



# T O K Y O R O P P O N G I R O T A R Y C L U B

東京六本木ロータリークラブ



『エンジョイロータリー』

～Enjoy Rotary～

東京六本木ロータリークラブ会長

## W E E K L Y R E P O R T

『夢をかたちに』

～ Make Dreams Real～  
国際ロータリークラブ会長

発行日 2009年6月22日

No. 42

平成 21 年 6 月 15 日

卓話 『食品ロスの現状と削減に向けた対応方向について』  
農林水産省総合食料局食品産業企画課 食品環境対策室長  
谷村 栄二様

食品ロス削減の話をする、世界で一番日本がロスを出してるんですかと聞かれるんですが、世界と比べて多いか少ないかが問題じゃないんです。我国は食料自給率40%で、世界の食料需給厳しい中で他国にご協力いただいて食料を調達している。その努力と同じだけ、国内で使い切る努力をしているかが問題なんです。

食品リサイクル法は単純に言うとリサイクルしましょうという法律ですが、法律のもとでの考え方はロスの発生抑制が一番だったわけです。食品のリサイクル率は食品製造業では81%まで上がっていますが、発生する量はほとんど減ってない。メーカー、小売店から出るロスは、いわゆる規格外のもの、企画変更があったり新商品が出た場合、もしくは多めに持っていた在庫が結局売れなくなった場合などがあります。賞味期限とは別に流通の中で販売期限というのがあります。お客様が買ったあとの消費のやり方を踏まえて一定の率を掛け、賞味期限より短い期限を設定するものです。よく言われる3分の1ルール。実際の賞味期限の長さを3等分して、メーカー、販売者、消費者が消費までの期間をそれぞれ3分の1持ちあうという考え方。だから実際に18カ月品質としては持つものが、6カ月しか消費者に購入の機会が与えられない。それぞれの方々がつける安全係数が重なると相当ロスの要因になる。だから我々としては、まずこういうことが起こっているということを消費者とメーカー、食品産業の方々に認識していただきたい。フードチェーンはメーカー、

流通、消費者が繋がっている、仮にメーカーが販売期限を変えようと思っても流通の方や消費者の方々にご理解をいただかないとだめ。食に関わる全ての方々にこういう状況をご理解いただく。我々、この部分は足りなかったなと正直、思っております。



レストランから出るおもなロスは、大体6割が食べ残しで4割が仕込み過ぎ。レストランというのは注文を受けてからお客様に提供する。例えばパンは1個がいいですか2個がいいですかと聞いてお客様に提供できるんですね。直接的なコミュニケーションをしてお客様に必要なものをお客様に提供するので、その中で減らすことはできるんじゃないか。家庭からのロスで一番多いのは過剰除去で、硬いところを取り過ぎる、皮を厚くむき過ぎる、芯を取り過ぎるといったものです。もう一つ、今のスーパーのやり方で本当に高齢の夫婦2人だけの食事に合ったものが売られているか。2人でこれだけの量食べられるかどうか分かんなくても、そのユニットで売っているからどうしてもそれを買って、結局使い切れないから捨てる。だから流通の方、メーカーの方も消費者が残さなくて済むような商品を考える必要がある。1人1人が食べ物にどう向き合っていくか考えていただければと思います。ありがとうございました。