が「食品製造」「卸・小売り」段階で発生しており、残りは「外食産業」によるものとなっています。

食品ロス発生の原因の1つとしては、前回も紹介した3分の1ルールなど、賞味期限切れの商品が店頭に出るのを防ぐための商慣習があります。これについては見直しの取り組みが始められており、「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」が農林水産省に設置され

検討が行われています。また、企業の取り組みも行われ、飲料業界では賞味期限が2021年4月1日の商品も2021年4月30日の商品も、「2021年4月」との表示に順次切り替える企業も出てきています。これにより、賞味期間自体は短縮されるものの、数日超過しただけで廃棄される商品を無くすことができます。

また需要に見合った販売推進の例として、「恵方巻きのロス削減」に向けて予約販売の呼び掛けなどを行った例が記憶に新しいでしょう。ほかに、気象情報を活用した需要予測を用いた食品ロスを削減する取り組みとして、経済産業省と日本気象協会が連携した「需要予測の精度向上・共有化による省エネ物流プロジェクト」があります。また、ばら売りや小容量での販売、売り切りの工夫、フードバンクとの連携などの方法もあります。

それでも発生する食品の売れ残りや食べ残し、製造・加工・調理の過程で生じた「くず」等の食品廃棄物について、「食品リサイクル法」により減量し、飼料や肥料等への再生利用とすることが食品関連事業者に求められています。

なお、前述したような商慣習や需要と供給のアンバランスの背景には、消費者の新鮮志向や、「消費期限」と「賞味期限」の混同があることも忘れてはなりません。このため、消費者庁では賞味期限の愛称・通称コンテスト(「おいしいめやす」「たべごろ目安・のみごろ目安」が受賞)の実施、生活協同組合コープこうべと神戸市では「てまえどり」キャンペーン\*2などの取り組みも行っ

\*1 消費者庁ウェブサイト「食品ロス削減の取組事例を見る」 [https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/case/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/case/)

\*2 「すぐに食べるなら、手前から取ってね!」というステッカーなどを貼り、販売期限が近い商品から購入してもらおうというもの

ています。

さらに、外食産業から発生している食品ロスの一因は、消費者の食べ残しです。そのため、注文時の配慮、持ち帰りや小盛りサービスの提供などの対策が考えられます。「食べきり運動」は地方公共団体を中心に行われ、運動に参加している飲食店数は全国で17,139店舗(2019年度)です。女子高生ユニットが、ドギーバッグ普及委員会の作成した「持ち帰り自己責任ステッカー」

図1 飲食店用持ち帰り自己責任ステッカー(推進ロゴ)

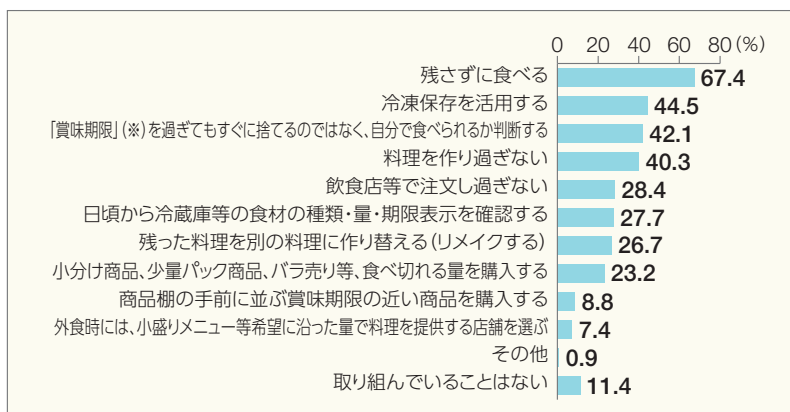


ドギーバッグ普及委員会作成

(図1)を入手し、地域の飲食店への飛び込み訪問や紹介により100店舗でステッカーを貼ってもらったという事例が消費

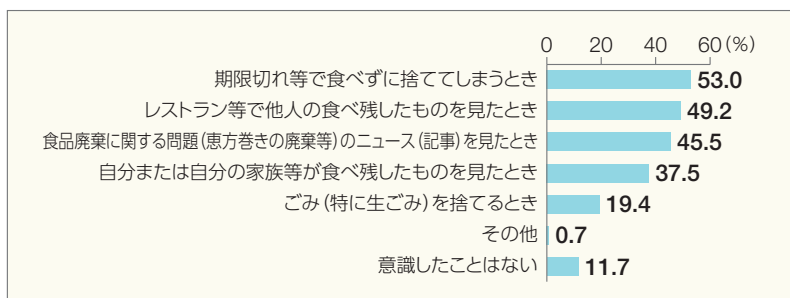
図2 食品ロスを減らすための取り組み(複数回答)

(N=3,000)



※「賞味期限」は、開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、おいしく食べることができる期限のことで、この期限を過ぎて、すぐに食べられなくなるということではありません

図3 食生活の中で「もったいない」を意識した場面(複数回答) (N=3,000)



(図2、3) 出典：消費者庁「令和元年度消費者の意識に関する調査結果報告書—食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査—」(2020年4月)

者庁のウェブサイトで紹介されています。

## 家庭系食品ロスへの対応

食品ロスについては、事業系だけでなく家庭からの排出が大きな割合を占めている点のほかのごみと比較しても目立っています。

途上国では、収穫・貯蔵・加工技術や輸送中の傷みなど、サプライチェーン等の粗雑な設備に起因して食品ロスが発生しているのに対し、先進国では見た目の悪い食品の廃棄や食べ残しなど、消費行動に起因して発生している割合が高いのです。

家庭からの食品ロスは、消費者の意識が何よりも重要になってきます。消費者庁が行った2019年度の「消費者の意識に関する調査」によると、食品ロス問題を「知っている」が80.2%（「よく知っている」23.7%+「ある程度知っている」56.5%）、「知らない」が19.8%（「あまり知らない」12.4%+「全く知らない」7.4%）となっています。2017年度、2018年度の調査結果と比較すると認知度は上がっていますが、さらなる向上が必要でしょう。

また、食品ロスを減らすための取り組みについての設問では、「残さずに食べる」が67.4%と最も多くなっている一方で、「取り組んでいることはない」は11.4%となっています(図2)。さらに、食生活の中のどのような場面で「もったいない」を意識したことがあるかの設問については、「期限切れ等で食べずに捨ててしまうとき」が53.0%と最も多く、次いで「レストラン等で他人の食べ残したのを見たとき」(49.2%)、「食品廃棄に関する問題(恵方巻きの廃棄等)のニュース(記事)を見たとき」(45.5%)の順となっています(図3)。

このような消費者意識をより食品

ロス削減に向けての行動へと変化させていくため、買い物前の食材確認、適量の購入、保存の工夫や使い切り、調理の工夫、体調や状況に応じた適量の食料の使用などさまざまな情報が、国、地方公共団体、企業や業界団体から提供されています。

例えば、消費者庁のウェブサイトでは、家庭でできる工夫として①買い物に行く前に、冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する。必要な分だけ買って、食べ切る。利用予定と照らして、期限表示を確認する②調理、食事に当たっては、食品に記載された保存方法に従って保存する。野菜は、冷凍、ゆでるなど下処理し、ストックする。残っている食材から使う。体調や健康、家族の予定も配慮し、食べ切れる量を作る。作り過ぎて残った料理は、リメイクレシピなどで食べ切るなどが挙げられています。また、料理レシピサイトと協力し、「食材をムダにしないレシピ」の紹介なども行われています\*3。

## 新型コロナウイルス感染症対策により増大した食品ロス

この1年間の食品ロスの大きな問題として新型コロナウイルス感染症対策により、イベントの中止や小中学校の臨時休校で発生した食品ロス(未利用食品)があります。この問題に対しては、農林水産省から食品関連事業者へフードバンクへの提供の呼び掛けなどが行われています。また、消費者庁のウェブサイトでは、日頃よりSDGsについての取り組みを行っていたある高校の生徒会が、スキー学校中止により行き場の無くなった野菜などの食材を宿泊先から引き取り、学校で配布するイベントを行ったという独自の取り組みを紹介しています。宿泊先との交渉、チラシの作成・配布、当日の来場者の整理や消毒の呼び掛け、野菜の配布などを生徒自らが3日で準備し、イベント開始から50

分で配布を終了したとのこと。

## おわりに

食品ロスを減らすためには、消費者が行動をどのように変えていくのかが大きなポイントになります。そのため、消費期限と賞味期限の混同を無くすためのキャンペーンや、「買い過ぎない」「作り過ぎない」「注文し過ぎない」で「食べ切る」ための行動変容へ向けた「使い切り料理レシピ」「ごみを出さない調理」などの情報が多くの自治体等から提供されています。こうした情報提供ももちろん重要なのですが、まず消費者自身、行動を変容する前提として自分がどれくらい食品ロスを家庭から発生させているかを把握することが大切です。そのためには食品ロスを「見える化」してみるとよいでしょう。「見える化」を促進するためのよいツールが、「計ってみよう！ 家庭での食品ロス 食品ロス削減マニュアル～チェックシート付～」\*4として消費者庁のウェブサイトに掲載されています(図4)。マニュアルでは、1週間、食料品を「いつ」「どんな理由で捨てたか」を記録し、自分のタイプを「作りすぎタイプ」「ためこみタイプ」などに分類するものです。ぜひ、このマニュアルも活用してみてください。

図4 「計ってみよう！ 家庭での食品ロス 食品ロス削減マニュアル～チェックシート付～」\*4より



\*3 消費者庁ウェブサイト「家庭での食品ロスを減らすために」 <https://www.no-foodloss.caa.go.jp/eating-home.html>

\*4 消費者庁「計ってみよう！ 家庭での食品ロス 食品ロス削減マニュアル～チェックシート付～」(2019年11月版) [https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/pamphlet/pdf/pamphlet\\_191129\\_0001.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/pamphlet/pdf/pamphlet_191129_0001.pdf)