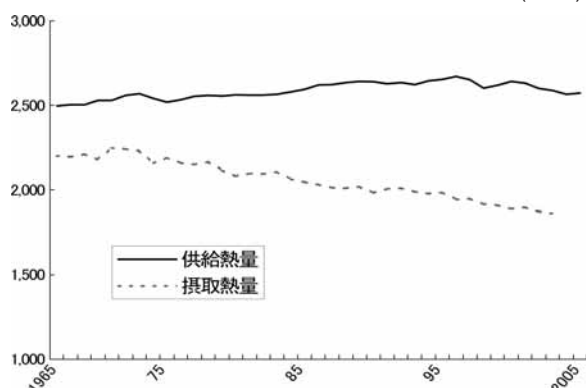


もったいない食品ロス

食料自給率が40%と極端に低いわが国は、海外から大量の食料を輸入する一方で、大量に廃棄しているという皮肉な状況を抱えている。

いったいどれくらい日本全体で食品のロスが発生しているかは、厳密に把握するのが困難であるが、ひとつの目安として1人1日当たりの供給熱量と摂取熱量の差からおおまかな推測ができる。これによると、両者の差は年々拡大する傾向にあり、03年では700Kcalで日本人の1食分以上のエネルギーに達している(第1図)。

第1図 日本人の一人当たり供給・摂取熱量の推移(Kcal)



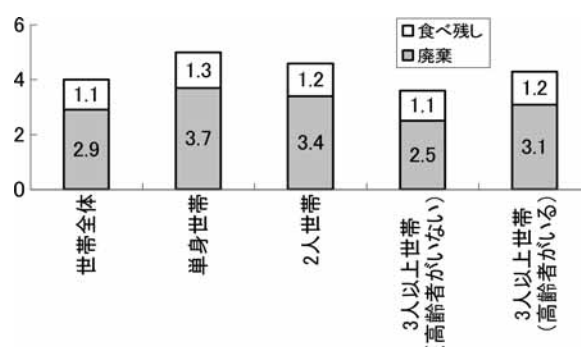
資料：農林水産省「食料需給表」、厚生労働省「国民健康・栄養調査」
 注) 1. 酒類を含まない。
 2. 両熱量は、統計の調査方法及び熱量の算出方法が全く異なり、単純には比較できないため、両熱量の差はあくまで食べ残し・廃棄の目安としての位置付け。

食品ロスは、消費段階、なかでも一般家庭から発生するものが全体の約58%と圧倒的な割合を占めており、次いで外食等で25%、加工・流通段階からが17%である(平成15年度

環境省・農水省調べ)。また、一般家庭からの食品ロスは、ほとんどリサイクルされておらず、ゴミ問題に直接つながっている。

農水省の食品ロス調査によると、食品ロス率は(食品の可食部分に対する廃棄・食べ残しの割合のみ、りんごの皮、魚の骨、野菜くず等の不可食部分は除外)、単身世帯で5%と最大で、次いで2人世帯、3人以上で高齢者がいる世帯の順に高い(第2図)。

第2図 世帯別の食品ロス率(%)



資料：農林水産省「食品ロス統計調査」(平成17年度調査)

単身、2人世帯は、食べ残しや直接廃棄の多い若年層が多いこと、高齢者がいる3人以上世帯は、一般にロス率の高い野菜類や果実類、魚介類の使用が多いことが影響しているとみられる。

日本の消費者は、家庭や外食・宴会等で大量の食べ残しや廃棄をしながら、その背後にある食料・農業や環境に対しては概して無関心で、危機感が乏しい。日常の食生活が、世界の食料・環境問題にリンクしているという想像力を涵養する教育がますます必要になってきている。(室屋有宏)