

(57)食品ロス問題

2019年5月に公布された通称「食品ロス削減推進法」に基づいて、10月から、食品ロス啓発月間が始まる。日本全体の食品ロス(本来食べれるのに捨てられる食品)は、年間、643万トン、内訳は、事業系廃棄物由来が約352万トン、家庭系廃棄物由来が約291万トンで、商品ロスの約半分は家庭から排出されている。食品関連事業者から排出される食品ロスは、規格外品、返品、売れ残り、食べ残しから構成され、一般家庭から排出される食品ロスは、食べ残し、過剰除去、直接廃棄などとなっている。日本の食料自給率(カロリーベース)は約38%で、食料を輸入に大きく依存し、また、生ごみなどのごみ処理事業経費は約2兆円という巨額な費用が投入されている。

大量の食品ロスが生じている一方、日本、及び世界では、十分に食事が取れない子ども達の貧困が問題とされており、SDGs(持続可能な開発目標)は、持続可能な生産消費形態を確保するという目標を掲げ、2030年までに、小売り・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料の廃棄物を半減する方針を打ち出している。

消費過程における食品ロスの削減では、「もったいない」という精神から、「使い切れる分だけ買うこと」が実践しやすく最も効果がある取り組みであることが、消費者庁のアンケート調査で導かれている。そして、食品ロスを減らすための環境教育、住民への啓発活動が自治体を主導として取り組むことが求められている。

また、過剰在庫や返品などの製造業、卸売業、小売業にまたがる課題については、フードチェーン全体で解決することが必要だが、特に「納品期限の緩和」、「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」などの商習慣の変更による商品ロス削減策が模索されている。さらに、今日では、AIを利用して食品ロスをゼロに近づける在庫管理なども模索されている。消費者にとっても、個々の家庭(等に、冷蔵庫)にある食品の数量と消費期限が判る、いわゆるIoT(もののインターネット)を使用するアプリができると、買い物の際に、「使い切れる分だけ買うこと」に近づけることができるかもしれない。