

崎田裕子 ジャーナリスト・環境カウンセラー

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会会長

食品リサイクル法に関する第 27 回合同会合に欠席するにあたり、下記意見を提出いたします。

●事業系食品ロスの削減に関する目標について

2022 年の食品ロス量は、事業者の努力に加え、コロナ禍による内食の増加やテイクアウトなど消費者の行動変容を大きな要因として、これまでの事業系目標と、家庭系を加えた全体目標を達成しました。

今後、コロナ禍の影響の減少と共に再び増加させないためにも、事業系食品ロス量の 2030 年目標の強化は必要と考えます。新たな目標値は、提案されている消費者の行動変容が定着する場合と定着しない場合を想定した値の間で設定する、という考え方にも賛成します。

なお 2030 年目標は国連の SDGs「持続可能な開発目標」に合わせて設定しましたが、2030 年以降の目標は、2050 年カーボンニュートラル実現や世界の食糧問題に直結するため、世界的議論も今後活発になると考えます。日本政府も世界の議論を積極的にけん引することを期待します。

なお、「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」には、食品ロス削減に関心を持つ全国の都道府県と、多くの市区町村が参加しております。自治体・事業者・市民の連携で、家庭系や事業系など広く地域社会の食品ロス削減に貢献できるよう、情報共有に努めてまいります。

●災害備蓄食品の有効活用と、出荷前野菜の活用について

世界の食品廃棄物は 13 億 t と言われますが、環境団体等の報告書では、流通に回らない農産物を含めると世界の食品廃棄物は 25 億 t になる、というデータがあります。

日本でも、食品ロス量には含まれない出荷前の野菜の活用は、自給率の拡大など現実的には社会の関心も高く、重要と考えます。（最近の自治体の勉強会でも、企業・JA・生産者・大学・行政の 5 社が協定を結び、出荷できない野菜を学生が協力して鉄道で運び、終点の都市駅で販売し、売れ残りは子ども食堂に寄付する、という先進事例を共有いたしました。）

また、やはり食品ロス量外ながら、地震や自然災害の増加に伴い、災害備蓄食品の有効活用への関心も高まっています。ローリングストックや、フードバンク活用など、多様な選択肢の明記は必要と考えます。

●再生利用等の実施率に係る目標と、100t 未満の排出事業者への意識づけに関して

食品廃棄物の発生抑制を進めた後は、単純焼却をできる限り減らし、資源として有効活用することが重要であり、再生利用率を着実に高めている食品小売業の 2029 年度再生利用等実施率目標を高めることに賛成します。また、2024 年目標と現実の乖離が大きい食品卸売業と外食産業に関しては、2029 年度の再生利用実施率目標を据え置くことにも同意します。

なお再資源化率の低い外食産業の中でも、特に食品廃棄物排出量 100t 未満の、報告義務のない小規模事業者の再生利用が進んでおらず、多くの基礎自治体でも小規模事業者の食品廃棄物の再資源化が課題となっています。地域の食品関連事業者と自治体と再資源化事業者の連携など（家庭系の今後も含め）、できる限り柔軟な視点で循環型地域づくりの今後に向けて情報共有を進めることが重要と考えます。