

食品ロス削減全国大会 in 京都

主催：京都市、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 共催：環境省、農林水産省、経済産業省、京都大学

本日、「食品ロス削減全国大会 in 京都」に集う参加者一同は、共生と循環の基本理念の下、住民、事業者、行政等の協働・実践により、「食品ロス削減」をはじめ、環境にやさしいライフスタイル、ビジネススタイルへの転換、定着を図り、持続可能な社会を実現していくことを「京都議定書」誕生の地、ここ京都から力強くアピールする。

平成30年（2018年）10月30日

食品ロス削減全国大会の締めくくりとして、「京都アピール」が採択された（京都大学百周年時計台記念館で）

特集

持続可能な社会を食から

最近、SDGsという言葉を見たり聞いたりしたことはないでしょうか。Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）の略称で、「エス・ディー・ジーズ」と読みます。

2015年9月の国連の持続可能な開発サミットにおいて全会一致で採択された、16年から30年までの国際目標です。

発展途上国や先進国の区別なく、すべての国がともに持続可能な世界を実現しようと、「地球上の誰一人として取り残さない」という誓いの下、30年を年限とする17の国際目標が具体的に掲げられています。

17の国際目標には、貧困、飢餓、健康、教育、安全な水、エネルギー、経済成長、技術革新、まちづくり、気候変動、資源管理、平和といった、包括的な内容が網羅されています。

このうち私たちに身近な食については――

現在の世界人口は約75億人。国連は50年には91億人まで増えると予測しています。人口の急増に歯止めがかからない上、さらに環境破壊や生物多様性の劣化が進み、気候変動による農作物などの生産の不安定化、紛争地の拡大などにより、食料事情がますます逼迫することが案じられます。

飢餓に苦しむ人は、いまの8億人からさらに20億人も増加するともいわれ、輸入食料・資源が命綱となっている低自給率国の日本にとっては、ときに死活問題にもなりかねません。

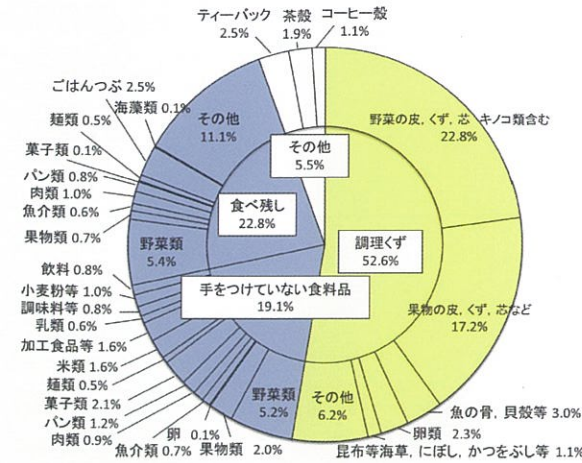
そこでSDGsでは、30年までに「世界全体の1人あたりの食料廃棄の半減」を目標に掲げています。

食品ロスを減らしていくことにはどんな意義があるのでしょうか。

10月30日に京都大学で開催された「食品ロス削減全国大会 in 京都」を中心にレポートしました。

「食品ごみ」の内訳(H29京都市)

食品ロス削減全国大会での浅利氏の発表資料より



毎日1杯分の「食品ロス」

「食品ロス」は世界的にも大きな問題になってい
ます。食品ロスの実態はどうなっているのでしょうか。

皮を厚くむくこともロス

食品(フード)ロスとは、ま
だ食べられるのに廃棄される
食品のことです。「食べ切れな
い」「傷んだ」「賞味・消費

期限が切れた」といった理由で、
家庭や小売店から捨てられてい
ます。
野菜や果物の皮などの調理く
ずは含みませんが、食べられる
部分まで厚くむきすぎてしま
う過剰除去は食品ロスです。
国内での食品ロスは、年間約
646万トン(2015年度)。
うち外食産業や小売業、製造業
から出る事業系は約357万ト
ン。家庭からは全体の45%近く
にあたる約289万トン。
単純に平均すれば、私たち一
人ひとりが毎日、お茶わん約1
杯分(約140グラム)の食べ
ものを捨てている計算になりま
す。実にもったいないことです。
646万トンという数字は、
国連の「世界食糧計画」が行っ
ている食料援助量(320万ト
ン)の2倍にもなります。つま
り、もし日本人が捨てている食

品を援助に回すことができれば、
飢餓や貧困の解決に十分に貢献
できるのです。

ちなみに、世界では年間13億
トンもの食品ロスがあるとわか
れます。あまりに巨大な数字で
ピンときませんが、世界中で生
産される食料の3分の1が廃棄
されているといえ、驚く人も
多いことでしょう。

また、そんなに大量の食料ロ
スが、膨大な費用とエネルギー
を使って処分され、それに伴っ
て大量の温室効果ガスが出てい
ることを考えれば、食料ロスを
削減するだけでも、資源管理や
環境保全、気候変動の抑制など
につながる事が期待できます。

京都市で40年続くごみ調査

京都市では、1980年から
40年近くにわたり、市と京都大
学がいつしよになって、家庭ご
みの調査が行われてきました。京
最初に呼びかけた高月紘・京

を占めます。

収納場所が多いのは問題

次に浅利さんはそんな手つか
ず食品を集めた写真を示しまし
た。

その中には、例えばインスタ
ントめんがありました。浅利さ
んによると「5個パックで買っ
たもので、1食か2食しか食べ
ずに捨てられたものでは」とい
うことでした。

東京で買ったと思われるチー
ズケーキや佃煮は、手土産など
でもらったものの「口に合わな
い」「食べる習慣がない」と
いった理由で捨てられたものか
もしれません。

期限切れ食品がよく話題にな
りますが、「いちばん多いのは
期限後1週間程度のもの」だそ
うです。一方、まだ期限前なの
に捨てられた食品もありました。
「いろんな事情があると思い
ますが、冷蔵庫を週に何回か
チェックしていただくのが重要
では」と浅利さん。
もったも古いもので、6年

食品ロスを減らすために

【食品の管理】

- 食品収納場所の数を減らす
- 期限表示だけで判断しない
- 冷蔵庫・食品庫の小まめな管理
- 良いものを少なめに購入するよう心がける

【買い物時の工夫】

- 空腹で買い物しない
- できるだけ計画的に
- パック売りを冷静に判断する
- 期限の早いものから購入(棚の後ろから取らない)

【発想の転換】

- スーパーやコンビニを自宅の冷蔵庫・食品庫と考え、買い込まない
- 「売り切れごめん」こそ良い店の証拠と考え、ひいきにする

【あるものの有効利用】

- おすそ分けをする

【その他】

- 小皿を多用する
- 環境負荷の高い肉類はとくにムダのないように
- フードドライブ(家庭で余った食料品を持ち寄り、必要とする人びとにフードバンクなどを通じて寄付する活動)への協力など

【外食時でのたらしかけ】

- 小盛りにもしてもらえるか確認する
- 食べ残した料理を持ち帰るためのドギーバッグの利用推奨
- 「30・10運動」(乾杯後30分間とお開き前の10分間は自分の席で料理を楽しみ、食べ残しを少なくする)

【社会へのはたらきかけ】

- 賞味・消費期限表示の正しい理解と口コミでの情報拡散
- フードバンク(企業からの余剰食品や規格外商品、賞味・消費期限内の食品などの寄贈を受け、無償で必要な人や団体に提供する活動)への理解と協力など

※食品ロス削減全国大会で発表された内容の一部注釈などを加えています(編集部)

たったものも。「家庭でいろん
なところに食品を収納してい
て、アンケートでは10か所に分かれ
ていたこともありました。する
とどうしても眠ってしまう食品
が出てきます。できるだけ収納
場所を絞っていくことも必要で
す」

その後、全国各地で食品ロス
の実態調査が行われるようにな
り、ある地方でたくさん野菜
が廃棄されていたこともありま
した。

浅利さんは、自分たちで食べ
るためにつくったものの、余っ
たため、以前なら畑にすき込ん

でいた野菜を、動物が掘り返し
に来るのを嫌って捨てたのでは
と指摘しました。

最後に浅利さんは、食品ロス
を防ぐための対策として、左の
ようなチェックリストを示しま
した。どうぞチェックしてみ
て下さい。

食品ロス削減全国大会では、小売業や外食業、そして行政から、食品ロスをいかに減らすかについてさまざまな取り組みが報告・提起されました。主な内容を紹介します。

スーパー

バンドルがらよりどり販売へ

悪しき慣習を見直し削減

日本で食品ロスが発生する一因としてよく問題になるのが、「3分の1ルール」と呼ばれる独特の商習慣です。

賞味期限の3分の1までを小売店への納品期限、さらに次の3分の1までを消費者への販売期限とするルールです。

全国大会では、国内のスーパーでつくる日本チェーンストア協会関西支部参与の齋藤敬さんが、「賞味期限が12か月あるとすると、3分の1の4か月が過ぎたら、仕入れ先は小売先に納品してはいけません。8か月たったら小売は、見切りもしくは廃棄しなければいけない」と説明し、ルールを「悪しき慣習」と呼びました。

そこで、ルールを無視して賞味期限ぎりぎりまで販売する実験をしたところ、廃棄物が10%減りました。

さらに、消費者にフードロスイブへの協力をはたらきかけたリ、リサイクル率55%を目ざして、食品リサイクルにも取り組んでいます。

具体的には、調理くずや食品廃棄物を飼料にして、鶏を育てて生産した卵などをまた店舗で販売するというやり方です。

農海産物はばら・盛り売り

京都市のごみ調査でも問題になったのが、「バンドル販売」といわれる、同一商品や異なる商品2つ以上をくくって（バンドルして）提供する販売方法です。

例えば、雨の日で客が少な

いと、スーパーは1個30円のうどん玉を5個くくって、100円にします。消費者は「安い！」

と思って買っても、翌日か翌々日には賞味期限が切れて、食べ切れなくて捨ててしまう。スーパーの食品ロスは減つても、家庭のロスが減らない可能性が「あります」

そこで、「バンドル販売」ではなく、「よりどり販売」にする取り組みを展開しています。

よりどり販売とは、同一商品や異なる商品を2つ以上選んで購入できる販売方法です。くくるとはなく、「うどん玉30円、そば30円、中華そば30円、これをどれでも5個買ったら100円」というようにします。

そうすれば、「家族が多けれ



食品ロス削減に向けた取り組みについて話す齋藤さん（右から3人目）

外食業

100食限定でロスゼロ

かたまり肉を使い切る

いまマスコミなどで注目されている「佰食屋（ひやくしょくや）」。ランチのみ1日100食限定の飲食店です。京都市内に3店舗を展開しています。

オーナーの中村朱美さんは、低賃金で長時間労働、慢性的な人手不足といったマイナスのイメージのある飲食業界を変えたいと、28歳だった6年前に起業しました。

使っているのは国産牛。かたまりで仕入れて、店舗で処理します。

中村さんは「ふつうの肉屋は、肉の75%を使い、25%は捨てます。しかしそれは作業効率を求めているので、まだ食べられる部分が残っています。うちは店舗で処理することで90%ぐらいを食べられる部分として処理して、原価率を下げました」と話します。

さらに、硬い可食部分はミンチにして、100%国産牛ハンバ

ーグとして提供し、これも人気メニューになりました。

100食限定なので、オーダーを受けてから調理しても十分に対応でき、焼き立てを味わえるのも強みです。

「ミシュラン掲載店と同程度の技術と味の商品を低価格で提供する」という「圧倒的なコストパフォーマンス」が人気を呼び、いまでは国内はもとより海外からもたくさんの方が来店する人気店になりました。「オープン時は外国人客がゼロでしたが、いまは全体の40%ぐらいまで増えました」

「働き方のリデザインを」

3店舗それぞれに特色がありますが、メニューは各店舗とも3つだけ。仕入れる食材の種類も限られています。

100食限定なので、あと何食用意すればいいかわかれば、それに合わせて用意するので

「ごはんすら炊き余らない」。

食材をできるだけ廃棄せず使い切るの、「全店舗に冷凍庫がありません。営業が終わると、冷蔵庫が空っぽになります」。

「フードロスは限りなくゼロに近い」という常識破りの飲食店は、従業員の働き方も変えてしましました。

朝の出勤は9時か9時半、夕方退勤は16時、17時、17時半、17時45分から、いずれも従業員が自分で選べ、全従業員が夕方6時に完全退社します。

さらに、年末年始やゴールデンウィークの長期休暇、有給休暇も完全消化しています。子どもの送迎や介護など、必要があればフレックスタイム制での勤務もできます。

「目ざしたわけではありませんが、結果的にフードロスの飲食店になりました」と話す中村さん。最後に「会社の仕組みを変えることで、日本の働き方をリデザインしたい」と訴えま



飲食店の常識を塗り替えて、食品ロスゼロを実現した中村さん（右から2人目）

京都市

しまつの「こころ」で削減

京都市は、食品ロス排出量を、ピーク時の2000年度の96万トンから20年度には5万トンまで、ほぼ半減するという目標を全国で初めて設定しました。

飲食業者には小盛りメニューのPRや持ち帰り容器の提供、小売業者には賞味期限の迫った食品の見切り販売などに努め、市民にも協力を呼びかけています。



「いまの大きなテーマは食品ロスの削減」と門川大作・京都市長

たそうです。

ユニークなのは、ごみ半減を目ざして16年度にスタートした「しまつのこころ条例」です。ごみになるものを作らない・買わないという「リデュース（発生抑制）」と再使用する「リユース」という「2R」と分別・リサイクルの取り組みを促進するのが狙いです。

地域学習会「しまつのこころ楽考（がっこう）」、小中学校生向けの環境副読本づくり、ごみ焼却場などへのエコバスターツアーの環境教育にも取り組んでいます。



もつ提京大では環境や健康に配慮したメニュー開発でも行われている。交流会の会場で、野菜くずなどを提供するだしや野菜の地産地消ポスタージュなどを提供したシェフの坂辻亮さん（左）と山極壽一・京大総長（右）

会場となった京都大学では、5年ほど前に「エコくると京大」という団体が組織されました。学生や教職員、地域の人たちなどが協力し、環境負荷を低減して持続可能なキャンパスの実現を目指したさまざまな活動を展開しています。

SDGsについても学習

京都大学

持続可能なキャンパスに



京大で学生時代から長くごみ問題にかかわり続けている浅利さん

を深め、自分たちでできることや社会への発信方法などに話合ってきた。食品ロス全大会に

合せて開催された京都大学国際シンポジウム「食と持続可能性」への企画協力も、そうした活動の一環です。

運営スタッフの一人としてかわる浅利美鈴准教授は「環境省でも本格的に食品ロスを削減する計画を立て、日本でもいよいよ取り組みが本格的になっていくと思います」と、これからの展開に期待しています。

その他

削減を五輪のレガシーに

ほか全国大会では、さまざまな取り組みが報告されました。

20年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて、食品ロス削減をレガシー（遺産）にしようという活動が活発になっていきます。

12年のロンドン大会では、選手団やボランティアなど計約21万人に1400万食を提供し、2443トンの廃棄物が出ました。そのうち34%を占める食べ残しを減らすために、サイズ（量）の異なるメニューを用意するなど工夫されたそうです。

すでに再生資源100%のメ

ダルづくりも始まっており、食品ロス削減を含む持続可能性への取り組みを加速することが求められています。

主会場となる東京都では、食品ロス削減キャンペーンを展開しているほか、20年に食品ロスを半減するための「東京方式」の確立に向けた検討を進めています。

「マチごとエコタウン所沢構想」を掲げている埼玉県所沢市は、削減に熱心に取り組んでいる飲食店を「食品ロスゼロのまち協力店」として登録しています。

具体的には、小盛りなど食べきりサイズでの提供、持ち帰り希望への対応、食べ残しを減らすための案内など、食べ残しを減らすための工夫を一つ以上取り組んでいる飲食店について、申請に基づき200店余りを登録しています。

茶がらやブロッコリーの芯など、生ごみとして捨てられることの多い部分をお



国連食糧農業機関（FAO）駐日連絡事務所長のチャールズ・ポリコさん。SDGsについてもっとよく知ってもらおうと、自治体や大学、小学校などに出向いて話すことも多いという。「『もったいない』ということだけではなく、食料廃棄が増えると、自分の生活にも悪影響を及ぼします。食品ロス削減のためには、それぞれの立場で何ができるか、どう貢献していけばいいか、もっと考えてほしいと思います」

■いつもからだにおいしい自然■
素朴な優品

カンタン・便利な
“玄米食”
揃っています

素材が本来もっているうまみを
十分に引き出したこだわり炊き

玄米もちシリーズ

有機玄米もち 有機玄米よもぎもち
有機発芽玄米もち 有機玄米黒豆もち

玄米粥シリーズ

有機玄米粥 有機玄米小豆粥
有機玄米クリーム 玄米いも粥
玄米かぼちゃ粥

玄米ごはんシリーズ

有機玄米ごはん 有機玄米小豆ごはん
玄米五目ごはん

玄米リゾットシリーズ

玄米トマトリゾット 玄米豆乳リゾット

玄米商品開発専門メーカー
コジマフーズ株式会社
〒457-0011 名古屋市南区呼続元町9-27
TEL 052-823-1622 FAX 052-824-6619
http://www.kojimafoods.co.jp

家庭料理に「手間」を

感謝の気持ちに根ざす食文化



「手間をかけることは重要」と話す高橋さん

全国大会では、老舗高級料亭「瓢亭」の十四代主人で、「現代の名工」の高橋英一さんによる基調講演が行われました。

「京の食文化の継承・発展」と題した講演では、日本の食文化の伝統は「いただきます」や「ごちそうさま」という言葉に象徴されるように、「感謝の気持ち」に根ざしたものと説きま

した。

「お茶碗の中にごはん粒が一粒でも残っていると、叱られました」と思い出を語るとともに、「このごろはブランド米がブームになり、いろんな食品を取り寄せることができるようになりましたが、その反面、ものを粗末に扱うところもあるような気がします」と、飽食の世の中をチクリ。

食品ロスが増える理由の一つとして、「賞味期限がきたから」というのがありますが、高橋さんは子どもときから、「舌と鼻で判断せよ」と言われ、感覚を磨きました。「賞味期限切れで即処分するというのは、もったいないことです」

用途別で多彩な日本の包丁

料理人らしく、包丁についても熱弁をふるいました。

「外国の包丁はステンレスが

多いですが、日本の包丁は日本刀と同じくはがね。片刃でまん中がちよつとへこんで宙に浮いているので、切れ味がすばらしい」

料理人になって最初に使うのは、刺身包丁（柳刃）、出刃包丁、菜切り包丁（薄刃包丁）の3種類。

京都の夏に欠かせないのが、ハモの骨切り包丁。大きくて重い包丁ですが、その重量感が力のいる骨切りには都合がよく、慣れればリズムミカルに使えるようになります。

ごはん粒がくつつかない寿司切り包丁、そば切り包丁など、高橋さんによると、用途によって違う包丁を使う日本の包丁文化は「世界で類のないもの」だそうです。

精製塩ではなく天然の塩を

日本料理界の第一人者といわれる高橋さんが強調したのは、「「手間をかける」ということです。

これはNHK番組「きょうの

料理」で、「「手間かけた家庭料理をしてほしい」と請われて、きちんとだしをとってから料理をするというもので、大きな反響がありました」。

「最初におつゆをひと口ふた口吸って下さい。すると熱いおつゆが舌の上をおつてのどに入っていく。香りが鼻から抜ける。そこでおいしさを感じれば、ほかの料理がたいていおいしいとなります。これがおだしの重要性。手間かけることの大切さです」

また「調味料で大事なのはお塩です」という話も。イオン交換膜法でつくる精製塩は、ミネラルがほとんどゼロに近く、腎臓病や高血圧などを招くこともあるとして、「絶対、口にははいけません」とキツパリ。

「口に入るお塩は天然の塩を使っていたきたい」として、海水のミネラル分が豊富に含まれる塩を推奨しました。