

学生たちが描く
未来の食 プロジェクト

限りある資源を無駄にしない
世の中に向けて
～農家の愛情をすべてお腹に～

食品ロスチーム

桑田 向陽

東京大学 One Earth Guardians 育成プログラム

橋元 菜摘

東京大学 One Earth Guardians 育成プログラム

限りある資源を無駄にしない世の中に向けて

農家の愛情をすべてお腹に

食品ロスの現状

食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず食品を捨ててしまうことを言います。その食品ロスは日本で年間 600 万トン（平成 30 年度）と言われています^[1]。

日本人の 1 人当たりの食品ロスは 1 年で約 47kg であり、これは日本人 1 人当たりが毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているということになります。



食品ロスは大きく事業系と家庭系に分けられます。事業系の食品ロスは全体の 54% を占めます。例えば製造の過程で発生するロスとしてはパンの耳や麺の切れ端の廃棄がありますし、食品卸・小売業では納品期限切れや売れ残り、外食産業では食べ残しや仕込みロスが挙げられます^[2]。さらに、ここには含まれていませんが、規格外などの理由で出荷できない農作物はなんと生産された量の 3~4 割にもなります^[3]。

家庭からの食品ロスは残りの 46% です。その要因は、料理を作りすぎて残ってしまったり、野菜の皮や茎などと同時に食べられるところまで切って捨ててしまったり、買って来たものを未開封のまま食べずに捨ててしまうことなどが挙げられます^[4]。



なぜ食品ロス削減を目指さなければならないか

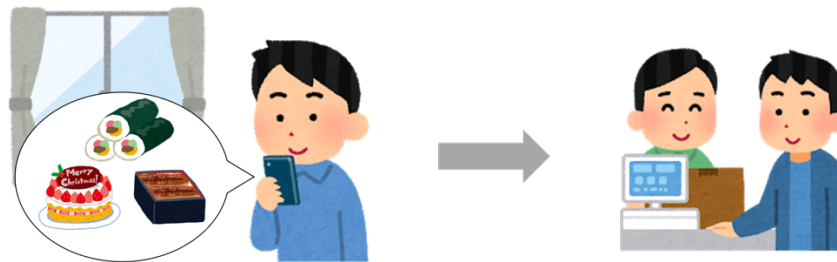
食料を作るために様々な段階で多くの資源が消費されています。生産において水や肥料を与えることはもちろん、運搬にも調理にも水やエネルギーが使われます。しかし我々が今享受しているこれらの資源は限りあるものがほとんどです。電気の源のほとんどは石油や天然ガスなどの化石燃料であり、農作物の生産に使われる地下水も人間の時間スケールでは有限なので化石水と呼ばれています。さらには土地も有限です。これらの資源の枯渇は日本だけでなく世界各地で起きています。世界各地で灌漑に利用されている地下水は今世紀半ばには枯渇すると言われてます^[5]。これは世界中から食料を輸入している日本にとって他人事ではありません。将来近いうちにそれらの資源が枯渇すると、結局困るのは私たちなのです。日々の食生活を営むのに必要な資源を再生可能なものに切り替えると同時に、大量の資源が投入された食料を大切に、少しでも長く資源を利用できるようにすることが必要なのです。



私たちができること

食品ロスを削減するために私たちにできることは何があるのでしょうか？家庭での食べ残しを減らすだけでなく、ついつい多めに頼んでしまいがちな会食でも、適度な注文量を心掛け、食事を楽しみ、食べ残しを減らせるといいですね。また、冷蔵庫の中で知らない間に腐らせてしまう食品を無くすために、冷蔵庫の中を整理し、眠っている食材を減らすようにしましょう。これらに気をつけることで、食品ロスの約半分を減らすことができます。

では、私たちの手元に届く前に捨てられてしまう残りの半分の食品ロスに対しては何もできないのかというと、そうではありません。私たちの購買行動から、食品ロス削減に対する前向きな姿勢を企業側に示すことで、社会全体で食品ロス削減に取り組むことができます。例えば、季節商品の売れ残りを減らすために予約販売を行っているお店を積極的に利用したり、店端で販売されているような規格外野菜や低利用食材に目を向けたりすると良いでしょう。



また、お惣菜などは消費期限が短いため、すぐに食べるものは手前のものから取るように心がけることも大切です。レストランでは、なるべく早く食事を提供したいという思いから、実際に売れる量よりも多めに作ることが多く、余ったものは廃棄してしまいます。「食品ロスを減らすためなら待っても構わない」という心持ちで過ごしてみてもいいでしょうか。

食品ロス削減の取り組みを行っている企業は少なくありません。それらの取り組みに私たちが協力することで、家庭でもお店でも食品ロスが発生しないような未来を作っていきます。

[1]農林水産省「食品ロスとは」

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html (2021-7-29 最終閲覧)

[2]環境省「食品ロスポータルサイト」

<http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/busi.html> (2021-7-29 最終閲覧)

[3]ナルホド SDGs 「規格外野菜を救おう！生産された3割の野菜は規格外で捨てられる！？」2021-1-11

<https://naruhodosdgs.jp/imperfectvegetables/> (2021-7-29 最終閲覧)

[4]消費者庁「家庭での食品ロスを減らそう」

<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/eating-home.html> (2021-7-29 最終閲覧)

[5]ナショナルジオグラフィック「地下水が危機、今世紀半ば18億人に打撃」2016-12-28

<https://natgeo.nikkeibp.co.jp/atcl/news/16/122700501/> (2021-7-29 最終閲覧)