

### (3)食品ロスを考える

野菜が高いと騒がれて、前倒し出荷や規格外品の出荷を推進するなど度々マスコミの話題となっていますが、意外に見過ごされたままになっているのが、ゴミとして捨てられている食品廃棄物ではないでしょうか。農水省の試算による食品廃棄物は年間1,900万t(平成17年)とも云われており、一般家庭から排出されるものが1,100万t、食品関連事業者からのものが800万tにもなると云っています。家庭で食べ残してしまったものを始め、皮を厚くむき過ぎたり刻み過ぎてのゴミ箱行きもあり、冷蔵庫に入れたまま忘れて調理もしてもらえないで廃棄されてしまうものもあります。

又飲食店などでもお客の食べ残した料理だけでなく、見込み違いで作り過ぎでの廃棄もあります。そして、食品メーカーや流通段階でも手をかける度ごとに加工残渣など、随所にゴミ発生源となる要素が転がっています。こうした事柄は環境問題などが議論される場では、時として声高にやりとりされることがあっても、常普段はそっと片隅に置き去りにされてしまっています。生鮮好きで鮮度が全てと云いながら食卓に上がらせないままに終わってしまうのは如何なものでしょうか。捨てるのも消費の内・・・とは云うものの、ちょっと考えさせられることだと思います。

青果物についてみれば、元々廃棄ロスの多い食材です。末端消費での廃棄は少子化・高齢化などから内食の減によって少なくなって来ているかもしれませんが、逆に外食・中食の増によって業務筋から発生する廃棄物は増える傾向を否定することは出来ないでしょう。カット野菜仕向けや冷凍野菜原料、加熱調理用、ジュース用など、扱い方の違いによって加工の仕方も異なったものになって、又ロスの出方も変わっています。そして生産段階での農産物を商品に換える作業の中で、規格基準に当てはまらない部分を捨てざるを得ないのを始め、豊作などで圃場廃棄されることも度々あります。

こうした各段階での廃棄ロスについては、夫々の立場で考え直す必要があると思いますが、特に食べ残しは別にして未使用・未利用のままゴミ箱に直行させてしまうロスの発生については、待ったなしで対処して行かなければならないのではないのでしょうか。末端消費者は身の丈に見合った買物に徹し、余った食材は一手間かけて無駄を省くなど心掛けなければならないでしょうし、業務筋でも賞味・消費期限を怖れての返品ロスや規格基準の見直しなど手を付けなければならないのかも知れません。いずれにしても生産から消費まで、夫々が廃棄を抑制する為の生活の知恵を働かせなければならないと思います。

(鈴木重雄筆)