

潮流

食品ロスの削減を目指して

調査第二部 部長代理 木村 俊文

まだ食べられるにも拘わらず廃棄される弁当や食べ残しなど、いわゆる「食品ロス」が深刻な社会問題の一つとなっている。

食品ロスについては、2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発目標」(Sustainable Development Goals : SDGs) の中に「30年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たり食品廃棄物を半減させる」ことが達成基準の一つとして盛り込まれるなど、近年、関心が高まっている。

農林水産省によれば、日本の食品ロス量は643万トン(16年度推計)にのぼる。国民1人当たりでは年間51kg、つまり毎日お茶碗1杯分(139g)に相当する食品が廃棄されている計算になる。内訳をみると、製造・販売・外食等の事業系は352万トン(55%)であり、規格外品や返品、売れ残り、食べ残しなどによる廃棄が当てはまる。一方、一般家庭から発生する家庭系は291万トン(45%)と、食べ残しや消費期限切れなどによる廃棄が多い。18年の食料自給率が38%(カロリーベース)と極端に低い日本は、海外から大量の食料を輸入する一方で、国内で大量に廃棄しており、こうした状況は国際的な批判を招きかねない。

政府は、家庭系の食品ロスについては、循環型社会形成推進基本計画(18年6月)において、30年までに2000年度比で半減させる目標を設定している。また、19年5月には食品ロス削減推進法が成立し、製造・販売・外食等の事業者は食品ロスの削減に積極的に取り組むことが義務付けられた。

こうした中、事業系のロスを減らすためにコンビニ業界では、消費期限が迫る弁当などを来店客が購入する場合、電子マネーのポイントなどで還元する実質的な値引き販売に取り組み始めた。また、天候などの影響で売れ残りが見込まれる全国各地のパン屋さんの商品を割安価格で販売するパン専門の通販サイトなど、廃棄されそうな食品と消費者をマッチングすることで食品ロスを削減する新たな取り組みも登場している。

家庭系のロスを減らすには、冷蔵庫などにあるものをチェックし、食品を使い切ることを意識しながら賢く買い物することが大切だろう。我が家では、忘れ去られて黒くなったバナナやミイラと化したショウウガなどが冷蔵庫の奥底で発見され、驚くことがある。近い将来には、食品在庫を管理しながら献立を提案してくれるスマホアプリや人工知能(AI)を搭載した冷蔵庫などの普及が進むと思われる。

ただし、食品ロスの削減が進めば、その分だけ生産が減少することから、僅かとはいえ経済成長の下押し要因になる可能性がある。しかし、食品ロス削減に向けた新しい製品やサービスが開発されることで、従来にはない価値が生み出される可能性も大いに期待できる。

食品ロスは、事業者だけの問題ではなく、家庭や消費者一人ひとりの意識をいかに高めるかが課題といえる。前掲の食品ロス削減推進法では、毎年10月を「食品ロス削減月間」と制定し、とくに10月30日を「食品ロス削減の日」と定めた。今後、国民運動として食品ロス削減への取り組みが加速することを期待したい。