

環境保全と再資源化への提言誌

月刊廃棄物

Monthly the Waste Vol.44 No.563

since 1975

■特集

さあ始めよう! 食品ロス削減

■連載 阿部鋼といっしょに学ぶ廃棄物処理法

■連載 新 廃棄物のやさしい化学

■連載 現場発 ドイツのごみ事情





防災備蓄食品のロスをゼロに 全国ネット化目指す

談●(一社)食品ロス・リボンセンター 代表理事

山田英夫 氏



自治体や事業所で備蓄されているアルファ化米やクラッカーなどの防災備蓄食品は、買い替えの際に捨てられることも少なくない。食品リサイクル法の対象には当たらないため実態も把握されにくく、「見えない食品ロス」になっていった。一方でこれらの防災備蓄食品は、入れ替え時期の予測ができ、ロットがまとまって発生するため、生産から排出抑制・リサイクルまでを一元管理しやすいという大きなメリットを持っている。

不要になった防災備蓄食品の有効活用を目的に、2016年度、東京都のモデル事業として実施したのが、物流センターをキーにした、食品ロス削減とリサイクルだ。こうした不要食品の寄贈やリサイクルは、一般的に単独事業者・小規模で実施されており、取り組みが進まない要因のひとつになっている。そこで食品流通の基盤となる物流センターに不要な防災備蓄食品を集約して大口ロット化し情報と物をマッチングする仕組みを構築した。物流コストを下げるため、食品流通の物流を使用。食品は仕分け作業を行い、賞味期限の長いものは社会福祉施設やこども食堂

に寄贈、短いものはイベントで食品ロス啓発チラシとともに配布した。賞味期限切れの物は中身と包装資材を分別した後に飼料化。分別作業には就労継続型支援A型事業所の障がい者を雇用した。初年度は廃棄予定だった約52t(5464箱)のうち、賞味期限前の約47t(4997箱)を674施設に寄贈、賞味期限切れの残りの食品は全量飼料化した。

今年度は同様の取り組みを進めると同時に、さらに踏み込んで、学校給食での防災備蓄食品の活用に取り組んだ。栄養士によるメニュー開発に加え、実際に小平市や世田谷区、足立区内の小学校での提供も実現した。こども食堂でも防災教育として、防災士による講演と配布を実施。食育だけでなく、子どもへの防災への意識づけや、環境教育にも繋がっている。

将来的に、防災備蓄食品の食品ロスをすべてなくしたい。この仕組みが確立できれば、製造・卸・小売業などにも展開でき、食品ロス削減の大きな流れにつながっていくだろう。そのために欠かせないのは、在庫管理と賞味期限管理の徹底だ。同様の取り組みを全国

に展開していくには、「価値あるものを提供している」という動脈側としての意識の共有を、関係者間で徹底する必要がある。期限切れ前の食品は「ごみ」ではなく価値のある「食品」だ。その意識を持たなければ在庫や賞味期限の管理がずさんになり、結局は活用できないまま期限切れになってしまう。事業の継続性のためには仕組みづくりに加え、この意識付けが重要だと、これまでさまざまな食品の寄贈やリサイクルの現場を見てきて痛感している。

各地域でも同様の取り組みを進めており、関西地方では、老人介護施設で恒常的にアルファ化米を利用してもらえよう仕組みも検討中だ。安定して大量に利用できる給食ルートで活用が目途が立てば、食品ロス削減に大きく貢献できる。課題は流通コストの低減。2〜3年の間にデータ管理システムの確立を目指したい。防災備蓄食品の製造メーカーや卸売業、フードバンク事業者なども巻き込みながら、まずは数年のうちに、500t〜1000t規模を扱える防災備蓄食品有効活用のための全国ネットワーク化を目指す。W