

# いま、「食品ロス」が問いかけること

食品ロスに向けたわが国の対応はリサイクルが中心で、そもそも「発生させない」という取り組みは1歩も2歩も遅れてきた。世界各国の実践は多様ではあるが、欧州などが積み重ねてきた先進的な取り組みには学ぶべきことが多い。SDGsが問いかける食品ロスの現代的意義に思いをはせたい。

## 食品ロス削減に向けた歴史

2019年10月、世論の支持やグローバルな潮流を背景に「食品ロス削減推進法」が成立した。この問題は古くから語られてきたテーマでもある。食料資源の乏しかった日本では、かつて食べ残しをすると「バチが当たる」と説教され、その「もったいない」意識を皆で共有していた。また、第一次世界大戦時の欧州でも「もったいない」意識は一般的であり、第二次世界大戦中には「欲しがりません、勝つまでは」という過激な標語すら日本中に伝播した。

1930年代ごろの米国は、第一次世界大戦の戦禍を免れたことから恒常的に農産物が過剰となり、戦後になって敗戦国の日本への食糧援助という形でその処理が進んだ。戦時中、東南ア

ジアや植民地から日本に米が移入されたが、米国産の小麦やトウモロコシが輸入されるようになったことで、日本の食文化は、パン食や肉食へ大きく変貌することになった。ただ、60年代まで日本におけるもったいない意識は、まだ健在であった。

1970年前後、農業機械の導入や化学肥料の利用などが重なり、米の増産と生産過剰が大問題となった。70年に開始された米の生産調整は2018年の廃止までに食料の需給調整に重要な役割を果たしていた時期もあったが、これはあくまでも市場価格を維持するのが目的であり、食品ロス削減という考え方はみじんもなかった。

2001年になると、循環型社会形成基本法のもと、「食品リサイクル法」という世界でもま

れな食料廃棄の抑制制度が登場した。しかし、これは1970年に制定された「廃棄物の処理及び清掃に関する法律（廃掃法）」を補完する法体系となっており、食品ロスの削減というよりも「最終処分場のもったいない」を解消するための法律で、実際にはリサイクル推進が中心であった。

風向きが変わったのは、2011年に国連食糧農業機関（FAO）が「世界の3分の1の食料は廃棄されている」という調査結果を公表した以降である。可燃ごみの焼却処理をほとんどしない欧州では、もともと埋め立てによるメタンガスが問題となっており、この調査結果はその危機感への強いメッセージとなった。

一方、15年9月に国連総会で「持続可能な開発のための2030アジェンダ」と17のゴールが



愛知工業大学 経営学部経営学科 教授

**小林 富雄** KOBAYASHI Tomio

こばやし とみお  
1973年富山県生まれ。2003年名古屋大学大学院生命農学研究科博士後期課程修了。商社、シンクタンク、短大勤務を経て、15年愛知工業大学経営学部准教授、17年度より現職。食品流通で発生する食品ロスについて専門的に研究し、環境省、消費者庁などの委員を歴任。



食品ロス削減を訴えるポスター(1917年)

採択され、食品ロス削減の動きが一気に世界化した。そのターゲット12・3に「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食品の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」と記載されたからである。

## 日本の食品ロス問題とSDGs

SDGsの17の目標は、環境、経済、社会の諸問題を包括的に扱い、インターリンク（諸課題相互の関係性）を重視した構造を持つのが特徴である。また、貧困と飢餓問題に偏っていた2000年採択のMDGs（ミレニアム開発目標）に比べ、民間企業が取り組みやすい（取り組みなければならぬ）ものとなった。

とりわけESG（環境・社会・企業統治）投資がSDGs推進政策と融合し、欧州を中心に、温室効果ガス排出量ゼロをめざす脱炭素社会ビジネスの一大ムーブメントを巻き起こしていることも特徴的である。

昨年12月にスペインのマドリッドで開催されたCOP25（第25回国連気候変動枠組条約締結

国会議）におけるビジネス会議では、740社を超える企業が脱炭素に向けた目標設定に賛同していると紹介された。マクドナルドやマイクロソフト、ナイキ、ネスレなどの世界企業が先陣を切っている。また、世界の有力企業500社の4分の1近くが再生可能エネルギー100%や科学的分析に基づく目標設定、炭素中立化などに取り組んでいるという報告もある。

16年にはESG投資の額は2541兆円に達した。世界の投資額において、約4分の1に当たる額がESG投資で占められたことになる。こうしたESG投資の世界的潮流は、欧州発の食品事業者や農業のサステナビリティに関するレーティング（格付け評価）を、日本企業にも迫っている。

たとえば、イギリス『エコノミスト』誌の調査部門が食品栄養財団と共同で実施している「F I X I N G F O O D」という調査では、欧州各国や米国、韓国などが、食品ロス削減のための法整備が整っている国として挙げられているのに対し、日本の食品リサイクル・食品ロス対策は世界第7位とされている。

同じくサステイナブル・レストラン協会は飲食店の食材調達や運営について評価を行うイギリス発の格付け機関で、18年には日本法人も発足した。イギリスを中心に、チェーン店から社員食堂、ミシュランで星を獲得した高級レストランまで世界中で1万店舗以上が加盟する。

日本国内の調査不足や文化的な理解不足もあることから、このような海外の格付け評価に過度に振り回される必要はない。しかし、数字がひ

とり歩きする可能性も否定できず、企業の取り組みを分かりやすく説明する方法として積極的に関わる姿勢が求められる。

日本の食品リサイクル法の対象範囲は、農業部門と消費者を除外したフードビジネスに限定された。これは、食品ロス関連政策の所管が農林水産省からスタートしたことから、農産物の生産過剰分については、廃棄を政策的オプションの一つとして維持する必要があったのかもしれない。米の生産調整や路地野菜などの産地廃棄、流通過程での規格外品の廃棄などは、需給調整による農家所得の維持のための必要悪だったのである。

しかし、たとえばフランスでは、フードバンクを通じた過剰食品などの福祉団体への贈与システムが定着しており、他国よりも相対的に食品ロス問題と消費者の距離が近い。そのため規制色は弱く、農業部門も対象として産地の規格外農産物をブランド化するなど広範な取り組みを推進している。

他方、日本の食品ロス削減推進法では「国民運動」の推進が掲げられ、その基本方針には消費者、事業者、農業者、マスコミ、国・自治体のそれぞれの役割が明記された。罰則規定はないものの、農業部門から発生する食品ロスの位置付けも踏まえ、単なる「事業者たたき」に終始せず、消費者とフードサプライチェーン内の需給調整の方法を具体的に議論する必要がある。

食品ロス削減推進法が成立に至る過程においてSDGsの影響は小さくないが、それに先立ち18年6月に閣議決定された「第4次循環型社

会形成推進基本計画」には家庭系食品ロスの半減目標が明記された。

その後、19年2月には食品リサイクル法の基本方針が改定され、SDGsを意識して2000年度比で30年までに食品ロスを半減する目標が定められた。

### 諸課題を浮き彫りにしたSDGs

これまで環境問題や廃棄物問題としてのみ捉えられがちであった国内の食品ロスに対し、SDGsが多元的な位置付けを与えたことも、加えて指摘したい。17に分類された169のターゲットのうち、食品ロスの記述があるのは目標12「持続可能な生産消費形態を確保する(つくる責任・つかう責任)」である。

イギリスでは2010年2月に制定された「食料雑貨品供給に関する行動規約」で、事前告知のない契約変更や、過度のリスクや予測できない費用を納入業者に転化すること、特売価格での過剰発注などを禁止し、公共調達慣行を規定した。

また、フランスでは16年に食品廃棄禁止法が成立し、大規模小売業はフードバンクとの提携を義務付けられたが、18年11月には、さらに包括的に、健康的かつ持続可能で、誰もが平等に食品へのアクセスができる法律が公布された。そこでは、アニマルウェルフェアや環境保全に配慮した農業の推進などといったSDGsの実践に向けて、ゲージ鶏舎の新設禁止、学校給食におけるオーガニック率の50%達成と週に一度のベジタリアンメニュー提供などの施策が盛り込

まれている。

そして食品ロス対策としては、小売りやケータリング業者の報告義務や、「レストランはドギーバッグ(食べ残しの持ち帰り)を断つてはならない」という義務が盛り込まれた。ドギーバッグはもともとアメリカの文化であり、フランスではマナー違反とさえされていたが、国全体で毎年130万トンの食べ物が廃棄されている実情を背景に法整備が進んだ。

このようなサプライチェーン全体を見直す包括的な施策は、SDGsのインターリンケージをよく反映している(図)。

日本も事業系食品廃棄物のリサイクル率は85%(17年度、大豆ミール、ふすまなどの有価物含む)と世界最高水準であり、食品リサイクル法で「キノコ菌床化」を第3のリサイクル方法に指定するなど、欧米にはない独自の取り組みが進展している。今後は、国際的な枠組みで過去の経験を捉え直し、家庭系生ごみのリサイクル進展や省庁横断的に抜本的なフードサプライチェーンの再構築を検討する必要がある。

### 各国の食品ロス政策の多様性

ここで、日本と韓国における食品ロス対策に目を転じてみたい。

両国は、人口密度が高いため埋め立て禁止どころか、埋め立てる場所の確保すら難しいという実情があった。

日本では「焼却」という世界でもまれな手法で廃棄容量を減らしてきたが、隣国の韓国では、住民の反対などにより焼却処理が難しいことか

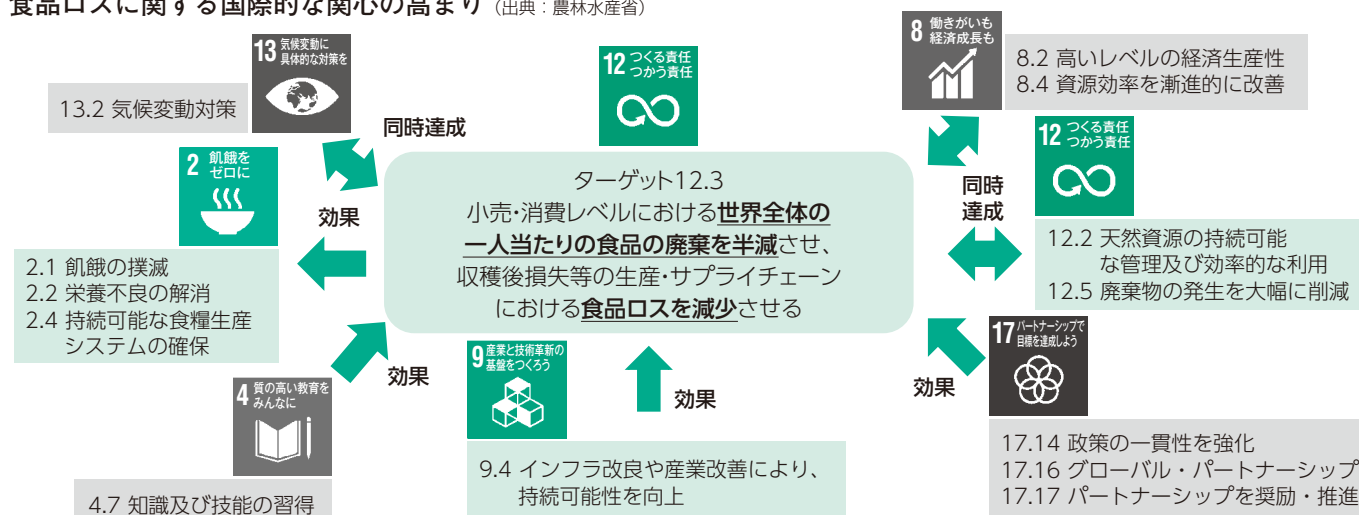
ら、包括的な食品ロス削減施策が急速に進展した。

特にソウル五輪前後から外食産業が急増し、小皿のおかずをたくさん並べる韓国特有のパンチン文化が食べ残しの原因となり、その廃棄による地下水汚染が社会問題となって循環型社会への大きな推進力となった。

その結果、日本より10年ほど先行し、1992年に「資源の節約と再活用促進に関する法律」が制定され、95年には政府の環境部を中心に「食品廃棄物協議体」が設置され行政の横断的な取り組みが強化された。さらに97年のアジア通貨危機を受け、フードバンクモデル事業が全国4か所で展開され、その後は社会福祉部が主導したホームレス支援が国民の共感を呼び福祉事業として定着した。

外食の食べ残し対策としては、パンチャンの提供皿数を定めた「良いメニュー制」が導入されたが定着しなかった。現在では、国が融資枠を設けた模範飲食店制度を策定し、金銭的インセンティブによるパンチャンからビュッフェ形式への変更を模索している。家庭系生ごみと小規模飲食店の食品廃棄物処理では従量課金制が導入されつつあり、全自治体の63.4%(2014年9月現在)に普及し、課金を有料のステッカーを専用バケツに貼る方法に加え、集合住宅ではクレンジット決済が用いられている。市民は支払いを抑制しようと分別を徹底するため生ごみの「品質」が良くなり、家庭系生ごみからペットフードを製造する世界最高峰の食品リサイクル大国となった。

食品ロスに関する国際的な関心の高まり (出典：農林水産省)



### 食品ロス問題の現代的意味

食品ロス問題に関する制度や対策は、各国の地理的・文化的要因により多様化することは当然である。国連も「食品ロス」の定義を世界的に統一しようとはしていない。日本では「食品廃棄物は可食部と不可食部を含む食品由来の廃棄物、食品ロスは食品廃棄物のうちの食べられる部分(可食部)」と定義されている。

SDGsは、未来のあるべき姿から見て、今なすべき破壊的創造を求める点に特徴がある。「やれることはやる」のは当然だが、「これは無理」という言い訳を禁じ、その解決策を粘り強く考え続ける覚悟を強いるものである。

FAOでは、消費段階の食品廃棄量は先進諸国より途上国が少ないことが示され、イギリスの調査でもマクロ経済指標が食品ロスの発生に影響を与えている可能性が指摘されている。つまり、国内外で食品ロス対策が遅々として進んでいない理由は、短期的な経済成長が優先されているからである。

経済成長する中で、廃棄されるほどに食料供給が増大したこと自体は大変好ましく、消費者も感謝しなければならないのかもしれない。しかし、その過剰性をどのように受け止めるのかについては、特に日本では焼却処理に加え、リサイクル止まりで、そもそも食品ロスの発生については十分な議論をしてこなかったように見える。

世界的に拡大するフードバンク活動を例に挙げるまでもなく、飢餓と相対的貧困問題は今や

国際格差から国内格差へシフトしつつ解消には程遠い。小売店の売り場は、過剰な商品を見せびらかしながら金のない人には売らないという、精神面では極めて冷酷な状況を生みだしていると言えなくもない。また、規格外農産物は、売り手の都合で消費者との十分なコミュニケーションもしないままこっそり廃棄されているが、これを見栄えを言い訳にした希少性の演出とするのは言い過ぎであろうか。

消費者は、見た目が悪くてもおいしければ買いたいという声を上げ始めているが、このような顔の見えない価格維持政策に対し、消費者はもはや耐えられなくなりつつあるのではないだろうか。

モノ余りの現代社会では、戦時中のような「もったいない」を理由にした廃棄抑制策はあまり説得力も持たない。そしてSDGsの要請が現代社会に突き付けていることは、物質的に豊かな社会で、なぜ幸福を感じられないのかを問うことに他ならない。

フランスの哲学者であるバタイユは、「過剰」や「余剰」について「笑い、恍惚、供犠、詩、そしてエロティシズムなど様々な形の浪費は、互いにその区別を失いながら、それ自体で交流の法則を決定した」として、その過剰性を肯定的に受け止めている。SDGsを通じた食品ロス対策の現代的意味は、物質的な過剰性を適正化することにあるのではなく、フードバンクや子ども食堂のように幸福を感じながらそれを受け止め、強靱で幸福感の高い社会を構築することにあるのかもしれない。

# 食料には「つくる責任」と「つかう責任」

食料ロス・削減問題では、フランスで廃棄が禁止されるなど、先進国で進んでいる。日本でも「食品を捨てる」ことをなくすよう、廃棄問題に真剣に取り組むべきだ。SDGsは、食料を「つくる責任」と同時に「つかう責任」を掲げており、消費者の自覚が問われる。

## 日本でも関心高まるSDGs

「腹が減っては戦(いくさ)ができぬ」という日本のことわざは正しい。人間は生きるために食べるのが最優先だ。

国際社会が約束した「持続可能な開発目標」(SDGs)は、17の目標を掲げ、各国で取り組まれている。食料と農業は、目標1の「貧困をなくす」や目標2の「飢餓をゼロに」の達成に直接関与しているだけでなく、17すべての目標で大切な役割を果たしている。世界中でエネルギーや環境、教育、健康などさまざまな分野の課題が山積しているが、食べるものを十分に入手できなければ、いずれも解決がむずかしい。

私たち国連食糧農業機関(FAO)が、もとも幅広くSDGsの分野に関わる国連機関にな

っているのは、そうした理由があるからだ。

日本はSDGsの認知度が低いと言われている。しかし、私はそうは思わない。関心は高まっていることをさまざまな場面で感じる。

私は毎年、60回以上日本国内で講演をする。大学生など若い人たちと意見を交換する機会も多い。最近では国際社会の未来を真剣に考え、自分の卒業研究の中でSDGsにどう貢献していくのかを取り上げる学生も少なくない。

また、農家グループや自治体、政治家との会合などを通じ、日本国内でも着実にSDGsが浸透してきたことは間違いないと考える。

SDGsの目標達成に向け国際社会が食料と農業を考える上で、食料のロスと廃棄の問題を避けて通ることはできない。世界中で食料の安定的な供給をめざしていくことは大切だが、一

方で、大量の食料が使われないまま捨てられている。その現状を世界中の人たちが知ることが重要だ。そのうえで食料ロス・廃棄をなくすために何が 필요한のか、自分でできることは何かを考えてほしい。

FAOの推計によると、世界中で人の消費向けに生産された食料の3分の1が、ロス・廃棄されている。生産されてもさまざまな理由から消費されない食料が年間に13億トンのぼろ。食料の不可食部を合わせると、食料と副産物で16億トに達する。このまま放置すると、20億トにまで膨れあがるという試算もある。

どれだけこの数字が多大なのかを知ってほしい。中国の農地面積より広い土地を使って生産した食べものを、私たち人間が利用しない計算になる。大量の食料をわざわざ生産する。収穫し、



国連食糧農業機関(FAO)駐日連絡事務所長

**ボリコ M.チャールズ**

BOLIKO Mbuli Charles

ぼりこ んぶり ちゃーるず  
コンゴ民主共和国出身。名古屋大学大学院国際開発研究科で博士号取得。1997年からFAOに勤務。FAOニューヨーク連絡事務所、人事部などを経て、2013年、駐日連絡事務所に初の外国人所長として着任。客員教授として母国のカトリック大学でも教壇に立つ。

加工して配送し、冷蔵庫に入れる。そして捨てる。多くのエネルギーやお金、水、時間をかけて準備したものが、全部無駄になる。もったいない。

しかも、食料ロス・廃棄が気候変動の原因となる温室効果ガスを大量に生み出している。捨てられたものから発生する二酸化炭素やメタンだけではなく、生産や輸送に関わるエネルギーも温室効果ガスを排出している。この排出量を仮に一国の数字として考えてみると、中国と米国に次ぐ第3位の温室効果ガス排出国になる計算だ。輸送や加工、貯蔵にエネルギーが加わるため、食料ロス・廃棄による悪影響は、捨てる段階が消費者に近くなればなるほど大きくなる。

### 食料ロスは途上国で多く発生

今、捨てている食料の4分の1だけでも利用できれば、計算上、世界で飢えに苦しむ人たちが8億人を含めてみんなが食べられる。実際には必要な人たちに届ける手段とか、届いても買うお金がないという問題があつて、これがすべてを解決するわけではないが、SDGsの飢餓をゼロにしようという目標の達成に向けた手掛かりの一つにはなる。

世界の間々が食べられる量がありながら、同時に飢えが存在するのは食料システム全体の欠陥であり、解決するにはシステム全体で考えていくことが必要だ。

食料ロスの定義は、生産から収穫後の加工までに食料を捨てることで、その多くが途上国で発生している。途上国で道路や電力などインフラ（社会基盤）が整っていないことが原因だ。た

とえば、生産と収穫はうまくできたけれど、適切な貯蔵施設がなくてそのまま畑に捨てたとか、市場までの道路が整備されておらず運べないとか、冷蔵トラックがなくて輸送中に腐ってしまったなど、さまざまな理由がある。

日本なら冷凍や冷蔵の宅配便があつて、生ものでも確実に品質を保ちながら必要な場所に届けることができるが、多くの途上国ではむずかしい。

多額の費用が発生するインフラの問題は根が深く、すぐに解決するのは無理であろう。時間がかかる。途上国なので世界銀行、政府、他の支援団体などが強固なパートナーシップ（連携）を結び、長い目で見た対策が必要になる。

その際に大事なのが、対象地域にどのようにして知識を蓄えていくのかという視点だ。道路網を建設したり、大型冷蔵庫などの機械をどんと置いたりただだけでは問題は解決しない。もし機械が壊れたときにどう修理するか。一部がちよつと不具合になっただけで、せっかく改善したインフラが役に立たなくなってしまう。

自分たちで管理できなければ持続可能性はない。だから、長期的には人材の育成がどうしても必要だ。施設などのインフラ整備は、並行して教育や研修を通じて途上国の人材の底上げが求められている。日本政府はアフリカなどを対象にして、機械の取り扱い方の研修などをしてきた。とても大切なことで、これからも続けてほしい。

また忘れてならないのは、日本や米国にも十分に食べられない人たちがいることだ。食料不足は決して途上国だけの問題ではない。自分の

近くに食料が足りなくて困っている人はいないだろうか。SDGsは「誰ひとり取り残さない」という共通理念のもとで、課題を解決することをめざしている。

### 先進国では「捨てる」ことが問題

日本のような先進国では、廃棄が大きな問題だ。廃棄の場合、インフラというよりも、直接的には人間の行動によって引き起こされることが多い。生活が豊かになると、消費者はどんどん食料を買える。そして捨てる。小売店も賞味期限が切れた食品は捨てる。ある調査によると、「なぜ消費者が捨てるのか」という質問に対し、「料理するのを忘れた」「料理した後に食べようと思ったが忘れた」というような回答が寄せられている。

この場合は消費者の人間の行動、態度が大事で、途上国の食料ロスの問題とは対策の戦略が大きく異なる。

廃棄をなくすための個人の経験を紹介したい。最初は2013年の「食料のロス・廃棄が自然環境に与える影響」と題したFAOの報告書を読んで、衝撃を受けた。世界で生産される食料の3分の1に相当する13億トンの廃棄されるという試算をまとめ、これらが環境に与える影響を初めて分析したものだ。私自身が生活を変えて食料廃棄をゼロにしようと思った。「減らそう」ではなくて、まったく捨てないという決意だ。

買い物スタイルを変えた。まずはスーパーにはお腹をすかせた状態では行かないようにする。ご飯の前にスーパーの売り場に行くと、「おいしそう」「食べてみたい」と感じて、自然と手が伸

びる。結局、買ったものの食べないまま捨てるものが出てきてしまう。先ほどの調査回答と同じだ。

またスーパーに行く前に、買うべき食料リストを作る。店に行くと、たくさん商品が並んでいて「これはうちに置いておきたいな」と思うことがある。しかし、リストになれば「店に残しておいて必要になったら買う」と考え直して買うことを避ける。

買い物から帰宅すると、冷蔵庫にしまう。その際、品目を紙に書いて冷蔵庫に張っておく。使ったものから線を引いて消していけば、何が残っているのか一目瞭然でわかるから、捨てるものは出ない。

自分の食事スタイルも変えた。夕食で残ったおかずは、翌日のお弁当に入れて職場に持っていく。ホウレンソウの根っこに近い部分は、ほとんどの場合、切り捨てられる。私の家でもそうだった。私はけんかになるから、妻の前ではあまり言わないが、ホウレンソウの残った部分は、後でゴミ箱からこっそり取り出してきれいに洗い、調理して食べる。キャベツの外側の葉っぱも食べる。おいしく安全に食生活を楽しむことができる。廃棄も減らせる。

## 日常生活で「つかう責任」考える

生活を変えるということは大変なように見えるが、実は日常のほんのちよつとしたことで可能になる。慣れれば負担にもならないから、誰にでもできる。スーパーで余分なものを買って腐らせるぐらいなら、そのお金を捨てた方がよい

と子どもたちには言っている。お金はもったいないが、少なくとも不要な廃棄をしなくても済む。

SDGsの目標12は、「つくる責任」と同時に「つかう責任」を掲げている。製造者だけではなく、私たち消費者にも責任があるということだ。

食料廃棄の問題でいえば、たとえば、どの商品を選択するかという態度が問われる。スーパーの棚には同じ商品がたくさん並んでいて、賞味期限が書かれている。多くの人は、後ろの方の商品を引っ張り出して、できるだけ賞味期限が長いものを買うとする。

「つかう責任」を意識すれば、逆に賞味期限が短いものを買うという選択肢があるだろう。自分で計画的に調理して消費すれば、その分だけ商品が捨てられる可能性が小さくなるからだ。私たちが店頭で新しいものだけをより分けようとする行為が、結果として廃棄を加速させているということを意識するべきだ。

賞味期限は、その日付を過ぎても十分に食べることができるということをもっと知ってもらうことが大切だ。以前、コンビニ大手の経営者と話す機会があった。彼らは大量の食料品を、賞味期限を物差しにして廃棄している。使う側が賞味期限の正しい情報を得ることで、小売店の姿勢を正していくようなことが必要ではないか。

## 仏では食品の廃棄を禁止

海外では、食料の大量廃棄を減らそうという機運が高まっている。北欧では賞味期限の意味を、きちんと商品に表示している。

買って帰って冷蔵庫に入れば問題ないにもかかわらず、賞味期限を一日でも過ぎたら、もう安全ではないと誤って理解される恐れがあるからだ。「期限を越えて食べても大丈夫」と書くことで消費者の不安を払拭するのに役立っている。

フランスでは2016年に食品廃棄規制法が公布された。400平方メートルを超える規模のスーパーは、賞味期限が過ぎたり、近づいたりした食品の廃棄が法律で禁じられている。違反すると多額の罰金を科される。捨てる前に事前に契約したフードバンクなどの慈善団体に寄付することなどを促すものだ。それまで売れ残りの食品は、路上生活者などが食べないように破壊してから廃棄していた。そのコストがかさんでいたため、スーパーにとっては廃棄よりも寄付の方が有利になる。

スペインでは子どもの時から教育をして、廃棄しない消費者を育てようとしている。イタリアでも16年に食品廃棄規制法が成立した。フランス法とは異なり、罰則ではなくて、廃棄を削減した企業に対する税の優遇措置などいかにスーパーに捨てさせないかというインセンティブを与えようとしたのが特徴だ。

北米では大量の食品が廃棄されているが、SDGsとの関連で見直しされつつある。以前から、レストランなどで食べ切れなかったものを客が持ち帰ることがごく普通に定着している。

残念ながら日本ではなかなか普及していないが、私はレストランで食べ残しを持参する容器に詰めて持って帰るようにしている。



食料ロス・廃棄対策の一環としてFAOの技術者が、エジプトで若い女性農業者に天日干し乾燥の手法を教えている (©FAO/Heba Khamis)

欧米では小売店や飲食店の取り組みを後押しするために、賞味期限が近い食品などを慈善団体に提供した場合、その後、仮に問題があっても店の責任にならないような制度にしている。

もし賠償責任の可能性が出てくるのであれば、誰が危険を冒してまで食品を寄付して廃棄を減らそうとするだろうか。食料廃棄を減らしていくためには「食品を提供する人たちを守る」という仕組みが大切だ。

一方、残念ながらアジアでは廃棄の問題は遅れていると言わざるを得ない。韓国や中国で宴会になると、とても時間内に食べ切れないほどの食事が出てくる。お客をもてなすという伝統なのだろう。気持ちはありがたいが、SDGsの

時代の中で見直すことが求められていると思う。

## 再利用では解決しない

FAOの親善大使であるシェフの中村勝宏さんは、捨てられる魚のアラなどの食材を利用して何種類ものメニューを作る。とてもおいしい。彼は料理する時に一生懸命、廃棄を減らそうとしている。

一方、学生たちと討論する機会でも、彼らの話を聞くと「魚のアラがあったら、飼料とか肥料として再利用すればよいのではないか」と言う。

だが、それは間違いだ。SDGsで目指すのは減らすことであり、再利用ではない。減らすことができなければ、それは失敗ということになる。改善の策として再利用はあるかもしれないが、SDGsの目標からすれば達成できなかったということだ。学生たちにはどのようにして再利用をするのかではなくて、廃棄を減らすことに焦点を当てて勉強してもらいたい。廃棄を減らすためにはライフスタイルを変える必要があるが、義務感だけではなく楽しみながら取り組むことができるはずだ。

「私だけなら」と思うかもしれない。だが、何億人もの人たちが同じような行動をすれば、地球環境が悪化する。気候変動により、世界各地で異常気象が発生していることは科学的な根拠がある。温暖化の大きな原因の一つが私たちの食生活に起因していることを、もっと知ってもらいたい。

廃棄の問題でもう一つの視点を提起したい。消費者が買いすぎないことだ。買いすぎるから

食料が余って、捨てることになる。みんなが自分で食べられる適量だけを買えば、食料価格は下落する。そうすればお金がなくて買えなかった人たちにも食料が行き渡るだろう。

「それでは農家が困る」という声が出るかもしれないが、中間業者との調整で農家の打撃を避けるような工夫をするべきだ。廃棄が減って、農家が作ったものがすべて消費者の口に入ること、持続的な食料システムに近づくと思う。

## 家族農業の貢献に注目

食料ロスや廃棄を含めた世界の食料問題を考える際に、とても大切なのが家族農家だ。世界の食料の8割は家族農家が供給している。国連は、2019〜28年を国連「家族農業の10年」として定め、加盟国と関係機関に対して家族農業を支援することを求めている。

家族農家は自分の作物や家畜を大切にし、そう簡単に捨てたりすることはない。長い期間にわたって同じ場所で農業を営むため、山や川、周辺の環境を大切にしないと生き残れないことを知っている。だから生物多様性を大切にしている。SDGs達成には家族農業が重要な役割を果たす。FAOはさまざまな支援事業を始めている。バングラデシュなど南アジア諸国で収穫後の作物の適切な管理方法を教えたところ、たとえばトマトの収穫後ロスが90%以上減った。マンゴーの収穫後ロスも約60%削減できたという報告がある。食料ロス・廃棄削減へ家族農業でも改善できることはまだまだたくさんある。

(聞き手 農業ジャーナリスト 山田 優)



# 廃棄物発生抑制に果敢に挑む企業、地域

食品ロスは、もったいないというだけにとどまらず、持続可能な生産・消費の在り方にかかわる。環境に配慮する原則として重要な3Rのうち、最優先で取り組むべきはリデュースだ。「捨てないパン屋」や、売り切れたら閉店という100食限定で食品ロスを出さない飲食業など、SDGsの実践者を全国に訪ねる事例レポート。



株式会社 office 3.11 代表取締役

**井出 留美** IDE Rumi

いでのみ  
東京都出身。食品ロス問題ジャーナリスト。博士(栄養学)。食品ロス問題を全国的に注目されるレベルまで引き上げたとして第2回食生活ジャーナリスト大賞、Yahoo!ニュース個人オースカーアワード2018受賞。『賞味期限のウソ』『食品ロスの大研究』(幻冬舎)他、著書、監修書多数。

## 「ふりをする」は排除しよう

農林水産業者・食品産業者においては、食品ロス対応をはじめとしたSDGs(持続可能な開発目標)への対応が企業存続の前提ともなりつつある。

SDGsには17のゴールがあるが、食品ロスに最も関連が深いのは12番のゴール「持続可能な生産消費形態を確保する」だ。12番のゴールのうち、3番目のターゲット(12・3)には「2030年までに世界の小売・消費レベルの食料廃棄を半減する」という目標が掲げられている。

「すべての人々の水と衛生の利用可能性と持続可能な管理を確保する」という6番のゴールにも関連が深い。食料生産には水が不可欠だからだ。「適量作って適量売る」とは、労働者の

負担の軽減にもなる。SDGsの8番のゴール「包摂的かつ持続可能な経済成長及びすべての人々の完全かつ生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用(ディーセント・ワーク)を促進する」にも対応するだろう。

そこで食品ロスへの対応の重要性を理解し、先進的な取り組みをしている組織などを紹介したい。

まず筆者が考える「SDGsに対応した真の先進組織」とは次の3条件を満たす。

まず一つ目として、大前提になることだが、いわゆる「SDGsウォッシュ」すなわち「SDGsに取り組んでいるふりをする」ではないということだ。

SDGsでは「だれ一人取り残さない(No one will be left behind)」がうたわれている。地球上

のすべての人が貧困などの危機から解放され、人権が尊重され生きることができ、持続可能な社会に貢献する、という壮大な目標である。このマクロ的な目的を果たすためには、まず身近なところから、自分の属する組織(ミクロ)で達成する必要がある。

国内の組織を見渡してみる。消費者が便利さを享受するため、一部労働者が過剰労働を強いられたり、優越的地位にある組織が取引先に無理を強いたりしていないだろうか。仮にそのようなことをする組織の経営陣がSDGsバッジを胸に着けていれば、「SDGsウォッシュ」、すなわち「ふりをしている」ということになる。「だれ一人取り残さない」を、まず自分の属する組織から実現できなければ、SDGsに対応する真の先進組織とは言い難い。

二つ目として、「環境配慮の原則である3Rの優先順位を理解し実践していること」が挙げられる。3Rとは、最優先がリデュース(Reduce:廃棄物の発生抑制)、次がリユース(Reuse:再利用)、最後がリサイクル(Recycle:再生利用)である。

### 3Rのうち最優先はリデュース

SDGsの実践として、最もコストと資源が削減できるのは、出っぱなしの水道(食料の作り過ぎ)の蛇口を締めるリデュースである。作って運んで売するためのコストと資源を削減することは持続可能性につながる。

だが、この優先順位を理解し実践している企業は少ないと言わざるを得ない。リデュースを最優先にしないのは、企業のCSR報告書からも感じとれた。リユース(フードバンクの寄付など)や、リサイクル(余剰食品を家畜の飼料や堆肥など)は取り組み事例として載せているのに、最優先のリデュースの事例が一つも載っていない企業もあった。

理由の一つがマスメディアだ。マスメディアは、3Rの最優先のリデュース事例をあまり取り上げない。地味で当たりまえ過ぎて、絵(映像や写真)として映えないからだ。リサイクルは、恵方巻の大量処分など、映像や写真が衝撃的なので、テレビ番組で取り上げられやすい。リユースは、余剰食品を安価に販売する事例や、フードバンクや子ども食堂などで、余っても他で使えばOK、ワイン・ウインの取り組みなどよく取り上げられる。だが肝心のリデュースは、取材のネタに

なりづらい傾向にある。

三つ目は、「右肩上がりを目指さない」企業だ。2019年1月11日、農林水産省は小売業界に対し、需要に見合った数の恵方巻を販売するようにと通知を出した。ロールモデルとしたのが兵庫県のスーパー、「ヤマダストアー」(ヤマダストアー株式会社、本社:兵庫県太子町)だ。ほとんどの企業は常に「対前年比〇%増」を目指す。ヤマダストアーは「前年実績で作る」と明言した。

前の年と同じ数だけ作って売ること。これができる企業は数少ない。メーカーも小売りも「常に右肩上がり」のグラフを目指している。同年2月に筆者がおこなった取材においても、多くの大手コンビニやスーパーが「2018年よりも多く売る」と目標を述べていた。

なお筆者は、今年2月3日、101店舗を対象に恵方巻の売れ残り調査を実施した。数百本単位で残す百貨店もあったが、完売する店も見られ、改善傾向が見られた。

SDGsとは、「経済」だけでなく、「環境」と「社会」の3要素がバランスよく成り立つことである。高度経済成長期からバブル経済にかけての日本企業は、「経済」活動で富や利潤を生み出すことのみ追求し、他をおろそかにする傾向があったことは否めない。

以上3条件を満たすのが、筆者の考える「SDGsに対応した真の先進組織」である。

### 食品ロスなくし利益を増やす

では、食品小売業の先進的な事例を見てみよう。

福岡県柳川市にある「スーパーまるまつ」(株式会社スーパーまるまつ、本社:福岡県柳川市)は、欠品を許容している。

「欠品」とは、商品棚に空きをつくることだ。日本の小売業のうち、90%以上は、この欠品を許容していないと言っても過言ではない。食品メーカーは、小売り企業からの「欠品禁止」に戦々恐々としている。なぜなら欠品を起こせば「取引停止」になるかもしれないからだ。

筆者は食品メーカー勤務時代から欠品NGの商慣習を把握していたが、独立後、さまざまな食品メーカーの話を聞き、どのメーカーも「欠品は絶対に許さない」という前提で食品を作っていることがわかった。

ある食品メーカーの経営陣は、「2011年の東日本大震災が起こって世の中めちゃくちゃの中でも、小売りから『持ってこい』と言われました。何も手に入らないのに。それでも欠品は許さないと言われました」と取材の席で語った。

スーパーまるまつへの取材で、社長は「海がシケて魚が獲れない時、市場には古くてまじく高い魚が並ぶ。それを仕入れれば、お客さんに古くてまじく高い魚を買わせることになる。だから買わない(欠品にする)。でも、大手は数合わせでそんな魚でも買っていく」と語った。先代から事業を引き継いだ社長は、先代同様に今も朝四時起きで魚と野菜の市場へ出向く。自分が「これはいい」と思ったものを仕入れて販売する。これこそ商売の原点ではないだろうか。

欠品を禁じる小売り企業は「せっかく買いに来たお客さまにご迷惑をかける」と、その理由を

語る。だが、本音は「販売機会と売り上げを失いたくない」ではないか。

スーパーまるまつのある柳川市は、高齢化で人口も減少している。近隣エリアの競合10企業のうち、まるまつはシェア15〜20%を占めているという。これは、お客のことを心から考えた商売をすれば、たとえ欠品があろうとも顧客は支持する、ということを示しているのではないか。

やはり欠品を許容する京都市のスーパー「京都八百一本館」(株式会社セントラルフルーツ、本社・京都府京都市)の店長にも取材した。「欠品を防ぐコストは半端なものではない(だから欠品NGにしない)」と話していた。東京都を拠点とするスーパー、福島屋代表取締役会長の福島徹氏は、著書で次のように語っている。「(前略)品切れになっても、事情をお伝えし、お客さまには次の入荷日まで待っていただくようにしています」(『福島屋 毎日通いたくなるスーパーの秘密』福島徹著、日本実業出版社)と。

次に、食品製造業の事例を見てみよう。

広島市にあるブランジェリー・ドリアンは、通称「捨てないパン屋」だ。2015年の秋以降、売れ残りを出しておらずパンは1個も捨てていない。祖父の代からパン屋を経営し、現在、3代目の田村陽至さんと奥さんの芙美さんが営む。かつては8人が働き、あんパンやハード系のパンなど40数種類を作り、毎日、売れ残ったいくつものパンを大きな袋に詰め捨てていた。3代目夫婦は、ある日、ヨーロッパへパン作りの修行へ出かけた。朝早くお店へ行き、夜まで働くのかと思いきや、お昼で終わり。日本では毎日15時間働き

続けていたのに、ここでは半日労働。しかもパンは日本で作っていたものよりぐんぐんおいしく、店はパンを1つも捨てていなかったという。

帰国した3代目夫婦は、やり方をがらりと変えた。8人で働いていたのを夫婦2人にした。パンは日持ちするハード系のみ。種類を圧倒的に絞った。小麦は国産小麦にし、副原料を止めて原価を抑え、通販など定期購入の機会をつくった。店舗での販売は週三日の午後だけ。夫がパンを焼き、妻が販売する。年商2500万円はキープしながら休みは増えた。現在はさらに営業日を減らしている。

筆者が取材に出掛けた日、広島は雪だった。目立たない店舗に、雪の中、次々とお客さんが訪れ、たちまちパンは売り切れた。

田村さんは著書でこう語る。「僕は何億円パンを売ろうとも、ドカドカとパンを捨てるのであれば、なんの価値もないと思います。今まではしよがなかつたかもしれないけど、これからは本当に許されない。時代は変わりました。バブルのような、イケイケどんどの時代ではありません。社会も文化も成熟して大人にならなければいけません」(『捨てないパン屋』田村陽至著、清流出版)と。

さらに、飲食業の事例を見てみよう。

京都市にある佰食屋(株式会社minitts、京都府京都市)は、その名の通り100食限定、かつ営業はランチのみだ。売り切れたら閉店。飲食店なのに冷凍庫もない。ほとんど食品ロスがない。

飲食業は、朝から深夜まで働く場合も多い。一

方、佰食屋は13〜14時台に売り切れる。その後、従業員がまかないのご飯を食べ、翌日の仕込みをして、遅くとも18時までに全員が店を出る。育児や介護中の人も、60歳以上の人や障害のある人も働き続けている。

佰食屋の女性経営者である中村朱美氏は必ずといっていいほど「もつと営業すればもつと儲かるでしょう?」と聞かれるという。それに対する彼女の答えは「そうでしょう。だけどそれは私たちの働き方ではありません」である。

筆者は2017年から何度も取材で訪問している。機会損失について経営者はこう語った。「売り切れたら機会損失と言わはると思うんですが、ずっと棚に補充されているほうが機会損失と思うんですよ。ずっとあると思うと、人は購買意欲をかき立てられない。ない日があるからこそ、あつたとき買う気になるんですよ。そういう波を、あえて企業が起すのは、消費者の知らなかった幸福感を生む、と思っているのです」(Yahoo!ニュース個人コーナー拙著『50食しか売ってはいけない!働き方のフランチャイズ目指し売上増や機会損失からの脱却と従業員の幸せ』2019年6月14日付)。

### 生ごみ3キリ運動でごみ半減

以上、食品小売業、製造業、飲食業の先進事例を見てきた。では行政はどうだろうか。先進的な自治体の取り組みを紹介しよう。

佰食屋のある京都市は、食品ロスも含めたごみ削減に熱心な先進自治体だ(拙著『賞味期限のウソ 食品ロスはなぜ生まれるのか』。201



通称「捨てないパン屋」のブーランジェリー・ドリアン

5年に策定した「新・京都市ごみ半減プラン」は、全国の自治体初、食品ロスの削減数値目標が掲げられた。目標は2000年度に年間9・6万トンの食品ロスを、20年度に5万トンまで半減するとした。実際、ごみ量ピークの2000年度は82万トンだったごみは、18年度には41万トンまで半減できている。

具体的取り組みとして京都市は、消費者向けに「生ごみ3キリ運動」と称した「食べキリ」「使いキリ」「水キリ」を進めている。また、企業とも連携している。コンビニ・スーパーや百貨店は、消費期限や賞味期限の手前の販売期限で棚から

撤去し返品・廃棄するのが通常だ。これをせず、消費期限・賞味期限ギリギリまで販売する実証実験を、市内スーパーの平和堂とイズミヤで1カ月間おこなった。結果、食品ロスが10%減り、売り上げが5・7%増加した。

飲食店や宿泊施設に対して進めてきた「食べきりゼロ推進店舗」は、小売業にも拡大し、19年5月時点で、市の認定店舗は1312店舗にまで拡大した。

京都市は、前述の3Rのうち、最優先事項であるリデュースと2番目のリユースを優先している。「新・京都市ごみ半減プラン」には次のように明記されている。「リサイクルは、その処理過程で一定のエネルギーを消費することなど、環境負荷やコストの面などから必ずしも良いことばかりとはいえません。そこで、京都市では、2R（ニアールまたはツーアールと呼ばれる「リデュース」と「リユース」の2つの取り組みを、特に重要なごみ減量の取組として位置付け、積極的に推進しています」と。2Rを重視するのは東京都文京区も同様だ。

### 消費者の理解と地道な実践を

政府が発表している食品ロスの統計値643万トン（2016年度）には、全国の備蓄食料の廃棄はカウントされていない。畑や港で捨てられる、規格外やB級品など二次生産品の処分も含まれていない。そこで、これらへの取り組みを紹介しておこう。

2019年12月、農林水産省が省庁初としてフードバンクなどに賞味期限の迫った備蓄食を

寄付した。東京都は17年1月、賞味期限の迫った備蓄食料を、必要とする都内の団体に寄付すると呼び掛け、以降、定期的に寄付している。栃木県那須塩原市の株式会社パン・アキモトは、37カ月保存できるパンの缶詰を製造する。購買者のうち、再購買する希望者の保管していた缶詰を回収し、世界の戦場や被災地へと寄付している。

青森県弘前市にある日本最古のリンゴ園、もりやま園株式会社は、捨てられる運命にある摘果リンゴを使った世界初のシードル「テキカカシードル」を商品化した。

長野県の株式会社マツザワは農家から購入した摘果リンゴを原料に使用して、菓子「りんご乙女」を製造している。

全国の備蓄で使われるペットボトルのミネラルウォーターの賞味期限は、飲めなくなる期限ではない。長期間保管することで水が蒸発するため、内容量が担保できる期限だ。ガラス容器のミネラルウォーターであれば、賞味期限表示を省略できる（消費者庁公式サイト）。ほとんどの人が知らずに捨てているだろう。

重ねて強調しておきたい。真のSDGsへ対応するとは、SDGsウォッシュではなく、3Rの最優先・リデュースに集中し、経済性のみならず、持続可能性を担保する取り組みのことだ。これを理解しないと、パフォーマンスだけの組織を先進事例と誤解するだろう。

企業や行政で働く人も全員が消費者だ。私たち消費者の理解と地道な実践こそ、SDGs達成につながる。