

A. 国・企業から見るフードロス対策

消費者問題講義受講生グループ A

近藤歩・高橋千尋・袴田海斗

茂呂亮太・福士純子

1. 消費者市民社会とは

消費者庁によると、消費者市民社会とは、消費者一人一人が自分だけでなく、周りの人々や将来生まれる人々の状況、内外の社会経済情勢や地球環境にまで思いを馳せて生活し、社会の発展と改善に積極的に参加する社会を意味する。現代社会では様々な社会問題が起こっている。地球環境やエネルギー・資源の問題などもある。このような社会の中で、消費者はサービスを受けるだけの存在ではない。これからは消費者自身の消費行動が社会に与える影響についても考えていく必要がある。今回はフードロス問題に焦点を当て、フードロスの観点から消費者市民社会の形成について考える。

2. フードロスの現状

フードロスとは、食べることが可能である食品が廃棄されることである。日本では、年間 2842 万トンの食品廃棄物が発生している。このうちフードロスは 646 万トンである。これは 2014 年度の世界の食糧援助量である 320 万トンの約 2 倍に相当する。

フードロスの被害は主に 3 点ある。第 1 に資源の枯渇である。日本のカロリーベースの食料自給率は約 40% である。自国内の生産で自国民の食料を賄うことができず、食料の多くを他国に頼っている。現在、世界の人口が増え続けている。世界中で飢餓に苦しむ人々も存在する。このままでは食料が枯渇する可能性がある。第 2 に環境への負荷の増大である。食料が私たちのもとに運ばれてくるまでには多くの工程がある。生産には水や飼料が使用される。輸送には石油やガスなどのエネルギーが使用される。さらに、ごみとして焼却されるときには二酸化炭素やダイオキシンなどの環境汚染物質が排出される。第 3 に費用の増大である。フードロスの一部は焼却処分される。ごみの処理は私たちの税金で賄われている。フードロスが増えることで、ごみ処理の費用が増える。

食品が廃棄される原因には国ごとに特徴がある。日本のような先進国では、商品価値が下がったものや、食べ残しなどのフードロスが多い傾向にある。食品が私たちに届くまでの過程ごとに、様々な理由で食品が廃棄されている。生産過程では豊作時の生産調整や規格外品の除外、保存過程では食品の劣化、加工過程では規格外品の除外や流通からの返品、流通過程では売れ残りや食べ残し、準備超過による処分、消費過程では食べ残しや期限切れによる処分である。

3. フードロスに対する施策

フードロスに対する施策には国ごとに違いがある。食品廃棄率が高い国で、フードロス対策が進んでいる国はフランスとアメリカである。

フランスでは 2015 年 5 月に国民議会において食品廃棄禁止令が全会一致で可決され、2016 年 2 月に成立した。これにより、大型スーパーに対して、賞味期限切れ、または賞味期限が近づいている食品の廃棄を禁止し、代わりにボランティア団体への食品の寄付が義務化された。寄付を受け取った団体は、貧しい人々のために食品を分配することになる。比較的多くの廃棄食品が出る大規模店は、貧困対策を行っているチャリティー団体と契約を結ばなければならない。

アメリカの農務省 (USDA) と環境保護庁 (EPA) は 2016 年 11 月、食品廃棄物とフードロスを 2030 年までに 50% 削減させるプログラム「U.S. Food Loss and Waste 2030 Champion」を発表した。このプログラムでは企業に加えて、政府、NGO、個人消費者にも協力を求めている。連邦、州、市など各レベルの政府においても、食品廃棄物を削減するため、衛生条件を維持したまま食品リサイクルを活性化する制度が整備されている。

日本では、2000 年に食品リサイクル法が制定された。食品廃棄物の発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料などの原材料として再利用するため、食品関連業者による食品廃棄物資源の再利用を促進するというものである。現状では、食品流通の川上の、食品製造業における食品廃棄物の再生利用等実施率は高いが、川下になると、食品卸売業、食品小売業、外食産業の順に実施率は低下している。

4. おわりに

フードロスは家庭や外食産業など、私たちが消費する段階で多く発生していることが分かる。全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会の取り組み、「3010 運動」、食品の買い方など、普段の生活の少しの変化でフードロス対策ができる。しかし、一人で行動しても効果は薄い。周りを巻き込むような行動が求められる。だから、自分が得た知識を発信していくことで多くの人を巻き込むべきである。消費者市民社会の形成のためには、情報を得るだけでなく、実践する、発信するというアクションを起こしていかなければならない。

【参考文献】

環境省 2018 「我が国の食品廃棄物等及び食品ロスの量の推計値等（平成 27 年度）の公表について」（環境省 HP）

NPO 法人セカンドハーベスト・ジャパン 2016-17「フードバンクが“食”をつなぐ」(EICENT ECOLIFE エコナビ)


リディラバジャーナル編集部 2018 「特集フードロス年間 621 万トンの真実」(Ridilover Journal)

(袴田海斗)



フードロスとは

- ◆食べられるのに、捨てられてしまう食品のこと




現状

- ◆日本では、2,842万トン/年の食品廃棄物
- ◆うち、フードロスは646万トン/年
- ◆これは、世界の食糧援助量の約二倍に相当する

毎日一人当たり、お茶碗約一杯分が捨てられる

被害

- ◆資源の枯渇
- ◆環境負荷
- ◆費用の増大



CO²

フードロスの原因

- ◆生産調整や規格外品
- ◆保存課程での劣化
- ◆売れ残りや食べ残し



フードロスに対する関心の高まり

飢餓をゼロに

- 2011年 国連によるフードロス問題に関する報告書の発表
- 2012年 “Zero Hunger Challenge”

↓

民間企業、市民による運動

フードロスに対する施策

- ・国の政策
 - フランス
 - アメリカ
 - 日本
 - 青森
- ・企業の取り組み
 - スターバックス
 - 認定NPO法人セカンド・ハーベスト名古屋
 - 株式会社コークッキング
 - (株)ユニバース

フランス

- ・食品廃棄禁止令(2016)
- ・大型スーパーに対して、売れ残った食品の廃棄を禁止する
- ・スーパーはボランティア団体への食品の寄付が義務

アメリカ

- ・RCRA(資源保護回復法)
- ・ドギーバッグの普及



スターバックス

- ・アメリカの7600店舗で売れ残り食品を寄付
- ・2021年までに5000万食、全米店舗で実施をめざす

日本



- ・学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進モデル事業

認定NPO法人セカンド・ハーベスト名古屋



ND
EST
ト
ジャパン

株式会社コークッキング

サービスイメージ **TABETE:**

① ロス発生の危機！	② tabete!に掲載	③ 食へ手が購入	④ 引き渡し
商品の入れ替え時期や賞味期限、保証期限が近づいてロスの発生による廃品が発生！ 廃棄内にもあるロス発生！	廃棄予定の物、在庫数、引き取り期限を設定してすぐに廃棄。事前に内容を登録しておけばワンタッチで廃棄可能！	tabete! ユーザーが商品を購入・購入します。決済もWebなので会計の手間もなし！	食へ手が来店するまでピックアップ用に出向いておきます。あとは購入履歴メールを確認して商品を引き取り受け！

消費者もスッキリさせる効果より廃棄の軽減して電気代の節約にもなるから、消費者の負担軽減はとても大事な点！

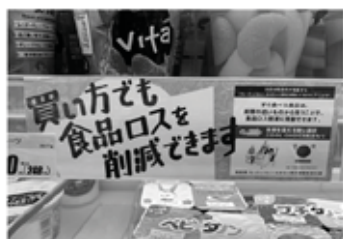
県民運動推進会議

・みんなではじめよう！生ゴミ3R

一定期間した食品は表示されている期限に問わず、早めに食べられるようにしよう！

店舗中や三食コーナーに置かれた生ゴミは、箱に水筒を含んでいるよ。捨てるときに水筒から取り出して一晩置いておくだけでもお掃除が楽になるからやってみよう！

(株)ユニバース



まとめ

- 日本の食品廃棄率は、著しく高い
- 企業内でドギーバック、食品寄付を導入を広げるべき
- フードロス対策は、経費削減・環境的効果をもたらす

参考文献

- 農林水産省ホームページ http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html
- 消費者庁ホームページ https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss_education/
- ドギーバック普及委員会 <https://www.doggybag-japan.com/blank-4>