

昨今、食品ロスの問題が世界規模での喫緊の課題となつていきます。二〇一五年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」には「二〇三〇年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人あたりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」という目標が設定されています。

消費者庁が発行している『食品ロス削減ガイドブック 令和五年度版』によると、日本における食品ロスは事業者、家庭を合わせて年間約五二三万トン、これは毎日、日本国民全員がご飯茶碗一杯分の食品を捨てている計算になります。

それほど多くの食品が捨てられているにもかかわらず、日本は海外から多くの食料を輸入に頼っています。食料自給率はカロリーベースで四割未満といわれていますが、東京大学大学院農学生命科学研究科教授の鈴木宣弘氏によると、この食料自給率は公表されている数字以上に深刻です。

「野菜の自給率は八〇%といわれているが、その野菜を栽培するために必要な種の九割が海外の畑で種取りしてもらっている。つまり、種の輸入が止まってしまうと自給率は八〇%どころではなく、八%になってしまう。化学肥料原料はほとんどすべてを輸入に頼っている。肥料が止まれば収量は半減する。そう考えると、野菜の実質自給率は四%という事態が起こりうるのだ」

(『このままでは飢える!』講談社)



命を支えてくれる食と 真剣に向き合おう

昨今は世界各地で紛争、異常気象が相次ぎ、食料ばかりか農機や飼料などの生産資材も思うように調達できない時代となっています。日本を取り巻く国際情勢もいつ不測の事態に遭遇するかわかりません。安易に食品を捨てている場合ではないのです。各家庭において食品ロスを減らすことは、ゴミの収集や焼却にかかる労力やエネルギーの削減にもなります。

食品の期限表示は、傷みややすい食品には「消費期限」(過ぎたら食べない方がよい期限)、比較的に持ちこたえる食品には「賞味期限」(おいしく食べる)ことができる期限)が設定されています。賞味期限が切れてもほとんどのは安全に食べることができるといわれますが、期限が少しでも過ぎると、それを捨ててしまわないでしょうか。自らの五感で食べられるかどうかを判断することも食品ロスの削減につながります。

上記のガイドブックでは食品ロスを減らすコツとして「買すぎない・作りすぎない・食べ残さない」の三点を示しています。その他、冷凍保存を活用したり、生ごみが極力出ない調理法を選ぶ等、家庭における食品ロスを減らす取り組みは多くあります。まずは家庭内で食品ロスに対する意識を高め、できることから取り組むことが大切です。そうすれば自ずと、我が国の食料自給率の問題にも意識が向くでしょう。政府、企業、団体だけに任せず、国民一人ひとりが命を支えてくれる食に対して、自分事として真剣に向き合っていきたいものです。