

食料廃棄と飢餓ゼロの世界へ

リサーチの背景

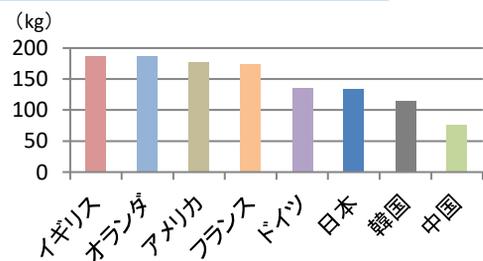
学生時代、スーパーでアルバイトをしていた。毎日捨てられる賞味期限切れの惣菜やパンなどを目の当たりにして「もったいない」と感じていたが、策を施すことはできなかった。日本は、コンビニや飲食店など、当たり前のように食べ物に溢れている。

本来食べることができるものでさえも大量に廃棄処分される食品ロス問題。一方で、世界には今日を生きるだけの食べ物を得ることができない人が大勢いる。本稿は、食料廃棄が長年に渡り解消しない要因について考察する。

作成者: N. K.

レポートに関する
お問い合わせ:
03-5542-5300
info@sfinter.com

1人当たりの年間食品廃棄量



(データ出所: 平成28年3月公益財団法人流通経済研究所「海外における食品廃棄物等の発生状況及び再生利用等実施状況調査」をもとに筆者作成。各国の各種統計・調査、及び流通経済研究所の推計による。日本の数値は、農林水産省による平成24年度推計。)

3010運動普及啓発用イラスト



(出典: 環境省)

過剰生産と非適量配分

世界では、穀物だけで年間27億トンが生産されている。これは、世界の人口76億人が健康を維持していくために必要な量の2倍にあたる。それにも関わらず、十分な食料を得ることができない飢餓人口は、国連WFPIによると2018年に推計8億2,000万人、3年連続で増加傾向にある。つまり、世界では特定の国々に必要以上に食料が集中し、ごみになっている。そして日本も例外なく、飢餓に苦しむ人への援助量の2倍にあたる年間621万トンの食べ物が捨てられている。

食料廃棄と飢餓という両極にあるものが同時に起きている不自然が日常になってはならない。適量配分できる社会構造に転換が必要ではないか。

提供者に求められる情報発信

世界の国や企業で始まっている取組みは、配分された後の廃棄減量にとどまる。たとえば、食料廃棄を禁止する法律の制定、外食での食べ残し持ち帰りの推奨など様々だ(次頁参照)。日本でも、賞味期限間近や切れてしまった商品専門のスーパーや、自治体の賛同が広がる「3010(サンマルイマル)運動*」が挙げられる。

活動主体は、このような食品ロス問題の改善に貢献する活動について、商品やサービスを通じて消費者の共感を得ることで継続が可能になる。経済が動けば、ますます新たな取組みが追求され、好循環となるだろう。まずは、消費者に届く情報発信が不可欠である。

* 宴会の開始30分と閉宴の10分前には席に座って食事を楽しむことを推奨する運動。

消費者の選択が解決への意思表示

食料廃棄を是としない世論は浸透し、食品ロス問題を解決するための取組みも様々ある。それでもこの問題が解決しない要因の1つは、まだ消費者の多くが解決に向けた選択をできていないことにあるのではないか。商品やサービスを選ぶことは提供者の活動を支援し、さらなる展開を求める意思表示になる。日々の消費がどのような影響をもたらすかを理解して、主体的に関わる積極性を持ちたい。

補足:各国の国や企業の取組み事例

国名	取組み	詳細
フランス	食品廃棄禁止法	大型スーパーでの賞味期限切れ食品の廃棄を禁止。慈善団体への寄付、または家畜の飼料や肥料への転用を義務付け。違反者には廃棄量に応じた罰金を徴収。
スペイン	連帯冷蔵庫で余剰食品をシェア	地域ごとに大型の冷蔵庫が共用に設置。一般家庭や飲食店から入れられた残りものや余りものを、貧困者に提供。
アメリカ	持ち帰りドギーバッグの推奨	外食での食べ残しを持ち帰る事を推奨する取組み。その際に使用する容器を「ドギーバッグ」という。
デンマーク	賞味期限切れ食品専門スーパー	賞味期限切れ・もしくは包装に傷や汚れのある商品の専門スーパーをボランティア団体が運営。安価に販売している。
日本	①食品ロス削減推進法 ②食品リサイクル法	①食品ロスの定義や、施策による食品ロスの削減の推進、基本的な方針や施策などを定める。 ②食品循環資源の再生利用等の基本的方針を示し、その量に関する数値目標等を定める。また、これを食品関連事業者(製造、流通、外食等)に促進する。

参照・引用資料

- 国連WFP, 『世界の飢餓人口は3年連続で未だ減少せず、肥満は依然増加傾向－国連の報告』
(https://ja.wfp.org/news/sofi_report_2019)
- 農林水産省, 食品ロス・食品リサイクル
(https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/)
- 環境省, 食品リサイクル関連
(<http://www.env.go.jp/recycle/food/>)
- 店舗流通ネット株式会社, 【食品ロス問題】海外での改善策は？食品廃棄を減らすために、お店・私たちができること
(<https://www.tenpo.biz/tentsu/entry/2018/03/30/150000?page=2>)

本レポートに掲載された内容は作成日における情報に基づくものであり、予告なしに変更される場合があります。
本レポートに掲載された情報の正確性・信頼性・完全性・妥当性・適合性について、いかなる表明・保証をするものではなく、一切の責任又は義務を負わないものとします。
株式会社サティスファクトリーは、本レポートの配信に関して閲覧した方が本レポートを利用したこと又は本レポートに依拠したことによる直接・間接の損失や逸失利益及び損害を含むいかなる結果についても責任を負いません。
また、本件に関する知的所有権は株式会社サティスファクトリーに帰属し、許可なく複製、転写、引用等を行うことを禁じます。