

今を調べて将来を開く 第3回

学校給食の牛乳パックとHACCP

NACS消費生活研究所 浅野 智恵美

学校給食の牛乳パックは、以前は回収リサイクルされていました。しかし、2018年度から全ての食品供給事業者を対象としたHACCP(※)の制度化が導入され、飲み終えた空の牛乳パックを学校配送用冷蔵車両で回収することは、クリーンゾーンやコールドチェーンで学乳を配送するうえで支障があることから、回収ができずに燃やしている自治体が出ています。

牛乳パックはトイレペーパーやティッシュペーパーなど、家庭用衛生紙に再生できます。循環型社会を形成する上でごみ削減に繋がり、資源の有効利用を推進します。燃やすごみを減らすことで、CO₂削減をはじめとした環境負荷低減が期待できます。資源ごみである牛乳パックを子どもたちが自らの手で開き、洗ってリサイクルに出すことは環境学習の実践にもなります。

牛乳パックを燃やしてしまう自治体がある一方、「2019年度以降、学乳空紙容器の供給業者による回収を廃止するが、紙パックは資源ごみであり、廃棄での処理はありえないことから、購買者である学校・給食センター等の責任において、自主的なリサイクル体制の取り組みをお願いしたい」と通達を出した自治体もあります(姫路市)。みなさんの地域はいかがでしょう。

行政、学校、教育委員会、学乳メーカー、古紙問屋、古紙リサイクル事業者などが協力し知恵を絞れば、HACCPの観点、環境配慮の推進においてレベルをワンランク上げるチャンスになり得ます。今後の取組展開に関心を持ち続けていきたいと思えます。

(※)HACCPは、食品の製造における各工程において微生物の汚染、異物混入などの危害要因を分析し、とくに重要な工程を継続的に監視・記録する工程管理システムです。

北から南から ~消費生活相談の現場より~

樽谷 俊彦 (埼玉県)

企業のお客様相談室に所属していた時に消費生活アドバイザーの試験を受け、縁あって第7期に合格することができました。現在はお客様相談室から離れていますが、昨年こちらでもご縁をいただき、在住する越谷市の消費生活センター運営委員会の委員を務めています。

越谷市消費生活センター運営委員会は現在17名の委員によって運営され、会長及び副会長をはじめ広報部会・学習部会・調査部会が構成され、私は学習部会に所属しています。

6月14日高齢者施設での寸劇(筆者は左から2番目) 学習部会は5月の消

費者月間記念講演会や定期的に開催する消費生活講座の司会進行を務める他、「消費生活劇団：こしがや」と称して高齢者の施設などからのご要望に応じて実施する「悪徳商法や詐欺の手口」を紹介した、寸劇のシナリオ作成や劇団員として活動

の中心的な役割を担っています。いまだに多い「悪徳商法や詐欺」の手口として「オレオレ詐欺による現金引き取り」「偽警官によるクレジットカード詐欺」「屋根や床下などの無料点検を装った高額リフォーム契約(点検商法)」などが挙げられます。「消費生活劇団：こしがや」の寸劇は大変わかりやすいと好評をいただいています。これからも越谷市と一緒に、市民の消費生活に資するように啓発活動を行なっていきたいと思えます。



今年3月にNACSが作成した、消費者教育用教材2点をご紹介します。

商品の一生を知ろう「もっと自動車リサイクル」

～限りある資源を大切に使うために～
(NACS環境委員会作成)

私たちの暮らしになくはならない自動車ですが、その生産や使用の段階では、多くの資源やエネルギーを使用し、温室効果ガスを排出するなど、環境に大きな負荷を与えています。この冊子では、主に資源循環に着目し、限りある資源を大切に使うために消費者ができることを一緒に考えます。

本教材は、こちらのQRコードから、もしくはNACSホームページトップページ・環境委員会のバナーからご確認いただけます。

本冊子は公益財団法人自動車リサイクル高度化財団の助成を受けて作成しました。



「自立する消費者のススメ」

～一歩ふみだす消費行動への手引き～
(NACS中部支部作成)

このテキスト教材は、消費者教育を行う上で、主体的に消費者問題と向き合い、社会を作り出す主権者としての行動を考える内容になっています。テキストとワークシートの二部構成で、小学校から社会人までのライフステージに応じてご活用いただけます。

本教材は、こちらのQRコードから、もしくはNACSホームページトップページのバナーからご確認いただけます。

本冊子は一般財団法人日本宝くじ協会の助成を受けて作成しました。

「自立する消費者のススメ」はこのたび、「消費者教育教材資料表彰 2019」優秀賞を受賞しました!



インフォメーション

●事務局からのお知らせ

【総会実施報告】6月8日(土)、第9回定時社員総会を、全国婦人会館2階会議室で開催しました。審議の後、予定した全議案が可決されました。

【2019年度JKA公益事業振興補助事業として下記2事業を実施します】

①消費者取引裁判外紛争解決手続(Consumer ADR) / 消費者相談

②なんでも110番の開催



編集後記

今回取材したTABETEに登録しているお店では、捨てられていたサウキビの絞りかす(バカス)で作った容器を使っているところが増えているとのこと。環境にやさしい取組みを応援していきたいですね。(永沢)

高齢者の自動車事故の報道を耳にするにつけ、対応の難しさを感じます。免許返納すべきとの意見の一方で、公共交通もままならない過疎地域での日常生活を思うとどうしたものかと。(岡本)

個人的に注目していた「TABETE」のお話しを伺いました。社会課題にITで立ち向かう、イマドキスタイル! 頼もしく思いました。レスキュー体験のお弁当、おいしかったです。(伊藤)

NACS news

NACS information papers

No.2

NACS

NIPPON ASSOCIATION OF CONSUMER SPECIALISTS

2019夏

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

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-17-14 全国婦人会館2F TEL.03-6434-1125 FAX.03-6434-1161

編集責任者: 広報委員長 永沢 裕美子

「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) 成立



代表理事副会長 大石美奈子

食品ロスは、国連が2015年に定めた持続可能な開発目標(SDGs)でも言及されている喫緊の課題です。世界には貧困や飢餓による栄養不足の人が多数存在する一方、日本では大量の食糧を輸入しながら、まだ食べられる食品の多くを廃棄しています。こうした現状の改善に真摯に取り組むことを目的とした食品ロス削減推進法案が超党派議員によって提出され成立、5月31日に交付されました。

<食品ロスとSDGs>

昨年あたりから、SDGsバッジ(17色の環状のもの)をつけている人をよくみかけるようになりました。SDGsとは「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)」のことで、2015年9月に開催された国連持続可能な開発サミットで定められました。「誰一人取り残さない」持続可能で多様性と包摂性のある社会を実現するために、2030年を期限とし、17の国際目標と169のターゲットが掲げられています。

17の目標中、食品ロスに特に関連するのは<目標12: つくる責任つかう責任>です。12.3のターゲットは、「2030年までに、小売り・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食糧の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる」としています。その他<目標1: 貧困をなくそう><目標2: 飢餓をゼロに><目標3: すべての人に健康と福祉を><目標13: 気候変動に具体的な対策を><目標14: 海の豊かさを守ろう>も関連します。

<食品ロス削減推進法>

本法では、「食品ロスの削減」の定義を「まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組」としました。そして、国・地方公共団体・事業者の責務、消費者の役割、関係者相互の連携協力、食品ロス削減月間(10月)の設置などを定めました。また、政府は基本方針を定めるとし、都道府県及び市町村は基本方針を踏まえ食品ロス削減推進計画を定めるよう努めるとされました。基本的施策と

しては、消費者、事業者等に対する教育及び学習の振興、普及啓発のほか、食品関連事業者の取組に対する支援を講ずることなどが示されました。

2018年には恵方巻きの大量廃棄が大きな社会問題となりましたが必要量に応じた食品の販売・購入に加えて、販売・購入した食品を無駄にしないための消費者と事業者との連携協力の必要性も、本法では明記されています。

<消費者の役割>

消費者が食品ロスの削減に取り組むためには、「消費期限」と「賞味期限」の違いを正確に理解する、保管や調理の知恵・技術を会得する、フードバンクなど地域活動へ参加することも重要ですが、食品ロスの削減に積極的に取り組む事業者を応援することも消費者の役割として大切だと考えます。

消費者が食品を選ぶ基準は、得てして原料や添加物、値段、賞味期限などに限られます。食品ロスとは少しずれますが、一歩進んで、フェアトレードなど原材料の仕入れ方、再生可能エネルギー 100%の「RE100」など製造時での取組み、詰め替えによる容器包装の削減など、持続可能性に配慮する事業者や商品を選ぶことで社会を大きく変えることができるのです。

<事業者の新たな取り組み>

リデュース・リユース・リサイクルの3Rで基本となるのは、まずはリデュース=発生抑制により廃棄に回る量を減らすことです。スーパーなどではこれまでの商習慣であった3分の1ルールの見直し※や、コンビニでの値下げ(ポイント還元)シール貼り付けなど、食品ロス削減に向けた新たな取り組みがようやく始まりました。また、おからを使った繊維など、これまで廃棄されていたものを有効利用して商品化する研究や技術開発も進められています。

しかし、例えば個別包装や高機能な容器包装の活用で賞味期限が延びる一方、廃棄物の増加や分別の困難など、廃プラスチック削減問題に逆行する恐れもあります。これらトレード・オフにも関心を払い、社会的に持続可能な取組みとして継続していくことが重要です。

※3分の1ルール: 製造日から賞味期限までの合計日数の3分の1を経過した日を納品期限とし、さらに3分の1を経過した日を店頭での販売期限とする企業の自主ルール。

特集 ▶ 「食品ロス」を考える

近年、非常に大きな社会課題となっている「食品ロス」。5月には「食品ロスの削減の推進に関する法律」(略称：食品ロス削減推進法)も公布されました。今号では、その課題解決のための取り組みの一つ「フードシェアリング」事例をご紹介します。

フロントランナーにインタビュー

お店と個人を繋ぎ、廃棄されそうな食べ物を“救い出す”WEBプラットフォーム「TABETE」を運営する株式会社コークッキングの川越代表にお話を伺いました。
聞き手：広報委員会(永沢副会長・伊藤委員)

お店の「まだおいしく食べられるのに…」をユーザーがレスキュー!

伊藤 「TABETE(タベテ)」は、ネーミングも分かりやすく、非常にユニークなサービスだと思いますが、まずはその仕組みをご紹介ください。

川越 中食や外食では、営業時間などの理由で廃棄せざるを得ない食品が出てしまいます。それを一般の方に「レスキュー」してもらおう、というマッチングプラットフォーム、フードシェアリングの仕組みです。

永沢 まさに「食べて!」ですね。

川越 ランチの余り、売れ残りそうなパンなどを想定していますが、「おいしく食べられるのに」というお店の思いと、おいしい食事をお得に買える「食べ手」がいて、そして環境にもよい……関わるみんながハッピーになれるサービスだと思っています。



株式会社コークッキング 川越代表

慶応義塾大学総合政策学部卒。和食料理店で料理人修業、大手飲食チェーンで店舗運営を経験し、料理を通じたチームビルディングワークショップやクリエイティブイベントを行う株式会社コークッキングを創業。スローフードやフードロスをテーマに、料理人兼社会企業家として活動する。

●お店(余剰食品が出る)
レスキュー依頼を登録 → 受注 → 引き渡し

●ユーザー
レスキュー依頼を検索 → クレジットカード決済 → お店で受け取り

お店もユーザーも事前登録制(無料)。ユーザーは、公式サイトかiPhone・Androidアプリを利用。また、公式ツイッターやLINEをフォローしていると、その日という「レスキュー」が出ているかのお知らせが受け取れる。

伊藤 現在、ユーザー数はどのくらいでしょうか?

川越 19年5月現在、約11万7千人に登録していただいています。毎月数千人ずつ増えてきました。お店の方の登録は、都内で220店舗余り、神奈川、埼玉にも広がっています。

永沢 どういう層の方が多いですか? 比較的若い方、20代一人暮らし、というイメージがあるのですが。

川越 30~40代の仕事をしている女性が多いですね。気になるお店からレスキューが出た時に、帰宅時にそのお店に立ち寄ってテイクアウトする方が増えています。仕事で忙しく、いつも同じものを食べがちですが、「TABETE」を利用することで食の選択肢が広がったという声をいただいています。もちろん、お得という面もあります。なかには、仕事上、まだ食べることができる食品を大量廃棄する現場に立ち会った経験があり、食品

ロスを減らすこの取り組みに共感して利用しているという方もいらっしゃいます。

ハードルを上げずにみんなが輪に入れる食品ロス対策を!

永沢 やはり、食品ロスへの問題意識を持っている方が多いのでしょうか。御社も、このサービスは「食品ロスに取り組みよう」という目的で始められたのでしょうか?

川越 元々、私たちは料理で社会貢献していくことを目指していて、スローフードの考え方にも共感しています。その中で「Too Good To Go」という仕組みを知りました。閉店後には廃棄されてしまう食材を低価格で買える仕組みで、2015年にデンマークで始まったのですが、今ではヨーロッパ9か国に広がり、1万5千店が登録しています。食品ロス対策でもあり、貧困対策でもあるのですが。

伊藤 お店と消費者を繋ぐという点で同じ仕組みですね。「TABETE」を始めるにあたり、なぜ食品全般を扱うのではなく「飲食店の余剰品」だったのでしょうか?

川越 業務用食品などでは、日本でもすでにサービスがありました。なにより「食品ロスに取り組みよう」というモチベーションを持つ人たちの、ハードルを上げたくなかったんですね。気軽に、会社や家の近くで、まだおいしく食べられるものを引き取れる……という風に。

永沢 なるほど、仕事帰りにアプリを開いてみて、気に入ったものがあればレスキューする、ということですね。

川越 そうなんです。「食品ロス」という課題には、全員

で向かう必要があると思っています。そのためにもハードルを高くしないで、誰でも気軽にこの輪に入れる!という仕組みにしたかったので。

伊藤 「食品ロス対策!」と気負わなくても、おいしいものがお得に買える、ちょっとしたお楽しみでもあります。さて、この先はどういう展開を考えていらっしゃいますか?

川越 「TABETE」では、お店の登録とユーザー数も増えることで、マッチングが増加していけばいいと思っています。また「ディスコスープ」という、規格外の野菜などを引き取って料理しておいしく食べよう!という、これもスローフード発の40か国ぐらいに広がっているイベントも手がけています。

永沢 これも、食料廃棄を考えるためのイベントですね。

川越 はい、そうした食材を料理すること、食べることに意味があると思っています。「TABETE」が一人ひとりの小さな貢献を束ねるプラットフォームになっていくこと、また、他のサービスや団体とも力を合わせて大きなムーブメントを作って、食環境に貢献していきたいと思っています。

伊藤 一人ひとりがコツコツと、やがて大きく広がるといいですね。今後の活動も楽しみです! 本日はありがとうございました。



TABETE サイト
<https://tabete.me/>

消費者・事業者・行政三者連携で食品ロス削減を! 食生活特別委員会委員長 藤原 以久子



大阪府では平成29年度より「食品ロス削減キャンペーン」を展開しています。この取組のため「食品ロス削減ネットワーク懇話会」(消費者代表として、樋口西日本支部支部長が参加)が構成され、消費者、事業者、

行政の連携と情報共有を図る中、平成30年10月28日(日)、ダイエーグルメンティ中もず店にて「野菜をおいしく食べきろう!!」試食会が開催されました。

小売りにおける食品ロスで大きなウエイトを占めているのは野菜、果物です。この内、食べられるのに廃棄されがちな野菜の部位に注目し、スーパー店頭でおいしく食べきる方法を紹介して食品ロス削減につなげようという試みです。

試食会では、購入時に店舗に捨てられていく事の多いキャベツの外葉を生かした、西日本支部食生活研究会考案の「ロスない焼き」(キャベツの外葉、ブロッコリーの茎、しいたけの柄

だけを使ったお好み焼き)が紹介されました。外葉廃棄の背景には、消費者の「硬くてまずい」、「農薬が心配」といった思いがあります。そんな懸念を払拭すべく、試食に先立ち、大阪府竹内副知事(当時)から食品ロスの現状説明、大阪府環境農林水産部流通対策室高取氏から野菜の部位別の栄養や残留農薬の説明、食生活研究会からは「大阪の『始末の料理』の力を発揮して!」という呼びかけがありました。試食された方々からは「おいしい!」という声があがり、レシピを持ち帰る方も見受けられました。店頭でのこうした食品ロス削減啓発イベントは大阪府下では初めてのとのこと。平成31年2月にはダイエー他店舗でも実施され、今後の広がりが期待されます。

平成31年3月、西日本支部内に食生活特別委員会のワーキンググループが立ち上がり、自主研究会や他支部とも連携し、啓発や提言活動に取り組んでまいります。

レシピ ロスない焼き(お好み焼き)

材料: キャベツの外葉、しいたけの柄、ブロッコリーの茎、お好み焼き粉、水、天かす(好みで)
作り方: ●材料の具材は全てみじん切りにする。
●●の具材とお好み焼き粉と水を混ぜ合わせる。
●フライパンやホットプレートで蓋をして焼く。
●ソース等をかけて仕上げる。

試食会で配布したレシピ(お好み焼きの生地は各家庭の作り方で可)

「TABETE」でレスキュー! 気軽に「フードシェアリング」を実行

実際に「TABETE」を使って、近くのお店からおいしい「ローストビーフ弁当」をレスキューしました。

- 1 夕方、TwitterやLINEで「今日のTABETE」のお知らせが届きます。近くで、好みの食に出会えばラッキー!
- 2 アプリで検索、オーダー。クレジットカードで決済します。商品詳細で、お店からの「出品理由」なども読めます。
- 3 お店に行き、アプリの画面を見せて、商品を受け取ります。アプリ上で受け取りボタンをポチッとすれば完了!
- 4 作り立てほかほかのお弁当は、想像以上にボリュームたっぷり! 持ち帰って、おいしくいただきます!

取材を終えて

お話しを伺った川越代表は、なんとまだ20代! 社会課題の解決方法に、いち早く海外の動向を取り入れたり、ITを活用したりと、若い世代ならではの活力が感じられました。「TABETE」の登録店舗は、まだまだ都内や近郊に限られますが、登録ユーザーはすでに全国各地にいるのだとか。メディアなどで「TABETE」を知り、自分の街にもサービスが広がるように……と待つ

ているユーザーが多数いることは、それだけ「食品ロス」への関心を表すものと心強く思いました。現在、フードシェアリングサービスには「TABETE」のほかにも、いくつかのサービスが立ち上がっています。ヨーロッパで「Too Good To Go」が拡大したように、日本でも「TABETE」のようなサービスが広がり、手軽に利用できるようになることを期待しています。