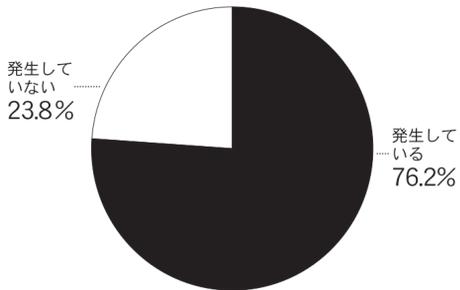


今、求められる「食品ロス削減対策」

全旅連「旅館ホテルにおける食品ロス対策マニュアル」から

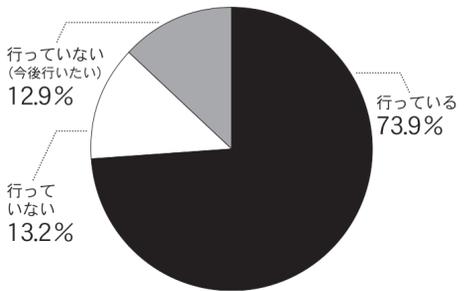
Q 貴施設では「食品ロス」が発生していますか？



発生している原因について

- ・お客さまの食べ残しがあった—224 (89.1%)
- ・賞味期限、消費期限切れで調理に利用できなくなった—81 (29.6%)
- ・社内ルール等により調理に利用できなくなった—27 (9.9%)
- ・過剰な調理の仕込み—27 (9.9%)
- ・過剰な仕入れ—24 (8.8%)
- ・その他…・バイキングのため基準廃棄量を設定しているため・コロナ禍による予約キャンセル等で仕入れの廃棄発生・不注意で新しいものを先に使う等・完全にロスをなくすることは不可能だから・HACCP義務化の影響も大きいなど

Q 貴施設では「食品ロス」の対策を行っていますか？



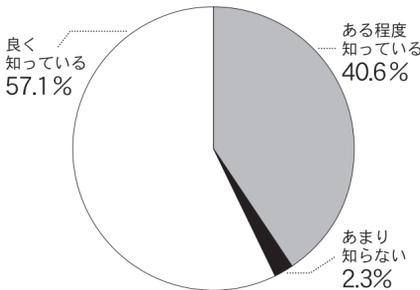
行っていること(複数回答あり)

- ・余った食品や食材に関しては、贈りなどで使い切っている—174 (65.2%)
- ・メニュー数を絞り、仕入れ段階から食材を使い切るような対策を行っている—161 (60.3%)
- ・食べ切りサイズ、小盛りサイズのメニューを設定している—57 (21.3%)
- ・お客さまが食べ残しを持ち帰ることができる容器などを用意している—42 (15.7%)

行っていない理由(複数回答あり)

- ・効果があまり期待できないと思うため—30 (34.5%)
- ・今まで「食品ロス」について考えていなかったため—22 (25.3%)
- ・メニューが煩雑になるため—16 (18.4%)
- ・「食品ロス」に関心がないため—4 (4.6%)

Q 「食品ロス」が近年問題になっていることを知っていますか？



26.1%が対策取らず

食品ロスに関する全旅連アンケートを取ったところ(有効回答数357件、全体の73.9%の施設が「行っている」ということが分りました。かなりの施設が取り組んでいる一方、26.1%の施設では対策を取っていません。今後「行っていない」施設が13.2%も見られます。

全旅連食品ロスアンケート

全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会(全旅連)は今年3月、「食品ロスを考えてみませんか?」旅館ホテルにおける食品ロス対策マニュアル」と題した冊子を発行した。消費者からも関心が高いSDGs(持続可能な開発目標)の中でも、「食料提供に関わるわれわれが最優先で対応する課題が「フードロス」として、その実態や旅館・ホテルの現場が求められる行動をまとめたもの。ここではその一部を紹介する。

全ては一人一人の意識と行動から

食品ロスの実態を知ろう

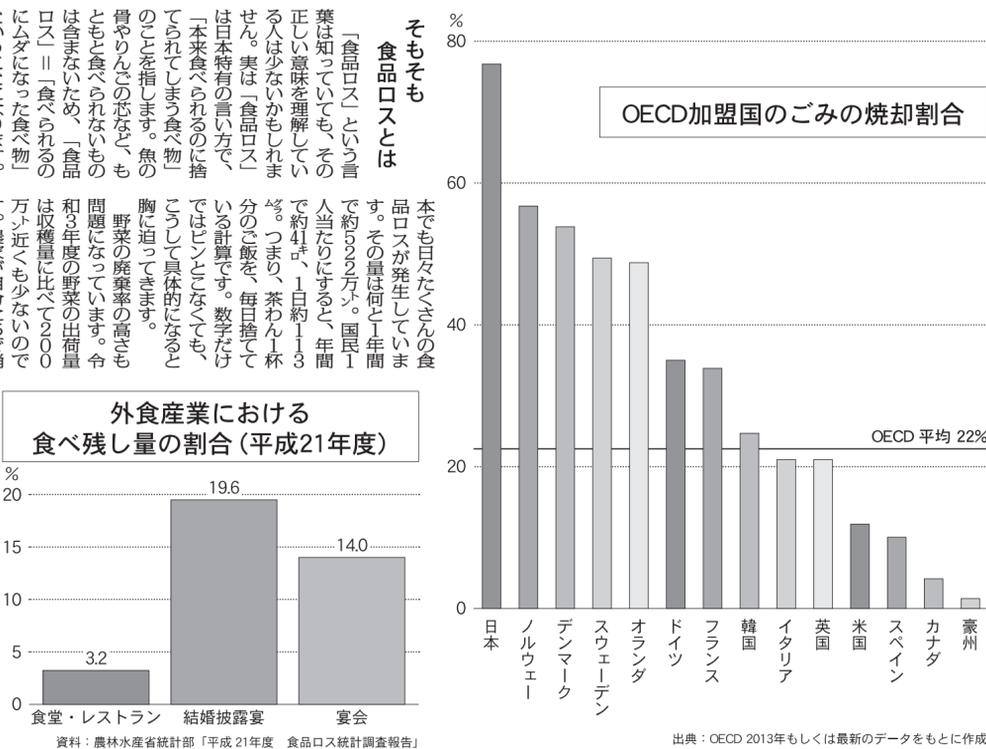
「食品ロス」という言葉は知っているが、その正しい意味を理解している人は少ないかもしれない。実は「食品ロス」は日本特有の言い方で、「本来食べられるのに捨てられてしまう食べ物」のことを指します。魚の骨やりんごの芯など、もともと食べられないものは含まないため、「食品ロス」は「食べられるもの」に分類されます。英語の「フードロス(Food Loss)」は生産・流通・加工の過程で発生した廃棄物を指し、その後発生した「フードウェイスト(Food Waste)」と区別されます(厳密には、食品ロスは可食部(食べられる部分)のみを指し、Food Lossには不可食部も含みます)。日本の「食品ロス」はこの「フードロス」と「フードウェイスト」を合わせたものです。食べられるものがムダになっていくと知ったら、誰もが「もったいない」と思うでしょう。しかし、残念なことに日本でも日々たくさん食品ロスが発生しています。その量はなんと年間約300万トン。国民1人当たりだとすると、年間約41kg、1日約113g。つまり、茶わん1杯分のご飯を、毎日捨てている計算です。数字だけではピンと来なくても、こうして具体的にみると胸に迫ります。野菜の廃棄率の高さも問題になっています。令和3年度の野菜の出荷量は収穫量に比べて200万トン近くも少ないのです。農家が自分たちで消費している分を考えると、大量の野菜が食べられずに捨てられているのが現実です。

ごみの処理にかかるとコストは
食べ残しや作りすぎでムダになった食べ物は、食料の原料や野菜の肥料(食べられる部分)のみを指し、Food Lossには不可食部も含みます。この「フードロス」と「フードウェイスト」を合わせたものがムダになっていくと知ったら、誰もが「もったいない」と思うでしょう。しかし、残念なことに日本でも日々たくさん食品ロスが発生しています。その量はなんと年間約300万トン。国民1人当たりだとすると、年間約41kg、1日約113g。つまり、茶わん1杯分のご飯を、毎日捨てている計算です。数字だけではピンと来なくても、こうして具体的にみると胸に迫ります。野菜の廃棄率の高さも問題になっています。令和3年度の野菜の出荷量は収穫量に比べて200万トン近くも少ないのです。農家が自分たちで消費している分を考えると、大量の野菜が食べられずに捨てられているのが現実です。

外食産業における食べ残し量の割合(平成21年度)

施設タイプ	割合(%)
食堂・レストラン	3.2
結婚披露宴	19.6
宴会	14.0

資料：農林水産省統計部「平成21年度 食品ロス統計調査報告」



食品ロス削減に取り組むには

食品ロス削減は一人一人が取り組むことから
食品ロス削減は、組織やシステムが整わなければならない、というだけではありません。国連で定められたSDGsの17の項目を実現させるため、食品ロス削減は重要な課題であり、日本も国を挙げての取り組みをスタートさせています。

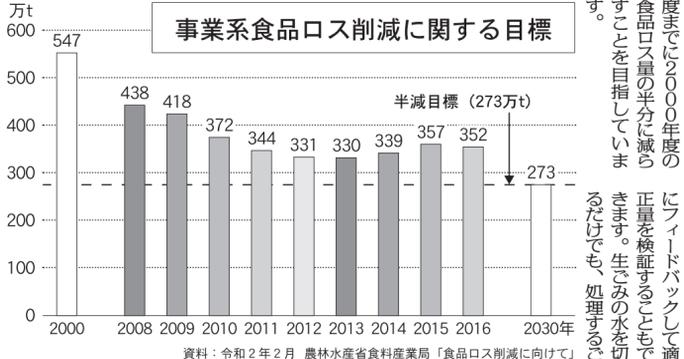
2019年5月には「食品ロス削減推進法」という法律も施行されました。この法律では、食品ロス削減が世界的な課題となる中、食品の廃棄を削減してリサイクルに努めるとともに、国や地方行政、事業者、消費者などが協力しあい、国民運動として取り組むことを目指しています。

さらにこの法律では、事業者の食品ロス削減の責務が明らかにされています。自分たちの「役割と行動」をよく理解し、具体的に実践することを求められています。目標の数値も具体的に決まっています。2030年度までに2000年度の食品ロス量の半分に減らすことを目指しています。生ごみの水を切るだけでも、処理するだけで、削減できるのです。

意識が高まっている昨今は、食品ロスへの無関心は、イメージを悪化させます。選ばれた旅館ホテルの条件から外れてしまうことになりかねません。

食品ロスによる経済的損失は、京都市では1世帯当たり年間約6万円です。全国の政令指定都市の中で家庭ごみが最も少ない京都市ですら、それくらい捨てているのです。食品ロスを放置していると、こういふことは、つまりは毎年6万円をゴミ箱に捨てるのと同じこと。何もしなければ、その損失は将来、私たちに重くのしかかってきます。

現状を憂えるには、小さなことからできることから始めるのがありませぬ。一人一人の意識と取り組みが、私たちの未来を必ず変えます。



- 外食産業で求められること**
- ・天候や日取り等を考慮した仕入れ等
 - ・小盛りメニューや消費者の要望に応じた量の調節等
 - ・おいしい食べ切りを呼び掛ける「3010運動」等の実施
 - ・残った料理の持ち帰り(消費者の自己責任が前提)
- 共通して求められること**
- ・食品ロスの状況と削減の必要性の理解
 - ・消費者に対する自らの取り組みの情報提供や啓発の実施
 - ・食品廃棄物等の継続的な計量
 - ・サプライチェーンでのコミュニケーションの強化
 - ・包装資材に傷や汚れがあったとしても、商品である中身が破損していないければ、そのまま販売(輸送や保管に支障を来す場合を除く)
 - ・フードシェアリングの活用
 - ・フードバンク活動への理解、未利用食品の提供
 - ・食品ロス削減に向けた組織体制の整備
 - ・国や自治体の施策への協力