

5. 賞味期限と消費期限、本当に理解して実践しているのか

報告書P41では、食品ロス削減に向けて住民に期待することの2位に「賞味期限や消費期限の理解」が挙げられた。

報告書P57の賞味期限と消費期限の認知を見ると、8割が、両方とも意味を理解しているという。

だが、報告書P54のまだ食べることができる食品を捨てた理由をみると、「消費期限が切れてしまった」場合の廃棄率と、缶詰・レトルト食品・乾麺などの「賞味期限が切れてしまった」場合の廃棄率は同じくらいで、実に過半数が捨てている。缶詰は3年間の賞味期間があり、パスタなどの乾麺やレトルト食品も年単位で日持ちするにもかかわらず、捨てている。賞味期限と消費期限の違いを本当に理解しているとはいえない。

6. 恵方巻の廃棄を見て「もったいない」と思うだけでは足りない

報告書P55では、食べ物について「もったいない」と感じる状況について、「生産しすぎて廃棄される食品のニュースや記事（恵方巻の廃棄等）を見たとき」が68.8%で1位だった。

報告書P41では、食品ロス削減に向けて住民に期待することの1位として「食品ロスの現状を知る」が挙げられていたが、恵方巻の廃棄がなぜ起こるのか、住民自身にどう影響するのか理解されているだろうか。「もったいない」と思うだけでは状況は変わらない。その背景には、小売業は商品が売り切れてしまわないように多く仕入れるが、その際、製造業が納品できないと「欠品ペナルティ（欠品粗利補償金）」を製造業に求めたり、取引停止を言い渡したりする商慣習がある。取引を続けるために、製造業界では作り過ぎざるを得ないという構造があるのだ。また、コンビニやスーパーで売れ残った恵方巻を処理するコストは100%を店が負担していると思っている消費者も多いのではないだろうか。実際には、売れ残り食品は「事業系一般

廃棄物」に区分され、家庭ごみと一緒にたにされて焼却処分する自治体が多い。つまり、住民が納税した税金を使って処分されるということである。東京都世田谷区では、その処理コストは1kgあたり57円と、決して安価ではない¹¹。自治体の財源は、家計管理と同様、限られた予算の中でやりくりする必要がある。毎日売れ残った食べ物を燃やすために使っているのでは、せっかく納めた税金がもったいない。それ以外の分野にも税金を費やし、市民が雇用や教育、医療や福祉のチャンスを受けられるようにしなければならない。

7. 先進自治体、京都市は2020年度のごみ少ないランキングで1位

全国の政令指定都市の中でも、家庭ごみが最も少ない京都市。2022年3月29日に環境省が発表した報告によれば、人口50万人以上の自治体の中で、一人1日あたりのごみ排出量が最も少ない自治体となった^{10,12}。京都市の取組については報告書P71-77に詳しく書いてあり、自治体のロールモデルなので、ぜひ読んでいただきたい。筆者も2016年に出版した拙著『賞味期限のウソ』¹³で、当時から進んでいた京都市の取組について9ページを費やして説明した。

8. 測る・見える化が削減のキーポイント

報告書P114には、目標・指標設定による取組の重要性について書かれている。かつて「はかるだけダイエット」が流行ったが、これは自身の体重を記録し、客観的に眺めることで、体重管理が意識にのぼり、行動変容し、成果に結びつくというものだった。同様に、食品ロス削減において、家庭においても事業系においても「測る」「見える化する」というのは削減の大きなポイントである。

筆者は埼玉県川口市の廃棄物対策審議会委員を2017年7月より務めている。2017年6月から2022年4月現在までの5年近く、家庭用生ごみ処理機を使って生ごみを乾燥させ、乾燥前後の重量変化を計測して記録している。これまで

1,175回計測し、減らした生ごみ重量は308kg以上、減少率は68%以上だ。ただ漫然と生ごみ処理機を使うだけより、測って見える化することで、よりモチベーションが上がった。食べ残しなどを出してしまうと、測るときに目の当たりにするので、できる限り食品ロスを出さないようにしようと心がけるようになった。

9. おわりに

なぜ食品ロスを減らす必要があるのか。経済・環境・社会のそれぞれの面から見るとわかりやすい。世界では食品ロスの経済的負担は2.6兆ドルにもものぼる。環境負荷となる温室効果ガスは、世界全体の食品ロスを仮に1つの国にたとえれば、中国、米国に次いで、第3の排出源となる。失われる2.6兆ドルを世界経済に投入すれば、多くの人の雇用ができ、医療や福祉、教育の機会を与えることができる¹⁴。食品ロス削減は、雇用を生み出すことが出来ることにもなり、ひいては生き方改革でもあるのだ。それくらい、大きな影響力のあるものだと認識し、細く、長く、楽しく、取り組んでほしい。

<参考文献>

- 1 食品ロス削減のカリスマ、セリーナ・ユールが説く「三つの3」とは（井出留美、朝日新聞SDGsACTION!、2022年3月8日）
<https://www.asahi.com/sdgs/article/14566318>
- 2 DRIVEN TO WASTE: GLOBAL FOOD LOSS ON FARMS (WWF, July 2021)
https://www.fint.awsassets.panda.org/downloads/driven_to_waste_summary.pdf
- 3 「本当は2倍？」世界の食品ロス 実態と解決策とは（井出留美、朝日新聞SDGsACTION!、2021年10月26日）
<https://www.asahi.com/sdgs/article/14467838>
- 4 井出留美（2020）『捨てられる食べものたち 食品ロス問題がわかる本』旬報社
- 5 Release: News Research Finds Companies Saved \$14 for Every \$1 Invested in Reducing Food Waste (WRAP, March 6, 2017)
<https://www.wri.org/news/release-new-research-finds-companies-saved-14-every-1-invested-reducing-food-waste>

- 6 ポール・ホーケン編著、江守正多監訳、東出顕子訳（2020）『ドローダウン 地球温暖化を逆転させる100の方法』山と溪谷社
- 7 世界のごみ焼却ランキング 3位はデンマーク、2位はノルウェー、日本は？（井出留美、Yahoo!ニュース個人、2021年4月20日）
<https://news.yahoo.co.jp/byline/iderumi/20210420-00233589>
- 8 『ごみゼロへの挑戦 ゼロウェイスト最前線』山谷修作、丸善出版
- 9 「生ごみ出しません袋」「燃やすしかないごみ」年間2兆円のごみ処理減らす自治体の取り組み（井出留美、Yahoo!ニュース個人、2021年5月30日）
<https://news.yahoo.co.jp/byline/iderumi/20210530-00240328>
- 10 全国ごみ少ないランキング1位の京都市、静岡県掛川市、長野県川上村 なぜ？コロナの影響も（井出留美、Yahoo!ニュース個人、2022年4月5日）
<https://news.yahoo.co.jp/byline/iderumi/20220405-00289620>
- 11 事業系一般廃棄物ガイドブック（東京都世田谷区、2022年4月）
https://www.city.setagaya.lg.jp/mokuji/kurashi/004/005/001/d00005059_d/fil/0.pdf
- 12 ごみ量の少なさが全国1位となりました（京都市、2022年4月12日）
https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000158436.html?fbclid=IwAR2BiPGstZbj9fg1w5KTLZIFnvaAeuG6T4s5tZCIbaaNpkudIUe_e2i2Pg
- 13 井出留美（2016）『賞味期限のウソ 食品ロスはなぜ生まれるのか』幻冬舎
- 14 井出留美（2020）『食料危機 パンデミック、バツ、食品ロス』PHP研究所