COLUMN

食品ロスショック



桜美林大学リベラルアーツ学群教授
藤倉まなみ
FUJIKURA Manami

1985年京都大学大学院工学研究科修了、2013年北海道大学大学院工学研究科博士課程修了、博士(工学)。1985年環境庁入庁、2005年環境省大臣官房総務課環境情報室室長、2007年慶應義塾大学環境情報学部教授、2010年桜美林大学リベラルアーツ学群(環境学専攻)教授、現在に至る。科学技術・学術審議会専門委員、東京都環境影響評価審議会委員、神奈川県環境審議会委員、横浜市廃棄物減量化・資源化等推進審議会委員、公益社団法人におい・かおり環境協会理事など。専門は環境システム科学、環境政策。

農林水産省によれば、2011年度の日本の食品廃棄量は約1800万トンで、このうち売れ残り、期限切れ食品、食べ残しなどの本来食べることができたはずの食品、いわゆる「食品ロス」は年間500～800万トンと推計されている。食品ロスを削減するため、「食べものに、もったいないを、もういちど」を標語にした国民運動や、食品リサイクル法に基づく食品廃棄物の発生抑制が進められている。学校教育においては、従来からの環境教育に加え、2005年の食育基本法により、食育としても食品ロス削減の取組が進められている。環境省によれば、小中学校において食べ残しの削減を目的とした食育・環境教育の取組を行っている市区町村は約65%ある。

このように、児童生徒は少なくとも学校生活を通じて「食べものを捨てることはもったいない」という倫理観を醸成されているが、大学生になってコンビニエンスストアや飲食店などの食品を取り扱う店舗でアルバイトを始めると、未利用食品や食べ残しの廃棄作業に従事することがある。そこでは、それまでの倫理観に反して、食べることができた食材を相当量捨てなければならない状況に直面する。その時に受けるショックを、私も参加する研究グループでは「食品ロスショック」と名付けた。

食品ロスショックにより、大学生は、年少期に育んだ倫理観が否定され、学校教育に対しても雇用先に対しても不信感・不快感を抱くが、次第に未利用の食品や食べ残しを排出することに馴れ、習慣化するのではないかと考えられる。実社会が若者に、食品ロスに対する「もったいない」という気持ちを失わせている可能性があり、さらにそれが負の連鎖になって次世代の子ども達に伝わっていくことが懸念される。

もちろん、食品ロス削減に取り組んでいる食品関連事業者は多い。食品の安全性・信頼性の確保やチャンスロスの回避、経営上の判断として食品を廃棄せざるを得ない場合もあるだろう。しかし、アルバイト従業員は当該業種の顧客でもあるので、食品ロスショックを回避する取組は、企業価値をより高めるのではないかと考えている。我々「食品ロスショック研究会」では、今後、大学生の意識に焦点をあてて食品ロスショックの実態を解明するとともに、若者にとっても食品関連事業者にとっても望ましいシステムを研究していきたいと考えている。