

# 食品廃棄削減に挑戦

## 日本でも年632万トン

まだ食べられるのに、捨てられる食べ物。それが食品ロスだ。日本では年間632万トン。国連食糧農業機関によると、世界では生産された食料の3分の1にあたる13億トンが毎年廃棄される一方で、9人に1人が栄養不足に苦しんでいる。

### 豚の飼料に再生

昨年のクリスマス翌日。サンタクロースとマスカットで飾られたロールケーキが、「グシャッ」と潰され歯車にのみ込まれていく。



食品リサイクル工場の破砕機には青々とした野菜や果物が次々と放り込まれる—神奈川県相模原市、金川雄策撮影

神奈川県相模原市の「日本フードエコロジーセンター」(高橋巧一社長)にはスーパーや食品工場から廃棄食品が持ち込まれる。

140リットルの容器から食べ物が破砕機へ流れ落ちた。色つやのいいリンゴや黄色のパプリカ。容器にぎゅうぎゅうに詰め込まれ、大きな四角い塊になった大量のおにぎり。有名デパートのローストチキンとロブスターも投げ込まれた。

量が一番多いのが白いご飯だ。「なくならないよう

### SDGsの目標12番

持続可能な生産と消費のあり方を提言。食品ロスについては「2030年までに1人あたりの食料廃棄の半減」を掲げる。廃棄物のリサイクルや、自然と調和したライフスタイルも盛り込んでいる。



多めに炊くため、大量に余るのでしよう」と担当者。

ここでは、廃棄食品から異物を取り除き、高温で殺菌後、乳酸発酵させて豚の液体飼料を製造している。

パンが山積みになった台車があった。1斤340円の「玄米食パン」や、イチジクが練り込まれた高級パン「カンパニー」。賞味

期限は「12月27日」。期限切れまで、まだ1日ある。

この日、持ち込まれたのは34・4トン。いつもより約2ト多かった。

### 気象で需要予測

食品ロスの削減をビジネスチャンスにつなげようと、前橋市の豆腐メーカー

「相模屋食料」には平日1日1回、「焼き豆腐指数」がメールで届く。作成しているのは日本気象協会(東京都豊島区)だ。

今月21日の東京の焼き豆腐指数は84。前日の92より少し下がった。「昨日より暖かくなって、スーパーからの受注も減りそう」。生産計画担当の鈴木隆元さん(26)はコンピュータで製造予定数を打ち込んだ。

以前は特売情報を集め、経験と勘で製造量を決めた。予測が外れて余れば廃棄せざるを得ない。

日本気象協会は3年前、寄せ豆腐の売り上げは夏に伸びることに着目。真夏日が続く期間より、20度台か

ら30度上がり前日との気温差が大きい日によく売れることが分かった。この「体感温度」予測と受注実績からはじき出したのが、夏の「寄せ豆腐指数」と冬の「焼き豆腐指数」だ。

は必ず出る。食品ロスの削減は使命として続けたいと「いけない」と語る。日本気象協会は現在、食品メーカー6社へ需要予測を提供。プロジェクトを発案した中野俊夫技師(41)はさらなる展開を見据える。

朝日新聞デジタルでは、国谷さんによるガス氏へのインタビュー動画など、関連するコンテンツをまとめた特設ページ「SDGs 国谷裕子さんと考える」をオープンしました。http://t.asahi.com/mv/jf

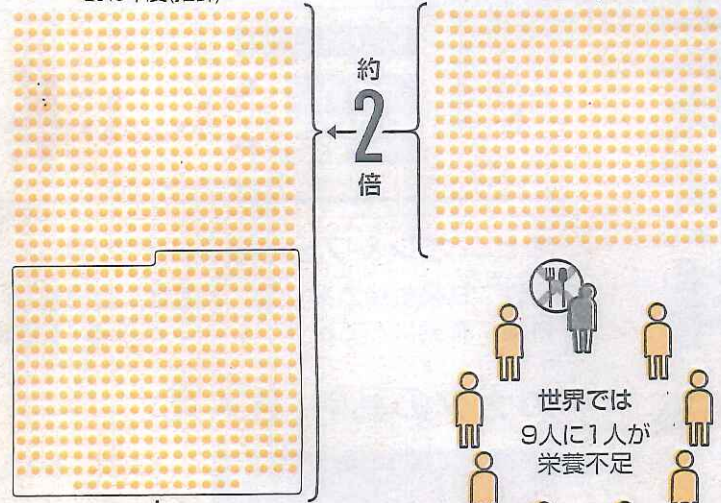
### 日本の食品ロス

632万トン  
2013年度(推計)

### 世界全体の食料援助量

320万トン  
2014年

約2倍



約半分が家庭から  
302万トン

1人あたり年間  
ご飯茶碗 約160杯分  
を捨てている!



獣医であり、廃棄食品から豚の飼料を作る企業を経営

## ひと

たかはし 高橋 巧一 さん(50)



「ドリトル先生シリーズ」や「野生の王国」が大好きな少年だった。10歳のころ、遊び場の雑木林がつぶされ、駐車場に。作文に将来の夢を書いた。

「僕は獣医になり自然を守る」を派遣する「フィールドアシスタントネットワーク」を立ち上げた。そこで直面した現実。タンチ

ヨウの降り立つ鉏路温泉の保全を訴えても、道路建設は止まらなかった。「反対運動やスローガンを叫ぶだけじゃ社会は変わらない」獣医師免許の取得後、経済を学ぶため、まず経営コンサルに就職した。約20年前、海外の仕事先から「欧州では余剰食品で液体飼料を作る」と聞きつけた。「日本でやりませんか」。飛び込みで提案した農林水産省が関心を持った。開発に携わった液体飼料は豚の肺炎も防いだ。小田急グループに「沿線の廃棄食品をリサイクルしたい」と招かれ、2005年、現在の日本フードエコロジーセンターを開設。今、液体飼料は国内の豚約100万頭の飼育に広がる。

文・藤田さつき 写真・小玉重隆