

家庭におけるフードロス削減について

金田悠希

1. 研究の目的

本研究では、「家庭におけるフードロス削減」というテーマを設定し、検証を進めた。

以前、スーパーマーケットでアルバイトをしていたとき、特売日の次の日に大量のフードロスが発生する状況を見ていた。そのため、最初は小売りにおけるフードロスに着目していましたが、詳しく調べてみると家庭でのフードロスの量が圧倒的に多いことが分かったため、このテーマを設定した。

2. フードロスの定義・発生原因・現状

まず、フードロスの定義について確認する。フードロスとは、食品廃棄物のうち、本来食べることができる部分のことを指す。また、フードロスの発生原因については、製造過程でのトラブルや、卸売り・小売りでのトラブルの他、外食産業での食べ残しなど、私たち消費者がさまざまな理由で廃棄してしまうことがあげられる。

次に、日本のフードロスの現状についてである。日本では毎年 600 万 t 以上のフードロスが発生している。意外にも家庭でのフードロスの割合が最も高く、各県でも「3010 運動」などの呼びかけをしているが、なかなか削減につながっていないのが現状である。

3. 消費者庁のホームページで紹介されている取り組み事例

消費者庁のホームページでは、家庭でのフードロス削減につなげる取り組み事例が紹介されている。

取り組み事例の一つとして、クリエイティブクッキングバトルである。クックパッド株式会社とCCB実行委員会が主催しているイベントであり、冷蔵庫に残りがちな食材を使って、時間内にチームで料理を作り、①味、②見た目、③創造性、④生ごみの量（使い切り）を審査対象として競い合うというイベント内容である。

その他にも、サルベージ・パーティや「美人冷蔵庫」収納術など、さまざまな取り組みが紹介されている。

4. 仮 説

家庭でのフードロスの割合が高いということから、家庭でのフードロスを減らすことができればフードロス全体を減らすことができるはずである。そこで、冷蔵庫の中の食品の賞味期限を把握できる仕組みを作れば、賞味期限が切れる前に食品を消費することができ、

家庭におけるフードロス削減につながるのではないかと考えた。

5. 検証内容・検証結果

このことを以下のようにして検証した。主に日配食品のような賞味期限が短い食品を中心に入力で記号をつけていく。11月26日が賞味期限の納豆があれば、カレンダーの11月26日の欄に「○：納豆」という形で印を付けていく。他の食品も同じように印を付けていき、そのカレンダーを冷蔵庫に貼るという方法である。このような方法をとれば、冷蔵庫の中を見る際に必ずカレンダーの印が目に入るため、賞味期限が近いものを意識することができるのではないかと考えた。

続いて検証結果である。この検証は2020年11月の後半から開始した。11月はすべて賞味期限前に消費することができた。12月は、15品中14品、賞味期限前に消費することができたものの、1品だけ賞味期限切れを出してしまった。賞味期限切れを出してしまった原因として、密閉されている物は期限が切れても食べられるだろうという気の緩みがあったことが考えられる。それでも、カレンダーを冷蔵庫に貼ることでほとんどの食品を期限前に消費することができるということが分かった。

11 November 2020							12 December 2020						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1	2	3	4	5	6	7	29	30	1 □: 納豆 ◎: ナツメ	2 △: フルーツ	3 △: ハム	4	5
8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12
15	16	17	18	19	20	21	13	14 ○: 納豆	15	16	17 ○: 納豆	18	19 ▲: まぼろし
22	23 ○: 納豆	24 ○: 納豆	25	26 ○: 納豆	27 ×: 残り物	28 □: 三日腐	20	21 □: ナツメ	22 ○: 納豆	23 □: ハム	24 マーク: ハム	25	26
29	30	1	2	3	4	5	27 △: ハム	28 □: 残り物 日付は未記入	29	30 ◎: ナツメ	31	1	2

冷蔵庫に貼ったカレンダー（2020年11月、12月）

6.まとめ

フードロスはスーパーや飲食店での割合が多いと思っていたが、家庭での割合が多いということから、最も身近で発生している問題であり、減らしていくかなければならない問題であると感じた。また、今回の検証を通して、家庭におけるフードロスを減らすために「家庭にある食材を把握し、残さずに消費すること」が重要であると感じた。今回の検証方法のように、カレンダーを使って冷蔵庫の食材を把握するなど、それぞれの家庭で工夫することで、家庭におけるフードロスを減らしていくことができるのではないかと考えられる。

【追記】納豆は賞味期限が切れても食べることができる。報告後、誤解を招くとのご指摘を頂いたので、ここに追記する。ご指摘有り難うございました。

(金田悠希 青森中央学院大学経営法学部)