



せたマロ

庁舎裏の羽根木公園の梅の花も終盤ですが、晴れた日の光景は平穏を象徴するかのようです。

一方、目に見えない新型コロナウイルスが世界中を席卷しています。発生源は中国の食文化に関わりのあることと報道されました。サーズやマーズ、西ナイルやエボラにコロナ。これまで、聞き慣れないウイルスとの闘いを、なんとか征してきましたが、これからも同じことが繰り返されるであろうと案じられます。

気候変動もそうですが、自然や多様な生物との共存という一言が胸に迫ります。そんな中、自然の恵みへの感謝とともに、今回は食品ロスについて、区内に目を向け改めて考えてみました。

特集 「食品ロスの削減」～区内団体・事業者の活動紹介～

“売り切れよし”の意識改革

1 区を取り組み



未使用・未開封の食品
(令和元年組成分析調査の現場より)

- ◎ 区食品ロスは、組成調査の結果から推計して、家庭系のみで年約5千t、事業系を合わせると1万t強と想定されます。これは未使用、未開封の食品のみが対象なので、その他のロスも含めると、さらに数値は大きくなります。
- ◎ 「買い物前に冷蔵庫内を確認する」「消費期限・賞味期限に注意する」「必要な量だけ買う」ちょっとした注意でロスは減らすことができます。また、「いただいたものを無駄にしがち」ということはありませんか？
- ◎ 区では、家庭で食べきれない未使用・未開封の食品を預かり、子ども食堂などで活用する「フードドライブ」を、全国の自治体に先駆けて開始しました。現在、8カ所の常設窓口を設け、今年度は、4月から1月末までにイベントでの実績も含め、約1.5t（昨年度は約1.2t）受け付けました。住民の意識は年々高まっています。
- ◎ 今後は、「世田谷区食品ロス削減推進計画」を策定し、さらに推し進めていきます。中でも飲食店や小売店での削減事業を展開していく予定ですので、ご協力をお願いします。

2 「今年の恵方巻、どうなった？」

日本の食品ロス年間643万tの1割は食品小売業者から発生しています。農林水産省は「恵方巻のロス削減活動プロジェクト」を立ち上げ、昨年12月20日、需要に見合った販売を小売業者に呼びかけたところ、26社が参画し、1月17日、会社名が公表されました（1月末時点では43社に拡大）。農林水産省はPR資材を提供し、消費者に対して自社の取組を「見える化」するよう求めました。

【大手コンビニ3社の取り組み】※プロジェクトに参加

- ・ローソン 発注量調整をしているので、予約をお勧め
節分当日も店頭購入は可能
- ・セブンイレブン ミニサイズも用意。予約特典（チョコちゃん
グッズ）で予約購入を促進
(店舗による) 節分当日は、各種10本ずつのみ販売
- ・ファミリーマート 予約で早割10%引き（期限あり）
節分当日は、少量販売

その結果、シーズン後の実施者調査では、回答者の約9割から、予約販売の実施、当日のオペレーション、サイズ・メニュー構成の工夫などにより、廃棄率が改善したと回答されました。

民間調査では、最も廃棄率が少なかったのはスーパーで、9割が完売。商品がないことのお詫びでなく、「売り切れごめん」でいいのでは？（調査者談）



【ファミリーマート梅ヶ丘店 米山オーナー様のお話】

恵方巻の大量廃棄が問題になった3年ほど前より、ファミリーマートでは見直しが進み、予約販売を推進、お客様にも意識が根付いている。特に梅ヶ丘店では、毎年恵方巻の廃棄はない。店舗によって差があるが、ロス対策は積極的にとられている。でも・・・、「商品がない」と言われたいよう、品揃えを考え、廃棄をゼロにすることは難しいとのお話がありました。

3 「農大発、食品ロスをなくそう！」 教職員、生協、学生、企業の連携

昨年10月1日、「食品ロス削減推進法」が施行された日、東京農業大学世田谷キャンパスでアプリを使って学食から出る食品ロスを減らす試みが始まりました。

学内食堂の活動 食品レスキューのアプリ『TABETE』の導入

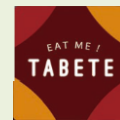
仕組み

学生食堂「カフェテリア・グリーン（大学生協経営）」のビュッフェで余ってしまう料理を、閉店1時間半程前に詰め合わせ、Webサービス「TABETE（タベテ）」に出品します。

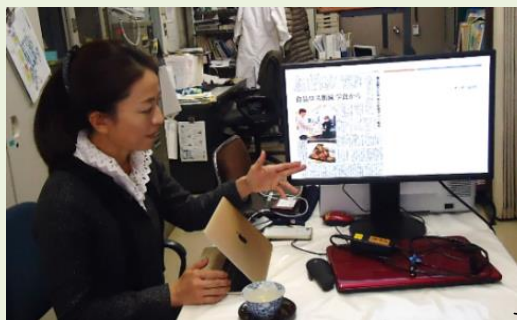
学生や教職員は、TABETEのアプリで購入個数と引き取り予定時間を入力し、クレジット決済で購入。その時の取引完了画面を見せて商品を引き取る方式です。

生協は売上のうち一定額をサービス運営会社に支払います。

商品は一つ400円程度で、1日の出品数は3～5品程度で完売しています。



運営するのは(株)コークッキング（東京都港区）。まだおいしく安全に食べられるのに廃棄の危機に瀕する食事と食べ手を繋ぐプラットフォーム。余った料理をレスキューしている。現在20～40代の働く女性を中心とした約21万人のユーザーと飲食店や惣菜店を中心とした約540店舗が登録している。



旗振り役の東京農業大学准教授、入江満美さん（国際食料情報学部国際農業開発学科）

『価値のあるものを最後まで大切に』マインドを大事に

《きっかけと経緯》

入江先生は2年前のデンマーク留学から帰国後、日本で捨てられている食品の多さにショックを受けたそうです。「日本の消費者のマインドを変えたい。まずは大学から」。そこで、ご自身もデンマークで利用していたフードシェアリングの活用を思い立ち、その日本版が「TABETE」でした。その後、生協職員と教職員、有志が集まった学生が週1～2回、学食の一角で食品ロス対策について話し合いを続けました。学生たちは、ただ安く購入するのではなく、世界の食料の3分の1が廃棄されている事の解決が未来にとって重要だと認識に立ち、自ら考え、提案し、行動しています。

ロスが4分の1に！

開始当初、この学食から出る食品ロスは年間2.5～3tで、ビュッフェから出る割合が大きく占めていました。アプリの導入後も、学生が食べたいものへのメニューの変更などの工夫を加えて、今では、ビュッフェのロス量がこれまでの4分の1になったとのことですが、**・・廃棄をゼロにすることは難しい**と言います。その原因の一つが品切れ防止策。「品揃えの悪さが店のイメージダウンにつながる」消費者意識を考え、料理が品切れにならないようにすると、廃棄が出てしまうとのこと。やはり、ここでも同じ。ロス削減には「売れ切れよし、売り切れこそよし」との意識が社会に定着することが必要です。



食品ロス削減の根本はロスを出さないことです。まずは自分が食べられる量だけ購入し、つくる人はその量にあわせて余らないようにつくる。それでも余ったらレスキューする。

（つくる責任、つかう責任は

まさしくSDGs第12の

ゴールの実践に直結！）



さらに地元商店街へ

入江先生は今、地元商店街とのコラボレーションに挑戦中。農大内のパン屋さんにも農大通り商店街のパン屋さんの利用クーポンを置いてもらったり、TABETEの導入の可能性を探るなど、学生と一緒に商店街のお店の食品にもレスキューの輪を広げようと更に活動を続けられています。

編集後記

東日本大震災が発生した3月11日が間もなくです。あの平成23年も、直後に桜は咲いていましたが、愛でる余裕どころか目にも入らぬ心地であったことを思い出します。樹々は人々の心情とは無縁に自然のサイクルにしたがって静かに営みを続けます…。今年の桜前線の足音も近づいてきました。(第12号担当) 青山・太田和・小笠原・伊東