

開催報告

いま
2013年度 食の現在を考える連続講座<第1講>



もったいない!をありがとうへ ～食品ロスを削減するための“はじめの一歩”～

日本の食料自給率は39%前後と低く、多くを輸入に頼っています。その一方で、たくさんの食品がまだ食べられる状況にあるのに廃棄(『食品ロス』)されています。講演では、“食べる”ことに関係する様々な場面で『食品ロス』が発生している現状やその発生要因、削減のための取り組みや私たちにできることなどをわかりやすくお話していただきました。

日時：2014年1月22日(水) 10:00~12:30

会場：東京都生協連会館 3階

講師：講演 1 長岡 紘史 氏(消費者庁消費者政策課)

講演 2 井出 留美 氏(セカンドハーベスト・ジャパン)

参加人数：33名

主催：東京都生活協同組合連合会

くらしフェスタ東京2013 東京都消費者月間協賛事業

「スケジュール」

10:00 開会挨拶

10:05(30分) ワークショップ

10:35(35分) 講演 1

11:10(5分) 休憩

11:15(60分) 講演 2

12:15(15分) 質疑応答

12:30 閉会



<開会挨拶>
東京都生協連
竹内専務理事

ワークショップ

『食品ロス』についての関心を高めて講演に臨みましょくとワークショップを行いました。

グループで「食品ロスの発生要因」を考えるなど、話し合うことで「気づき」があったり、『食品ロス』の約半分が家庭からの排出とわかりびっくりしたりと、一人ひとりが積極的にワークショップに参加しました。



講演 1

食品ロスをへらすために

～消費者庁「食べ物のムダをなくそうプロジェクト」～ 長岡 紘史 氏

『食品ロス』とは…

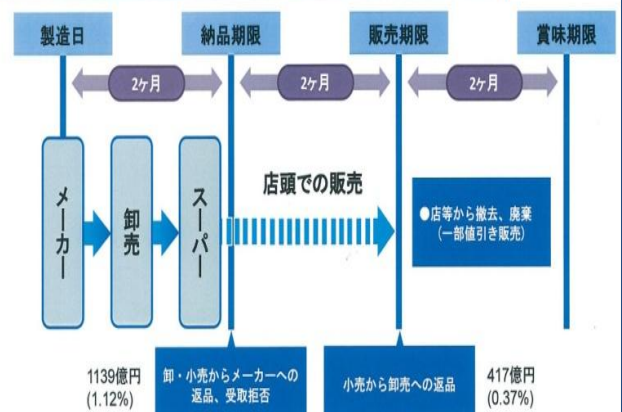
まだ食べられるのに廃棄される食品

食品ロスの現状と要因

日本では、年間約1,700万tの食品廃棄物が排出されています。このうち米の年間収穫量に匹敵する約500~800万tが『食品ロス』として廃棄されています。『食品ロス』の約半分は一般家庭から排出されており、家庭から出される生ごみの中には、手つかずの食品が約2割もあり、さらにそのうちの4分の1は賞味期限前にもかかわらず捨てられています。

『食品ロス』の発生要因として、一般家庭からは野菜の皮を厚くむく等の過剰除去や食べ残し、期限切れとなり直接廃棄。飲食店では食べ残しや仕込みすぎ。食品メーカーや小売店では破損品や売れ残りなどがあげられ、その背景には消費者側の過度な鮮度志向と事業者側の商慣習いわゆる3分の1ルールがあるといわれています。商慣習とは、食品小売などが設定する、加工食品の製造日から賞味期限までの期間を3等分して、メーカーからの納品期限や店頭での販売期限を設定したものです。これらによって発生する『食品ロス』の削減は、個別企業等の取り組みでは解決が難しく、フードチェーン全体で解決していくことが必要とされ、平成24年より食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチームを設置し検討しています。

3分の1ルールによる期限設定の概念図(賞味期限6ヶ月の場合)



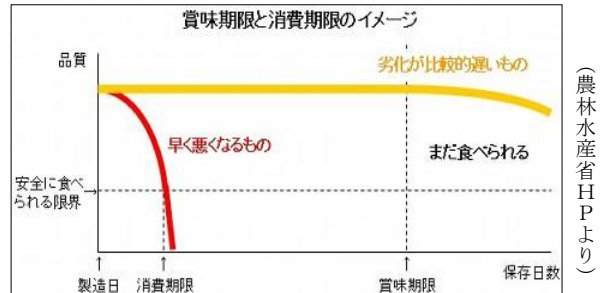
食品ロスを減らすことで実現できること

生活に身近な『食品ロス』に問題意識を持つことが大切です。削減に向けた行動を起こすことで、家計の節約等日常生活にプラスなったり、ごみ処理費用の節約等社会貢献や、作り手の意欲向上につながります。さらには、世界人口の8人に一人が栄養不足といわれる中で世界の食糧問題やエネルギー問題にも貢献します。

食品ロスを減らすためにできること

具体的に家庭でできることは…

- ・賞味期限、消費期限を正しく理解しましょう。
- ・買物で買いすぎないようにしましょう。
- ・保存は表示を見て正しく保存しましょう。
- ・調理は作りすぎず、食べ物に感謝して食べきりましょう。



講演 2

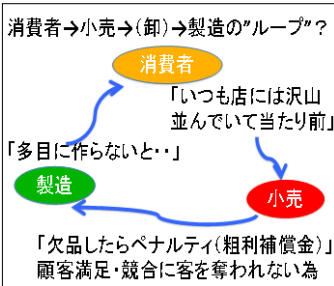
食品ロス発生のメカニズムとフードバンクの活用

井出 留美氏 Rumi Ide, Ph.D



井出 留美氏

手つかずのまま捨てられている家庭からの食品ロス…事業者からの食品ロス…
なぜ『食品ロス』が生じるのでしょうか？



缶の凹みや梱包する外箱の破損などの包装上の不具合。食品表示の問題。発注ミス。クリスマス、節分、夏の素麺など季節・数量限定品や定番商品カット、特売終了などによる売れ残り。食品の検食。イベントや食の展示。野菜の規格外・大量生産。買いすぎや賞味期限。3分の1ルールによる返品や売れ残り…など、さまざまな理由でたくさんの食べ物が捨てられています。その一方で、食べ物に困っている人がいます。日本は先進国にもかかわらず、約2000万人(6人に1人の割合)の方が貧困線以下で暮らしています。特に緊急度の高い人(ひとり親・高齢者・在日外国人等)は213万人と推計されています。

フードバンクが引き取らなかったら、企業は廃棄コストをかけて食品を廃棄することになります。

食品は、必要な人に必要なものを届けられるようマッチング

フードバンクは、一方に余っている食べ物があり、他方に食べ物に困っている人がいて、それをつなぐ活動、食べ物の仲人役を果たしています。

セカンドハーベスト・ジャパンは、2000年より活動している日本初のフードバンクです。賞味期限が切れてない安全に食べられる食品を“同意書”を交わした企業や量販店、農家など464団体から寄付を受け、母子支援施設など320施設に届けています。その他、スープキッチン(炊き出し)やパントリー(個人へ)政策提言などに取り組んでいます。

被災者支援・炊き出しを継続

食品ロス削減に向けてそれぞれの立場で今からできること

消費期限と賞味期限の違い

飲食店での持ち帰り許可
食べきりサイズ

3分の1ルールの見直し

野菜の規格と生産調整

寄付

フードドライブ

季節・数量限定の見直し

*東京都帰宅困難者対策条例が施行され、事業者は従業員3日分の水と食料を備蓄するよう勧められています。食品はいつか賞味期限が切れます。切れる前に消費したりフードバンクへの寄贈など有効に活用できるとよいです。

《アンケートより抜粋》

- ・フードバンクの取り組みは、貧困・格差が広がる日本ではこれから重要でありがたい活動になると思う。
- ・食品ロスの基本的なところ、現状がよくわかった。
- ・こんなに大量の食べ物が捨てられていることを知り心が痛む。
- ・フードドライブは良い取り組みだと思う。広がるとよいと思う。

消費者庁 http://www.caa.go.jp/adjustments/index_9.html

NPO 法人セカンドハーベスト・ジャパン URL: www.2hj.org

フードドライブに 取り組みました

フードドライブとは、家庭で余っている食べ物を学校や職場等に持ち寄り、それらをまとめて福祉団体や施設、フードバンク等に寄付する活動です。今回提供していただいた食品は、セカンドハーベスト・ジャパンを通して食料確保に困っている方へお配りします。

