

■消費者関連団体便り

「食品ロス」について考えてみましょう



公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会 (NACS)
東日本支部 神奈川分科会 代表

安達 俊明

私たちは、消費生活アドバイザー、コンサルタント、あるいは相談員資格を有する神奈川県在住または在勤者の集まりです。職業は、一般企業や地方公共団体で働いていたり、家庭の主婦であったり、定年を迎えた者だったり様々です。男女比も約半々です。

毎年自分たちに関わりの深い消費生活に関するテーマを決めて、月1回話し合いをしたり現地調査に出向いたりしています。過去には「福祉の観点から神奈川県のまちづくりを考える」あるいは「大地震に備える」や「横浜開港150周年記念イベントへの参画」など、幅広いテーマに取り組んできました。また「横浜駅周辺のバリアフリーに関するパブリックコメント」に応募するなど行政への提言も行ったりしています。

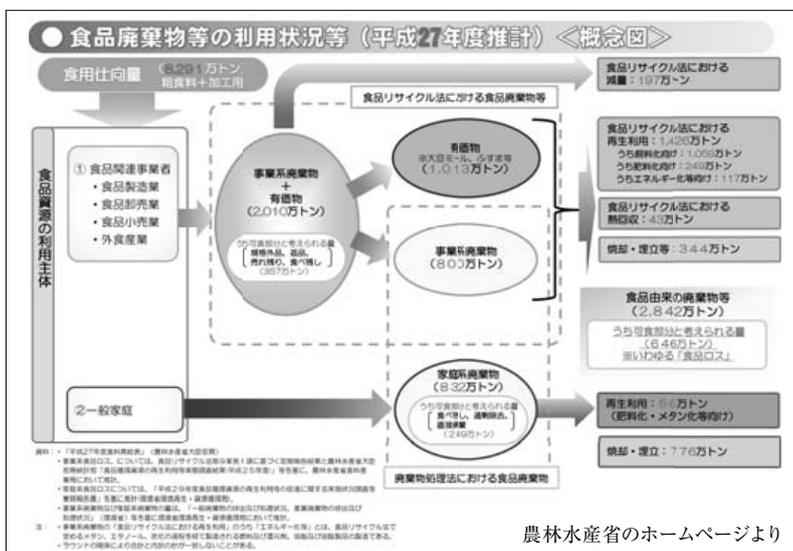
現在のテーマである「食品ロス」について取り組み始めた経緯は次のとおりです。会議室での会議が続いていた中、あるメンバーから

「机上の話し合いだけでなく現場に行ってみよう」という声があがり、行った所が「横浜市中央卸売市場」でした。そこで気付いたことは、身近であるにもかかわらず「食」について知らないことばかりではないか、ということでした。そこで2016年度から「かながわの食」をメインテーマに、生産から廃棄までを幅広く調べてみることになりました。そして、県内で活躍する食品加工の地場産業やショッピングモールを見学した流れから、県の第一次産品と食品ロスに取り組むことになりました。

食品ロスとは、「本来食べられるのに捨てられる食品」のことです。消費者庁によると、日本全国では年間646万トン（2015年度の推計値）あるとされています。（2014年度は621万トンなので増加していますね。）全国民が1人あたり「お茶碗約1杯分（139g）」の食べ物を、毎日捨てている計算になります。しかも、646万トンのうち半分近くの289万トンは、

家庭における「食べ残し」「過剰除去」「直接廃棄」等によるものです。残りの約357万トンは事業系食品廃棄物といわれるもので、「規格外品」「返品」「売れ残り」「外食での食べ残し」等によるものです。（こちらはこちらで、3分の1ルールや返品の商習慣などの問題がありますが、ここでは指摘だけにとどめます。）

このような食品ロスが発生して



いる一方で、子どもの貧困率は13.9%（国民生活基礎調査2016年：厚労省）で、7人に1人が十分に食事を摂れていないといわれます。また世界に目を向ければ、約9人に1人が栄養不足とされています（世界食糧機関の報告書2015年）。さらに、食品に限ったことではありませんが、ごみ処理費用として各自治体が負担している金額も年間約2兆円（環境省のデータ2015年）に上っています。

これらの現実を踏まえ、私たちが何故「食品ロス削減」に取り組むのかを次の4点に整理しました。①資源は有限であり、次世代にツケを回してはいけない②食品ロスはエネルギーのロスであり、廃棄のための費用など経済的な損失でもある③日本の食料自給率が低い中、食料を廃棄している生活習慣は改めねばならない④食べられるものを捨てるのは命を粗末にすること。大量の食品ロスがある中、一方で食べられない人々がいることは問題です。そして、食品を残さず食べることがカッコイイこと（cool）だとして、「たベクール」というキャッチフレーズを考案しました。

これまでの活動としては、農水省および東京都の食品ロス担当者に対するヒアリング、フードバンクや食品リサイクル工場の見学および意見交換等を行ってきました。これらの活動の中から、私たちがやるべきこととして「食品ロスの実態について消費者に広く知ってもらう活動を通じて、食品ロスを少しでも削減していこう」「行政に対して提言していこう」の2点に取り組んでいます。

今年3月には、東京都環境局主催の「東京都食品ロスもったいないフェスタ」に出展しました。ここでいただいたアンケートには、社会で取り組むべきこととして、「小さいうちか



「東京都食品ロスもったいないフェスタ」会場風景

らの教育」「お店に出回らない食材を活かす取組み」等の提案がありました。また、自分たちが実践していることとして「賞味期限が過ぎても食べられるものは食べきる」「飲食店では食べきれぬ量を注文する」等の取組みが紹介されました。どれも大事なことだと思います。そして、今年10月には川崎市の消費生活展に出展することになっています。賞味期限と消費期限の違い、無駄な買い物の戒め、家庭は勿論ですが、外食（宴会）でも残さず食べること等について一緒に考えていきたいと思っています。

食べきることはカッコいい（たベクール）。宴会での食べ残し量はランチ・定食の5倍だそうです。宴会では適量を注文し、最初の30分と最後の10分間は食事を楽しむ時間として食べ切りを勧めましょう！（30-10運動と言います）

折しも、国連の「持続可能な開発目標：SDGs」の12.3では、「2030年までに小売・消費レベルにおける…食料の廃棄を半減させ…」が採択されて、国をあげて食品ロスの削減に取り組むことが求められています。

この記事をお読みになったアナタも、今日から是非「食品ロス削減」にできることから取り組んでいただけたら幸いです。