

COLUMN

「2030年食品ロス半減」めざし 連携力を掘り起こす!

ジャーナリスト・環境カウンセラー

崎田 裕子

SAKITA YUKO

1974年、立教大学社会学部卒業。出版社で11年間雑誌編集者を務めた後、フリージャーナリストに。生活者・地域の視点で環境問題、特に「持続可能な循環型社会づくり」を中心テーマに取組む。早稲田大学招聘研究員。環境省登録の環境カウンセラーとして、環境学習やまちづくりにも関わる。NPO法人持続可能な社会をつくる元気ネット前理事長、NPO法人新宿環境活動ネット代表理事。環境省「中央環境審議会」、経済産業省「総合資源エネルギー調査会」委員、東京2020大会組織委員会「街づくり・持続可能性委員会」委員など。全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会会長。



10月30日に「食品ロス削減全国大会」を開催する。今年が第5回目。新型コロナウイルス感染症が治まらなければ、オンライン開催も視野に入れて、豊田市（愛知県）で準備が進んでいる。

主催は「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」と開催自治体。そして消費者庁、環境省、農林水産省など政府各省が支援する。第1回は松本市（長野県）、第2回は京都市（京都府）、第3回は徳島県と徳島市、第4回は富山県で開催した。

厳密に言えばゼロ回は福井県。この協議会は、食品ロス削減に関心を持つ全国自治体のネットワークで、福井県が呼びかけて事務局を担い、2016年に設立総会を開催。現在47都道府県全てと387市区町村、計434自治体が参加している。

なぜ多くの自治体が食品ロス削減に高い関心を示すのか。多くの要因があるが、各自治体にとり一般廃棄物の可燃ごみの約4割を占める生ごみ削減が、施設整備にも関わる大問題。食品リサイクル法はあるが、家庭や地域事業者の食品ロス・食品廃棄物削減の重要性が高まっているのも一因といえる。

世界的にも人口増が続き、食料不足による飢餓や紛争の懸念が強くなっている。しかし世界の食料生産の1/3にあたる13億tが食品廃棄物になっており、2015年には国連SDGs「持続可能な開発目標」12.3で、「2030年までに小売・消費段階での世界全体の一人当たり食品廃棄物を半減させ、収穫後損失を含めた製造・供給チェーン全体で食品ロスを削減する」と明記された。

日本も食用仕向量の1/3、2531万t（2018年）の

食品廃棄物がでており、その1/4の600万tはまだ食べられる食品ロス。しかも、国内の食用仕向量の6割は輸入であり、世界の貴重な食料を大切に食べて輸入量を適正化する意義は大きい。そこで日本でも、2030年に2000年度比食品ロス半減目標が設定されたが、農林漁業者、食品製造・卸・小売り・外食事業者、消費者など関係分野は広く、効果的な取組が見えにくい。

そこで、協議会でまず「ごみ減量」ではなく、「全国のおいしい食材を適量しっかり食べきろう」と呼びかけたことで、食のライフサイクルに関わる自治体内の連携が進むと共に、製造・卸・小売りの商慣習見直しの呼びかけや、小売や外食事業者と消費者をつなぐ登録制度で適量購入・注文や使い切り・食べきりの呼びかけなど、多様な主体の連携をつなぐ気運が高まったといえる。

実は筆者はこの協議会の会長を務めている。設立前から関わってきたが、この各主体の連携をつなぐのが大きな役割りと考えている。

2019年には「食品ロス削減推進法」も制定され、社会の気運は盛り上がる中で、2020年新型コロナウイルス感染症拡大を受けて、新しい取組も見えてくる。食品や料理が余ったお店と消費者をつなぐアプリの活用などデジタル化が進みつつある。おうち時間の長くなった家庭から排出される廃棄物も増加傾向にあり、家庭対策の必要性も一層高い。

アフターコロナは持続可能性でという大きな流れの中で、すべての主体が自然の恵みに感謝して、地元の食材をしっかりといただくことから始めたい。