

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①

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

現在、世界の人口は約78億人。今、この人口を賄うだけの十分な食料が世界にあると思いますか？SDGsの目標2も「飢餓をゼロに」ですから、世界では食料が不足していると思われがちですが、世界全体では毎年約40億トンの食料が生産されており、適切に配分されれば、世界の人口を賄うには十分な量です。2019年の穀物生産量(26億トン)だけを見ても、世界の人口に必要な量があるとされています*1。しかし、2019年には世界の人口のほぼ9人に1人に当たる8億2000万人が飢餓に苦しみ、命を落とすこともあります。飢餓のメカニズムは単純には説明はできませんが、40億トンの食料のほとんどが先進国に集中していることも原因の1つです。一方で、生産されている食料の約3分の1が食品ロスとしてムダになっています。

「こんなに残して、もったいない！世界には



出典：ハイムーン工房のウェブサイトより
<https://highmoonkobo.net/?p=399>

飢えている人がたくさんいるのよ」と注意され、「僕が残しても、その子たちがそれを食べられるわけじゃないんだから、関係ないだろう！」といった憎まれ口をたたく子どもの描写が以前にはドラマなどで見られましたが、この認識は正しくありません。私たちの食品ロスと世界の飢餓はつながっているのです。第6回は、食品ロスについてみていきます。

食品ロスとはなに？

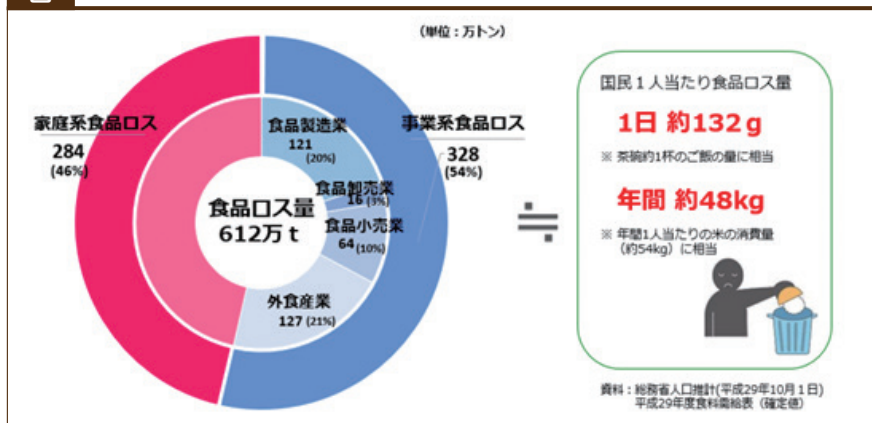
「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。日本の食品ロス量は年間612万トンにも上ります(2017年度推計値)。これは、毎日大型トラック(10トン車)約1,676台分の食品を廃棄していることとなります。農林水産省の資料によると、日本人の1人当たりの食品ロス量は1年間に約48kgで、毎日茶わん1杯分のご飯を捨てているのと同じ量になるのです*2。日本の食料自給率(カロリーベース)は38%で、食料の多くを海外からの輸入に依存しているのに、これだけの食品ロスが発生しているのです。

食品ロスは、さまざまな過程で発生しますが、大きくは事業活動に伴って発生する「事業系食品ロス」と各家庭から発生する「家庭系食品ロス」に分けられます。事業系食品ロスは年間約328万トン。生産段階で需要を超える量を生産してしまう過剰生産によるものや、加工段階で外観が品質基準に適合しないなど、見た目が悪い

*1 特定非営利活動法人ハンガー・フリー・ワールド ウェブサイト「世界の食料事情」参照 <https://www.hungerfree.net/>

*2 農林水産省ウェブサイト「食品ロスとは」 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html

日本の年間の食品ロス量



出典: 農林水産省ウェブサイト「食品ロスとは」*2

ことによるもの、さらに小売り段階で多くの品数を陳列するために発生する売れ残りによるものなどがあります。ほかに、外食産業の食べ残しなどが食品ロスとなります。これらは、いずれも消費者のニーズに対応しようとしたことの裏返しともいえるでしょう。

一方、家庭系食品ロスは、年間約284万トです(図)。家計における食費は消費支出の中で約4分の1を占めており、家計的にみても食品廃棄物に当たる支出割合は大きなものです。食品廃棄には食べ残し、手付かずの食品の直接廃棄、皮のむき過ぎなどの過剰除去があります。無計画な買い物や簡単に捨てられるという意識から、食品を余らせて廃棄してしまうことが多いようです。これらは、意識の持ち方、消費行動の変化で減らすことが可能ではないでしょうか。

食品リサイクル法と
食品ロス削減推進法

食品廃棄物に関する法律としては、2000年に制定された「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)」と2019年に制定された「食品ロスの削減の推進に関する法律(食品ロス削減推進法)」があります。

食品リサイクル法は、食品関連事業者(食品

メーカー、卸売・小売業者、飲食店など)から発生する食品廃棄物を減量し、再生利用することを目的として制定された法律で、減量の数値目標、発生抑制、再生利用の方法などを定め、事業者によるその実施を促す法律です(2001年施行、2007年改正)。事業者の取り組みが著しく不十分な場合には警告、公表、命令が出さ

れ、罰則も規定されています。

食品ロス削減推進法は、食品ロスの削減を促進するために、国、地方公共団体、事業者、消費者の役割を規定しています。食品リサイクル法が、事業者に対する法律であるのに対して、食品ロス削減推進法は「多様な主体が連携した国民運動」をめざした法律であるところが大きな特徴です。内容は、国と地方公共団体による消費者や事業者に対する学習、知識の普及・啓発、取り組みに対する支援、フードバンク活動の支援などとなっています。

いずれの法律も、大気汚染防止法や水質汚濁防止法と比較すると、規制的手法ではなく、自主的な取り組みの促進をねらったソフトローといえるでしょう。食品ロスの発生は、家庭系はもちろんですが、事業系において消費者ニーズが大きく影響することから、消費者の意識、消費行動を変化させるためには、食品に関係する全員の協力が何よりも重要です。しかしながらこれらは規制的手法では達成できないため、このような枠組みとなっています。

食品ロスへの取り組みとSDGs

SDGs目標12は「つくる責任 つかう責任」を規定していますが、その中でターゲットの

12.3「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」を掲げています。大量の食品ロスが飢餓の原因の1つになるだけでなく、廃棄物処理費用の増大、埋め立て処分場不足、焼却・埋め立て処理によるCO₂排出などの環境問題も発生させます。日本のように食料自給率が低く、輸入に頼っているながら大量の食品ロスを発生させている状況は経済的にも健全ではありません。

SDGsのターゲットを受けた日本としての取り組みは、食品ロス削減推進法の制定に加え、2018年の「第四次循環型社会形成推進基本計画」にも反映されており、2030年度までに家庭系食品ロスを、2000年度比で半減すること、という目標が設定されました。事業系食品ロスについても同様に、食品リサイクル法の基本方針の中で、サプライチェーン全体で半減することが目標として入れられました。

また、農林水産省・消費者庁・環境省が協力してさまざまな取り組みの普及に努めており、例えば10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」とされています。法律や計画の策定を受けて、外食産業では小盛りサイズメニューなどの提供や、全国の自治体での「食べきり運動」の促進、自治体間の食品ロス削減を目的としたネットワーク構築など、全国的にさまざまな取り組みが行われています。この具体的事例や家庭での取り組みについては次回紹介したいと思います。

もう1つ重要なのは、日本の商慣習で食品ロスに影響を与えていた「3分の1ルール」です。これは、食品の流過程において食品メーカー・卸売業者・小売業者の間で、製造日から賞味期限までの期間を3分の1ずつ均等に分け、卸売業者は賞味期間の3分の1以内に小売業者に納品しなければならないというものです。この3

分の1の期間を超え納品が遅れた商品は、賞味期限までかなりの日数があったとしてもメーカーへの返品、あるいは廃棄処分となります。3分の1ルールが商慣習として実施されている背景には、日本の消費者の賞味期限に対する過剰な意識がありました。こうした慣習も、見直しが進んでいます。

おわりに

私たちの台所の食品ロスや消費行動が、食料品の先進国集中へとつながり、結果としてほかの国の貧困問題の原因にもなっています。生産される食品が、世界に公平に分配されるためには、私たちの意識、消費行動を変えていかなければなりません。

また、食品ロスの問題を考える際に忘れてはならないのは、容器と食品ロスとの関係です。第3回と第4回で、プラスチック廃棄物の問題について紹介しましたが、プラスチック容器は食品ロス削減に貢献するという側面もあります。輸送途中でのダメージによる食品ロスを無くすために工夫した容器や緩衝材は必要不可欠です。それ以外にも、例えば、しょうゆなどの液体製品においては、容器の構造を二重構造にして鮮度を保持し、長持ちさせる工夫がなされています。これは製品の長期保存の観点からは有効ですが、リサイクルの観点からは複数のプラスチック素材が使用されているためリサイクルがしにくいという問題があります。また、1人前ずつの個包装を用いることで食べ残しを防ぐような工夫もなされますが、半面、プラスチック廃棄物の増大にもつながります。

このようにすべての問題は、相互につながっており、一方の問題だけではありません。総合的な環境負荷の低減という観点から台所やごみ箱を見直していきたいですね。