

農と暮らしの新たな視点を探る

産直コペル

sanchoku coper

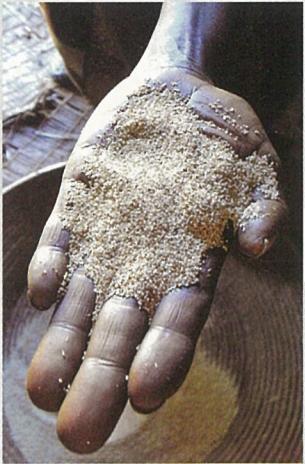
2017.5 Vol.23

特集 伝統工芸と
それを支える一次産業

新連載！地域野菜あまから訪問記
「信州の伝統野菜」制度の
めざすものは



りも高値で買取つてもう入るはずでした。しかし、來雜物がほとんど無い純度の高いタネにもかかわらず、種子が微細なため優良種子かどうかの見分けがつかないといった理由で、結局、食糧として



女性の手のひらにおかれたテフ。
これは「タネ」?それとも「食糧」?

食品ロスについて考える

— 東京農工大学 野見山敏雄 —



フードバンクで働く学生ボランティア



スーパーでフードバンクに菓子を寄付する筆者

2月下旬に移動を含めて1週間、愛知工業大学の小林富雄氏の科学研究費で、パリとロンドンの食品ロスの調査を行った。総勢6名で行政やNGOなどを対象とした慌ただしい調査だった。この紙面では、調査の具体的な内容について触ることはできないので、食品ロスに関する試論的な考察を述べたい。

まず、日本の食品ロスについて簡単に説明しよう。我が国の食品由来の年間廃棄物量は2,797万トンで、そのうち可食部分と考えられる食品ロスは632万トンである。発生源別に見ると、事業系330万トント大きな差は無かった。今回取材した行政やNGOなどの担当者によれば、家庭における食品ロスの発生は、全体の2分の1だとい

う。そのため、家庭における食品ロスを減らす運動や対策が必要だと主張していた。

だが、それは本当なのか。筆者は

先進国における大手量販店を中心としたフードビジネスの活動が問題ではないかと考えている。食品を大量に製造し、大量に流通・販売し、そしてCMに踊らされ、価格が安いと印象ミスなどパッケージの欠陥を理由とした返品などである。その他、予定外の生産（野菜の大量生産）や規格外の問題などもある。特に日本の場合、賞味期限の3分の2が残っていないと小売店に納品できない（三分の1ルール）という厳しい納品期限となつており、食品廃棄が他国と比べて発生しやすい状況がある。

フランスとイギリスの食品ロスの状況も、日本と大きな差は無かった。今もう1つの論点は、フードバンクに供給される食品の商品的性質である。フードバンクとは、製造や流通過程で市場価値を失った食品や個人で消費しきれなかつた食品を引き取り、無償で福祉施設などに配布する活動である。食品自体に問題はない

が商品としては扱えないものを指す。そもそも毎年不安定な気象条件が続く中で、収量を左右する条件は、その年の降水のタイミングや干ばつの程度に大きな影響を受けます。つまり、エチオピアの場合、その年の収量は、優良種子かどうかの違いで判断できるほど単純なものではないということなのです。

農家は収穫したテフを牛に踏ませて脱穀し、風選（風で実入りの悪い種子を飛

開発による優農家 — タネと信州大学

すべき魅力的なものとはならなかつたのです。

こそ、私たちは学ぶべきことがあるのだ

つまりフードバンクとは、従来捨てられていたはずの食品を回収し、食べ物に困っている施設や生活困窮者に配布することで食品ロスの削減や福祉の向上に寄与する活動である。これらの食品は物の有用性（使用価値）があり、人間労働の生産物（価値）であるが、売り物にはならない。つまり、フードバンクで供給される「食べ物」は半商品的な性格を持つている。そのため、流通（特に、物流）活動において、ボランティアの活動が不可欠となる。これらの解決のためには、食品の過剰と不足が同時に生じる先進国の病理についてもメスを入れなければならない。

が果たして、家庭ですべて食べ切れかートに山のように買っていた。だがメーカーは、見切り品の安価な処分をしてこのスーパーを選んでいるのではないかと。この点は、さらに検証が必要であろう。

参考文献：野田健斗「行政との協働によるフードバンク活動」東京農工大学農学部卒業論文、2016年2月

根本和洋さん
信州大学農学研究院助教



信州大学で植物遺伝育種学をテーマに研究を行っている。作物育種や遺伝資源、雑穀などが専門で、日本だけでなく、ブータンなど海外の遺伝資源の調査も行っている。