

ニッポン 診断



関西大学
佐藤方宣准教授

フランス議会は5月、大手スーパーに食品廃棄処分を事実上禁止する法案を全会一致で可決した。新法は、売れ残った食品のうち食べられる物は慈善団体への寄付や家畜の飼料、農業用の堆肥に転用するよう大手スーパーに義務付けるといふ。

日本でも、農林水産省や消費者庁などが「NO-FOOD LOSS Sプロジェクト（食べ物のムダをなくそうプロジェクト）」を展開している。

食品の製造業・卸売業・小売業の主要企業も参加し、食品リサイクル法に基づき業種ごとに食品廃棄物などの発生抑制目標値も設定されている。しかし目標値は努力目標であり、今後は、一段の法規制を含む踏み込んだ対策も視野に入れながら食品廃棄物削減に徹底的に取り組むべきだ。

日本は多くの食品を輸入に頼る。食料自給率はカロリーベースでは4割を切っている。国内で供給される食品は年間約8500万トンド、うち約1700万トンの食品が廃棄処分になっているとされる。また食べられるのに捨てられる「食品ロス」は年間500万〜800万トに及ぶという。これは世界全体の食料援助量のおよそ2倍に当たる量だ。

世界の人口は2050年には96

「食品ロス」削減の徹底を

億人に増加する見通しで、今後の人口増加に備えて食料生産を増加させる必要がある。しかし穀物生産増加率は減少傾向にある一方で、経済発展とともに国民1人当たりの食料消費量は増加している。現状でも世界人口の8人に1人は栄養不足にあるとされている。

食品ロスの約半分は家庭から発生している。農林水産省の14年度の調査によると、食品の食べ残しや廃棄の量が多いのは单身世帯だった。29歳以下の若者世帯では、他の世代に比べれば食べ残しや賞味期限切れによる廃棄の割合が高い。

一方、高齢世帯では、皮のむき過ぎや長く保存した食品の腐敗などに伴う「過剰除去」の割合が高かったという。食品ロスを減らしていくには、世帯のタイプや世代別でのきめ細かい対応も必要だ。

今後、世界的な食料不足の懸念が高まる中で、日本をはじめとする先進国が「食品ロス」を放置することは、経済的損失という「効率性」の観点からも、本来必要な人に渡すべき食品の無駄遣いという意味で、「公正さ」の観点からも極めて大きな問題である。ミクロな場面での一人一人の意識の向上と、法規制のようなマクロな取り組みの両輪で、「食品ロス」削減を進める必要がある。

さとう・まさのぶ 1969年茨城県生まれ。慶応大大学院博士課程単位取得退学。慶応大非常勤講師、大東文化大経済学部特任講師などを経て2012年4月から関西大経済学部准教授。編著に「ビジネス倫理の論じ方」など。

(C)神戸新聞社 無断転載 複製および頒布は禁止します。

名前【 】

① 日本の食料自給率は、カロリーベースでどれくらいですか？

()

② 日本国内で供給される食品は年間何万トンですか？そのうち何万トンの食品が廃棄処分になっているとされていますか？

供給される食品(約) (万トン)。
廃棄される食品(約) (万トン)。

③ 農林水産省の14年度調査によると、食品の食べ残しや廃棄の量が多いのは、どのような世帯ですか？

() (世帯)

④ この記事を読んだ感想を書きましょう。

Blank area for writing answers to questions 1-4.