

中経論壇

経営支援NPOクラブ
渡邊 憲一



異物混入の恐れのある冷凍ビーフカツを廃棄して欲しいと、包装したまま廃棄処理業者に渡したが、うその記録を作って捨てられずに、スーパーの店頭に並んだり、お弁当屋さんの弁当におかすになったりした事件がありました。売れ残りや食べ残しなどの食品廃棄物の量は、年642万トン(2015年度、農林水産省推計)で、これは日本の食料の年間輸入量に近く、世界全体の食料援助の量を大きく上回るといわれています。また世界中で生産される食料の約3分の1が、流通過程などで、虫害やカビなどに由来する有害あるいは腐敗などの原因で廃棄されているとのこと。その年間の量は、数量で13億トン、金額で約9400万米ドル(約106兆円)です(11年FAO資料)。

「飢饉を終わらせるには、食料を生産するだけではなく、流通過程の設備を整備すること、30年までに食品廃棄物の量を半減させる」と、国連で昨秋採択されました。冷凍ラックや冷凍コンテナ、低温倉庫に関連する技術や整備の

家庭、宿泊施設で工夫、努力を

食べ物を大切に

面、日本が大いに買収する余地があります。食品廃棄物の半分は家庭から出ています。家庭に既にある食材から調理する、冷蔵庫に食品・食材を詰めすぎない、常温で保存している缶詰や乾物も忘れないで使うなど、食材を余すことなく使う工夫と努力が必要です。

たくさんのお料理を出すのが最大のおもてなしと勘違いし、旅館・ホテルでは食べきれないほどの量を出しています。今は量よりも質の時代です。旅館などでも時代の流れに合わせて、お客様のニーズ

にあった対応が求められます。訪日旅行者が増え、和風旅館の設備が課題になっていますが、料理提供などサービス面でも改善が望まれます。人口が1億人を超え、食料自給率が40%を切っている日本は、まさに非常事態です。

対策として、次の3点を挙げておきたいと思えます。

- (1) 流通の段階で賞味期限の3分の1以内であることという商慣習が食品廃棄物の量を増やすことになっているので、この制度の見直し
- (2) 第1次産業を先端技術を使って儲かる産業にすると共に、戦争や災害などの非常時に備えて、食料の備蓄や食品廃棄物の削減に真剣に取り組むこと
- (3) 毎日感謝の心を込めて食べ物をいただき、無駄にしないこと