

# 東京新聞

夕刊

●中日新聞東京本社  
東京都千代田区内幸町二丁目1番4号  
〒100-8505 電話 03(6910)2211

貸ビル・リース事業・保険代理業  
**雨宮商事株式会社**  
141雨宮ビル  
03-3342-0141

紙面から



「コロナ対応」の喫煙室 ⑥

公衆電話ボックスの技術を生かした個室型喫煙室を、栃木県の会社が開発中。

4951600  
00045



本社の新聞編集は、すべて再生可能エネルギーの電力で賄われています。

食欲の秋もいよいよ本番。十月は、一年前に施行された「食品ロス削減推進法」で定められた「食品ロス削減月間」でもある。

国内でまだ食べられるのに捨てられる食品は二〇一七年度、事業由来と家庭からのものを合わせて年間六百一十二万トに上る。東京都民が一年に消費する食品の量とほぼ同じだ。

相模原市中央区の日本フードエココロジセンターは十五



年前から、スーパーや食品工場などから出る余剰食品を液体飼料にして主に関東近郊の養豚農家へ出荷するリサイクル事業を手掛ける。

センターでは、パンやおにぎり、野菜など、事業者から運び込まれた余った食品は人の手と金属探知機により異物が取り除かれ、破砕される。殺菌、発酵処理が施され、ど

る。センターの高橋巧一社長(左)は「品切れや、陳列された商品の見た目に対して日本の消費者が厳しすぎるんです」と話す。

店頭に並びこななく、工場から直接運ばれてくる廃棄食品も多く、炊きたてのご飯は毎日十トが処理されている。店舗でのお弁当などの品切れを防ぐため、多めに炊かざる

## 食欲の秋切ない「食ロス」

### 「削減推進」まだ遠く

を得ないためだ。その処理にかかったコストは商品価格に反映される。「消費者は食品ロスを自分事ととらえ、利用するお店に、形がそろっていない野菜を捨てるなら特売で売ってほしい」と提案してみても、企業を育てるのは消費者の声なんです」。高橋社長は言葉に力を込めた。



- ①日本フードエコロジーセンターで処理される食品廃棄物。腐ったものや食べかけなどは受け入れず、基本的にはまだ食べられる状態で持ち込まれる
- ②廃棄食品から作られた液体飼料。品質管理のため10日間分のサンプルを常温で保管している。いずれも相模原市中央区で

(写真と文・瀧沼義樹)



この1枚  
**Photo**