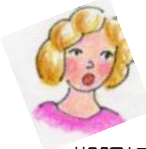


モッタイン～イ！食品ロスを減らしましょう

日本では、生産された食品のうち約3000万トンの廃棄され、その内から食品ロスは約600万トンも発生しています。毎日お茶碗一杯のご飯を捨てていることになります。この現実をみつめなおすためのビジネスを考案した高橋巧一さんのお話をお聞きし、食品を販売しているお店にアンケートを実施し、私たちにできることを考えてみました。



食品ロスってなあに？

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。家庭で食べ残した食事、余った食材、お店で売れ残ったり期限切れになったりした食品、製造や流通の過程で発生する規格外品や荷ずれ品などをさします。季節商品のクリスマスケーキ、恵方巻などが捨てられる衝撃映像をご覧ください。方もいらっしやるでしょう。

市内スーパー、コンビニに緊急アンケート

市内のスーパー、コンビニではどんなものが食品ロスになっているのか、どんな対策をとっているのか聞いてみました。販売する側の苦労、思いが垣間見えた気がします。(20店舗に依頼、回収は6店舗)

店名	食品ロスになる商品	発生量(1日)	処分方法	対策	解決方法	その他
紀ノ国屋	惣菜、弁当、豆腐、漬物 野菜、果物	時期により異なる	・生ごみ処理機 ・処理業者に委託	仕入れ調整	賞味、消費期限の見直し	食品ロスを産む 社会環境に問題あるのでは
市内 某スーパー	精肉、鮮魚、青果、惣菜	2~3kg	事業ごみとして処分	仕入れ調整、値引き販売 従業員販売	食品ロスとチャンス ロスとは時計の振り子 のようなもの。 賞味期限と消費期限をより長くできる工夫を。	期限内ではおいしく食べられるので、 日付順に買ってもらえれば幸い。 もったいない精神を大切に。
相鉄 ローゼン 鎌倉深沢店	生鮮品、パン、弁当、 惣菜、加工品など	時期により異なる	事業ごみとして処分	・天気、気温などデータを 加味して仕入れ調整 ・食べきりサイズ、小盛り、 野菜のばら売りなど工夫 ・早期の値引き販売	賞味、消費期限への正しい理解を深める	生鮮品を買いすぎないように
生活協同 組合 ユーコープ 西鎌倉店	生鮮(青果、精肉、鮮魚、 惣菜、弁当) 加工品(日配品)	5~10kg	リサイクル業者 回収	仕入れ調整、値引き販売。 販売促進	青果(野菜、果物) のコールドチェーン の確立による品質 保持	リユースの意識を高めていただく。こども の頃から意識づけると社会が変わる のでは。
生協鎌倉 デポー	主に生鮮品 (青果、鮮魚、惣菜、日配 品、食肉)	1~3kg (1日 14000 円ほど)	事業ごみとして 処分 (魚のあらなどは 肥料業者へ)	生協の組合員が利用するので 動向を把握して、商品開発、 仕入れを行っている。生鮮品 以外の廃棄ロスはほとんどない。	日々売り切る。廃棄を極力減らす。 24時間、無休営業の営業形態は 見直しが必要では。鮮度管理 なども甘くなりがちになるのでは。	消費者が過度に安売りを求めることは、 生産者の意欲低下につながりかねない。 消費者は商品やサービスに対する 適正価格ということを考えて！
市内 某コンビニ	フライフーズ、弁当、紙パ ック飲料、パン、デザート	2~4kg	事業ごみとして 処分	発注抑制、値引き	期限切れ商品を店舗の 人員で持ち帰るなど	消費者の方には、直ぐ使うものに賞味 期限の長い商品を選んで購入しない ようお願いしたい。

* チャンスロス…商品の不足で利益を上げられないこと



「食品ロスとわたしたちの暮らし」学習会報告



2017年11月12日(水) 大船学習センター

食品ロスの現状を憂慮し、食品ロスリサイクルシステムとして、(株)日本フードエコロジーセンターを設立された、獣医師でもある、代表取締役の高橋巧一さんを講師にお招きしてお話を聞きました。

相模原市にある同社は、契約したスーパーやコンビニから手つかずの状態での廃棄された食品を回収し、加熱など殺菌処理、液状化し、飼料へと作り変えて養豚農場へ送り出しています。それで育てられた豚さんたちをブランド肉として販売食卓へと、ルーブリサイクルしています。

手つかずのまま捨てられる大量のご飯やパン、うどんやおそば、果物や野菜の映像にショックを受け、また、食料自給率4割の私たちの国で不足分6割を高額の費用で輸入し、その3割を廃棄し、更に各自治体で税金を使って焼却処分されているという説明にも驚くばかりでした。



食品ロスの有効利用システムを構築された高橋さんのお仕事に感銘する

一方で、私たちの暮らしも見直していかなければと、強く思いました。

講演後の質疑では、リサイクル飼料の安全性や、液体飼料を与えられた豚さんにストレスは?とか、システムに関する質問や今後の見通し、牛や鶏などの飼料についてなど多岐にわたり、活発な学習会となりました。

鎌倉市にも聞いてみました

鎌倉市内の家庭から出る食品ロスにはどのようなものがありますか？

家庭における食品ロスの3大原因は「過剰除去」「食べ残し」「直接廃棄」といわれています。



手つかずのまま直接廃棄されるものにはどんなものがありますか？

お豆腐や納豆などがパックのまま捨てられています。2016年には約430t(大型8t車54台分)の食材が直接廃棄された計算になります。

何か対策はありますか？

食品ロスをなくすキャンペーンなどを広報誌やホームページで周知しています。また、家庭内で余っている食材を集めて有効活用するフードドライブも実施しました。

協力：鎌倉市ごみ減量対策課