

食品ロスの削減に向けて～地域におけるSDGs実践の小さな一歩として～

一般財団法人 南都経済研究所 研究員 太田 宜志

1 世界における食料ロス・食料廃棄の現状

食料ロス・食料廃棄（生産から貯蔵、流通、加工、販売、消費に至るフードチェーン全体にわたって発生する食料の量的減少）は、経済・社会・環境の各側面にまたがる問題であり、その削減は国際的課題となっている。

国連食糧農業機関（FAO）が発行した「世界の食料ロスと食料廃棄（Global Food Losses and Food Waste）」（2011年）によれば、1年間に食用向けに生産された世界全体の食料（約39億トン）の3分の1にあたる約13億トンが、食料ロス及び食料廃棄としてムダになっている（図表1）。

このような世界全体の食料ロス・食料廃棄がもたらす経済的損失は年間7,500億ドル（1ドル=107円として約80兆円）にも及ぶ。

また、食料ロス・食料廃棄の発生は、それを作るための土地・水・労力・資材といった資源をムダにすることに等しい。FAOの試算によれば、こうした食料ロス・食料廃棄によって、1年間あたり土地約14億ha（日本の国土面積の約37倍相当）、淡水250立方キロメートル（琵琶湖の水約9倍相当）という膨大な資源が浪費されている。

こうした中、2015年に国連で採択された持続可能な開発目標（SDGs）においても「ゴール12：つくる責任 つかう責任」のターゲットの一つとして「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失（農地での生産から食卓に上るまでのフードチェーンで発生する、農産物のロス）などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」が明記されている。

2 日本における食品ロスの現状

まず本章では、日本における食品ロスの現状について概観したい。

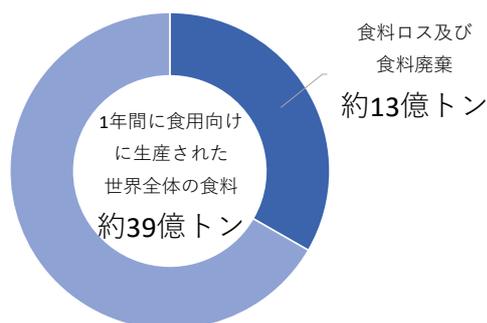
1. 食べられるのに捨てられる「食品ロス」

食料ロスや食料廃棄の計量方法に関して、国際的に統一されたルールはなく、各国の裁量に任せられているのが現状である。国内においては、食品の生産や流通、提供、消費に伴い発生する廃棄物を「食品廃棄物」とし、そのうち食べられるのに捨てられているものを「食品ロス」と定義しており、本稿においてもこの定義に従う。

2. 日本の食品ロスは約643万トン

農林水産省「食品廃棄物等の発生量（2016年度推計）」によれば、2016年度の日本の食用仕向量（国内で消費に回された食料から、飼料用、種子用、減耗量を差し引いたもの）は約8,088万トン。このうち「食品廃棄量」は約2,759万トンであり、売れ残りや規格外品、

図表1 世界全体の食料ロス及び食料廃棄



資料出所：国連食糧農業機関（FAO）「世界の食料ロスと食料廃棄（Global Food Losses and Food Waste）」（2011年）より当研究所作成

返品、食べ残しや直接廃棄等の「食品ロス」は約 643 万トンに上る（図表 2）。

食品ロスを発生場所別にみると、事業系が約 352 万トンで、家庭系は約 291 万トンとなっている（図表 3）。事業系の内訳は、食品製造業（137 万トン）、食品卸売業（16 万トン）、食品小売業（66 万トン）、外食産業（133 万トン）で、製造・流通・調理・提供の過程で発生する規格外品や返品、売れ残り等が食品ロスとなっている。家庭系の内訳は、直接廃棄（89 万トン）、過剰除去（90 万トン）、食べ残し（112 万トン）となっている。

3 食品ロスの問題点

日本において食品ロスがなぜ問題となるのか、経済・社会・環境の 3 側面から考えてみたい。

1. 経済的側面

まず、消費者の視点からは、使わない食品を購入し捨てることは家計の負担である。京都市の調査によれば、「食べ残し」や「手つかず食品の廃棄」等、食品ロスに伴う経済的損失は 4 人家族 1 世帯あたり年間 6 万円にも上ると試算されている。

自治体におけるごみ処理費用という観点からも問題である。自治体が一般廃棄物の処理に要する経費は年間 2 兆円にも上り、一般廃棄物の半分近くは食品由来の廃棄物と言われ、食品ロスを処分することに多額の公費が使われている。

また、企業にとっても、作りすぎや売れ残りにより発生する食品ロスは、廃棄コストをはじめ経済的な損失につながる。その一方で、欠品による売り逃しで機会損失を避けたい企業の思惑や、「3 分の 1 ルール」（製造日から賞味期限までの期間の 3 分の 1 を経過した商品は小売店に納入できない）に代表される日本独特の商慣習等、様々な要因が複雑に絡みあい、問題解決を難しくしている。

2. 社会的側面

FAO「世界の食料安全保障と栄養の現状 2019」によれば、2018 年に十分な食料を得ることができなかった人（飢餓人口）は、世界人口の約 9 分の 1 にあたる 8 億 2,160 万人と推計されている。

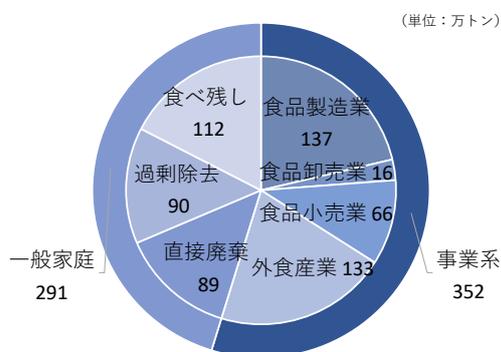
世界には十分な食料を得られない人が多くいる中で、世界全体の支援食料（約 350 万トン、2016 年の国連世界食糧計画による）の 1.8 倍超に上る 643 万トンもの食品ロスを、我が国が出していることには道義的な問題がある。

図表 2 食品ロス発生の実況



資料出所：農林水産省「食品廃棄物等の発生量（2016 年度推計）」より当研究所作成

図表 3 食品ロスの内訳



資料出所：消費者庁「食品ロス削減関係参考資料（2019 年 7 月 11 日版）」より当研究所作成

3. 環境的側面

食品ロスは大部分が焼却処理されることで、二酸化炭素の排出や、塵灰の埋め立て等、環境にも負荷を与えている。また、食品ロス発生は、水やエネルギーといった限られた資源をムダにしている点でも問題である。

農林水産省「日本の食料自給率」によれば、2018年度の日本の食料自給率はカロリーベースで約37%と、食料全体の大部分を輸入に頼っている。これは、食品を作るために用いられた水やエネルギーを仮想的に輸入していることを意味している。

環境省の試算によれば、ハンバーガー1個をつくるために仮想的に輸入した水は、約1,000リットル（500ミリリットルのペットボトル2,000本分）に上る。というのも、パンの原材料である小麦や、ハンバーグの原材料である牛肉はその多くを輸入に頼り、小麦や牛の飼料となるトウモロコシ等の生産に多くの水を必要とするためである。

このように、食品輸入大国たる日本が食品ロスを発生させることは、海外の資源を輸入しては浪費していることに等しい。

4 食品ロスを巡る各主体の動向

ここでは、食品ロス問題を巡る、国・事業者・自治体等の各主体の動向を見ていきたい。

1. 国の動向

(1) 食品廃棄物等の発生抑制を優先

国は、食品ロスを含む食品廃棄物等の削減を目指し、2000年に「食品リサイクル法」を公布した。

2015年7月には、同法に基づき策定される基本方針において、①食品廃棄物等の「発生抑制」に優先的に取り組むこと、②食品循環資源（食品廃棄物等のうち資源として有用なもの）の再生利用手法について、飼料化、肥料化を優先することを定めた。

(2) 小売・消費レベルでの削減を促す

2018年6月に閣議決定した「未来投資戦略2018—「Society 5.0」「データ駆動型社会」への変革—」において、「食品小売業、外食産業が異業種と連携した需要予測や物流効率化の取組を推進し、小売・消費レベルでの食品ロス削減を進める」と明記している。また、同月に閣議決定した「第四次循環型社会形成推進基本計画」において、家庭から発生する食品ロスの削減数値目標を設定し、「2030年度までに2000年度比で半減させる」ことを目標に掲げた。

(3) 食品ロス削減を国民運動に

2019年5月、食品ロスを直接的に取り上げた初の法律となる「食品ロス削減推進法」を公布した。ここでは、国・地方自治体に対して食品ロスの削減に関する施策の策定・実施を義務付けたほか、事業者や消費者においても食品ロスの削減を努力義務として定めた。多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減に向けた具体的な行動をとることを促している。

2. 民間事業者の動向

こうした中、フードチェーン全体で食品ロス削減を目指す動きが見られる。

その一つ「3分の1ルールの見直し」は、常温流通の加工食品の小売店への納品期限を、製造日から賞味期限までの期間の3分の1から2分の1に緩和することで、店頭に並ばず返品されるリスクを減らそうとするものである。

また、小売店では消費者に対して、早く消費する場合には賞味期限の近いものを購入する「手前どり」や見切り商品の購入を誘導している。

飲食店においても、「^{さんまるいちまる}3010運動」（宴会では最初の30分と終わりの10分は食べることに集中することで食べ残しをなくす）の啓発や、「ドギーバッグ（持ち帰り用の詰め容器）」を用いた消費者の自己責任における持ち帰りを可能とする等、徐々に対応が進みつつある。

なお、消費者庁では、こうした食品関連産業による食品ロス削減の取組を、同庁ウェブサイトを通じて発信することで、フードチェーン全体への普及啓発に努めている。

3. 自治体の動向

消費者庁「地方公共団体における食品ロス削減の取組状況」によれば、食品ロス削減に取り組む市区町村は全体の6割未満、関連予算が「ある」と回答した市区町村は約1割にとどまっている。このように十分な予算が割けない自治体が多い中、環境省は自治体と事業者とが連携した取組事例について、食品ロス削減に向けた有効な手段の一つとして公開している（図表4）。

図表 4 自治体と事業者とが連携した取組事例

自治体名	取組名称	概要
福井県	ホテルにおける食品ロス削減メニュー開発	ホテル事業者と共に食べ残しの少ないメニューを開発
静岡県	飲食店における「食べきり割」の実施	飲食店と連携し、食事を完食した来店客に割引を実施
滋賀県大津市	飲食店向け「ドギーバッグ使用ガイド」の作成	適切な食べ残しの持ち帰り方法の周知
長野県松本市	「残さず食べよう！」推進事業所認定制度	自社の宴会などで食品ロス削減の取組を行う事業者を認定
三重県	環境フェアにおける「もったいない市」の開催	県内の食品メーカー等が規格外品を低価格で販売
東京都世田谷区	小学生向けエコなお買い物体験授業の実施	環境にやさしい商品を購入する体験授業を小売店で実施
神奈川県相模原市	食品衛生責任者養成講習会を活用した周知・啓発	食品関連事業者の衛生責任者向け講習会での情報発信

資料出所：環境省「自治体職員向け 食品ロス削減のための取組マニュアル」より当研究所作成

5 食品ロス削減に関する地域での取組事例

筆者は、地域における食品ロス削減の実際の取組事例を知るため、団体・事業者等5者に対してヒアリング取材を実施した。以下にその結果を掲載する（紹介順不同、敬称略）。

特定非営利活動法人おてらおやつクラブ

～「おそなえ」を「おすそわけ」して子どもたちを支援する～

1. きっかけは支援団体との出会いから

松島靖朗^{せいりょう}住職は、大学卒業後、大手情報通信企業で投資ベンチャーの育成に携わり、ECサイト運営企業に勤務。その後、母の実家であった安養寺（田原本町）に戻り、4年間の修行を終えて住職になった。

2013年、松島住職が大阪府で起きた母子の餓死事件を知って胸を痛み、お寺の「ある（お供えや人の繋がり等）」と社会の「ない（貧困の課題）」をつなぎ合わせたら両方の課題を解決できるのではないかと思いついたことが取組のきっかけとなった。おすそわけを続けるうちに、「日本の貧困問題の深刻さは想像以上で、独力ではどうにもできない」と痛感した松島住職は、輪を広げるべく仲間にも声をかけていった。

2. 共感した人々へ取組の輪が広がる

インターネットを通じて呼びかけたところ、全国の寺院に広がった。取組が認知されるにつれ、檀家からの「おそなえ」も、お米などの保存食や、タオル、洗剤などの日用品等「おすそわけ」を意識したものが増えていった。

2017年には特定非営利活動法人（NPO法人）化を果たし、2018年10月にはグッドデザイン大賞を受賞。NPO法人が大賞を受賞したのは史上初のことで、これは全国のお寺や地域の人々が信仰をもってやってきた習慣を、現代に合うようデザインし直した点が高く評価されたためである。

2019年9月現在、「おてらおやつクラブ」は1,297寺院の参加を得て、月間のべ約12,000人の子どもたちに食品や日用品を届けている。

3. 協力できる道筋をつくるのが仕事

直近では、千葉県の手食品会社から出荷できない商品を『おそなえ』してもらいなど、同法人は企業の食品ロス解消にも寄与。事務局では、食品ロスや子どもの貧困問題などの社会課題解決に向けて、多様な主体と連携した取組の企画・遂行を担う新たな人材を募集している。

松島住職は「食品ロスや子どもの貧困に問題意識があっても、実際に行動に移せる人は限られる。だからこそ、誰もが協力できる道筋をつくるのが仕事」と語り、さらなる活動の発展を目指す。



ロゴ（左上）、発送作業の様子（右上）、発送作業を手伝うボランティアの皆さんと本堂にて（左下）

＜特定非営利活動法人おてらおやつクラブ＞
代表者：代表理事 松島 靖朗（安養寺住職）
事業：おそなえのおすそわけによる困窮家庭の支援
所在地：奈良県磯城郡田原本町八尾40 安養寺内

フードバンク奈良

～まだ食べられる食品を引き取り、支援団体を通じて必要とする人へ届ける～

1. 「奈良にフードバンクを」との想いで創設

創設者の一人で、事務局長を務める平川理恵副代表は、子ども食堂の運営をきっかけにフードバンク活動の存在を知る。食材の確保に苦労した経験から「奈良にフードバンクを」との強い想いを抱き、渡辺^{かずくに}一城代表（天理大学人間学部教授）らとともに2017年12月にフードバンク奈良を立ち上げ、活動を始めた。

2018年9月、活動の趣旨に賛同したならコープから、コープふれあいセンター六条の一部（旧コープ六条店のバックヤード）を借り受け、活動拠点を移転。集まった食品の保管・仕分け場所として活用している。

2. 地域から集まってくる食品を支援団体に分配

同団体には、自治会やサークル、家庭、企業等から食品が寄贈される。中でも、ならコープの物流センターから宅配事業のキャンセル品等が定期的に提供され、活動の大きな支えとなっている。こうして集まった食料は種類別にストックされ、毎月2回、希望する支援団体に分配される。食品の引き取りや賞味期限の確認、仕分け、分配には多くの労力を必要とし、これらは全てメンバーのボランティアにより成り立っている。

主な分配先は社会福祉協議会や子ども食堂、福祉施設等であり、それぞれニーズは異なる。例えば生活困窮者の支援団体からは、「電気もガスも水道も止められており、お湯が沸かせないのでカップ麺やフリーズドライは避けて」や「運よく働き口が見つかったが、給料が入るまで食いつなげる食品を」などの切実な要望が寄せられるといい、平川副代表は「活動を通じて困窮者の置かれた深刻な現状を知った」と語る。

3. 多くの家庭・企業からの協力が必要

2019年7月現在、フードバンク奈良には食品の分配を希望する62団体が登録している一方、食品は不足しており、各団体には隔月での受け取りを呼びかけている状態という。

こうした中、より多くの家庭や企業から食品提供の協力を取り付けるため、NPO法人の認証取得を視野に入れている。また、現在は常温保存の食品しか扱えないため、今後は業務用冷蔵庫を設置することで、生鮮食品や冷凍食品等、幅広い食品を取扱うことも検討している。

平川副代表は「より多くの個人や企業に食品の提供を呼びかけ、奈良県内にフードバンク活動を根付かせたい」と意気込みを語る。



仕分け作業の様子（右）

フードバンク奈良の皆さん（左）



<フードバンク奈良>

代表者：代表 渡辺 一城

事業：食品寄贈の募集と支援団体への提供

所在地：奈良県斑鳩町法隆寺西3丁目1-31

活動場所：コープふれあいセンター六条内（奈良市六条）

連絡先：foodbank.nara@gmail.com

市民生活協同組合ならコープ

～SDGsの取組を通じ「誰もがいつまでも笑顔でくらす社会」を目指す～

1. 「コープSDGs行動宣言」採択

2018年6月、ならコープの加盟する日本生活協同組合連合会は「コープSDGs行動宣言」を採択した。これは、国連で採択されたSDGs（持続可能な開発目標）について、7つの取組を通じてその達成に寄与することを約束するものである。これを受けて、ならコープでは「2018年度組合員のつどい」のテーマとしてSDGsを取り上げ、164会場で計4,452名の組合員と職員が学び交流した。「誰かの笑顔につながるお買い物」として、地域や社会、環境、人々に配慮したエシカル（倫理的）な消費行動を組合員に呼びかけている。

2. フードドライブ活動の実践

ならコープは、食品ロス削減と生活困窮者支援のため、家庭で余っている食品を地域で持ち寄り、まとめてフードバンクへ寄付する「フードドライブ」活動に力を入れている。

2018年7月、宅配事業で出る注文キャンセル品のうち、常温食品を「フードバンク奈良」（前ページ参照）に寄贈する活動を開始。また、地域コミュニティ拠点として整備したコープふれあいセンター六条のバックヤードをフードバンク奈良の活動拠点として無償で提供している。

3. 食品ロス削減に関する取組を本格化

こうした流れの中、2019年度は「食品ロス削減」をテーマに掲げる。例えば、味や品質は劣らないが、見た目やサイズ等の問題で店舗に並ばなかった規格外野菜などを、「わけあり商品」として、消費者の理解を得ながら販売を検討。加えて、今後は厳しい安全性チェックを経たうえでの賞味期限の延長や、廃棄削減に向けた売り切りや陳列商品の手前取りなどへの協力を組合員に呼びかけ、さらなる食品ロスの削減を目指している。

現在、廃棄物計量管理システム「環境Navi」を導入し、バーコード読み取りによる廃棄記録の簡便化・正確化を進め、店舗・部門単位での排出量の「見える化」を進めている。また、店舗での陳列に際して出る「葉物くず」等の生ごみのたい肥化を障がい者雇用の子会社が担い、県内生産者の圃場に活用することで資源として循環させている。

これらの取組を通じて店舗からの廃棄物排出量削減に取り組みつつ、組合員向けにマイバッグ運動や店頭での資源回収の普及啓発にも力を入れ、効率的かつ持続可能な資源活用を通じ「誰もがいつまでも笑顔でくらす社会」を目指している。



「コープSDGs行動宣言」の抜粋（左）



コープふれあいセンター六条（右）

<市民生活協同組合ならコープ>

代表者：理事長 中野 素子

事業：無店舗・店舗・宅配事業、共済・サービス事業等

所在地：奈良市恋の窪一丁目2番2号

フルックスグループ

～「余すところなく使い切る、売り切る」を目指して取り組む～

1. 「もったいない」から始まった青果直販事業

卸売市場に入荷された青果は、品質や大きさにより等階級別に分けられ、一般的に使いやすい・売りやすい中心等階級だけがスーパーの店頭と並ぶ。中心等階級から外れた青果は買い手がつかず、市場で余ってしまうことが多い。

フルックスグループでは「形や大きさが違っていても味は同じなのに、使われないのはもったいない」との思いから、中心等階級から外れた青果物も扱う直販事業を始めた。現在では16店舗で販売を行うまでに成長。青果問屋としての流通ルートと、プロの「八百屋」としての目利き力を活かすことで、市場の需給不一致から生じる食品ロス削減に寄与している。

2. 端材の有効活用に挑戦

同グループでは加工事業として、主にカット野菜の製造を行っている。カット野菜は形や大きさの均質さが求められるが、様々な形をした原材料からは端材が発生しやすい。加えて、端材は生鮮品のため傷みも早く、活用が難しい問題がある。こうした中、同社はペースト加工や冷凍化などの工夫により、端材の有効活用に挑戦している。

3. 調理現場での課題を解決する「ミールキット」

同グループの調理事業では、スーパーの惣菜部門や外食産業向けに「ミールキット」を製造する。これは、顧客企業が作りたい惣菜に合わせ、カット野菜や肉、たれやスープなどの具材を種類別に小分けにしたもの。必要な具材だけを選んで納品するためムダが少なく、調理現場での食品ロスや食品廃棄物の発生抑制につながる。また、水洗いやカット等、調理現場での手間が省けることから、同社は販売に力を入れている。

4. 事業全体を通じて野菜のムダをなくす

2017年から「余すところなく使い切る、売り切る」をミッションに掲げる同グループ。端材などの用途開発、需給調整能力の発揮により、野菜のムダをなくすべく取り組んでいる。

フルックスグループの黒田久一代表は「当社の取組は緒についたばかり。今後、冷凍化やレトルト食品化による保存期間の延長や、青果流通・カット野菜部門の集約化と仕入れ・仕分けの一元化による原材料の有効活用に取り組み、さらなるムダ削減に努めたい」と語る。



様々な野菜のお値打ち品等が並ぶ直販店舗（左）

調理現場の課題解決に寄与するミールキット（右）



<フルックスグループ(株式会社フルックスホールディングス)>
代表者：代表取締役社長 黒田 久一
事業：青果販売・加工・調理事業等の統括
所在地：大和郡山市池沢町 230

株式会社REARS（リアーズ）

～飲食店の余剰食材活用を支援し食品ロス削減を目指す～

1. 営業活動を通じて余剰食材の問題を知る

後藤靖佳^{ひさよし}社長は、もともとグルメサイト運営企業の出身。営業回りの中で、急な天候悪化や直前の予約キャンセルで、仕込みを済ませた後の「余剰食材」が廃棄されてしまう現場を目にしてきた。

「ドリンク1杯の注文でもいいから、来店してもらえれば捨てずに食べてもらえるのに」という店主の声を受けて、独立後に後藤社長が開発したアプリが FOOD PASSPORT である。

2. FOOD PASSPORT の仕組み

同アプリは、飲食店の余剰食材活用を支援して誘客につなげるとともに、食品ロス削減に寄与するサービスである。

飲食店は、突然のキャンセルなどで出てしまった余剰食材を用いた一品メニューを考え、写真をアップロード。ユーザーは、アプリ上でメニューを確認して、来店の上注文する。アプリの利用料は月額980円で、1日あたり1品、月に10回まで利用できる仕組みである。

飲食店は一品を提供する以外の負担は発生せず、また1ドリンクの注文を促すことができる機能があり、一定の顧客単価の確保も期待できる。

月額料金のうち、30%を飲食店側、68%を同社で分け合い、残り2%がフードバンク活動への寄付に充てられる。

3. 余剰食材の「掘り起こし」に力を入れる

後藤社長によれば、「『うちは捨てるものなんてない』という飲食店でも、よくよく話を聞けば余剰食材が眠っているケースは多い」という。

一例を挙げれば、選べるコースメニューで「選ばれなかった食材」、「炊いてから一定時間が経過した白飯」、「見習いキッチンスタッフの作った練習用料理」など。飲食店への営業回りで得た知識や経験を活かし、捨てられている余剰食材の「掘り起こし」に努めるとともに、これらの食材を活用したメニュー例の提供を通じて、加盟店の増加に取り組んでいる。

食品ロス削減に貢献する同社の取組は行政にも評価され、大阪府の「おおさか食品ロス削減パートナーシップ事業者」の一つに選ばれた。

後藤社長は「選定がきっかけで業界団体の会合で講演を依頼されるなど、新たな展開につながっている」と語る。



FOOD PASSPORT のイメージ画像

<株式会社REARS（リアーズ）>

代表者：代表取締役 後藤 靖佳

事業：飲食店向け情報システム・アプリの運営・開発

所在地：大阪市西区京町堀 1-4-9 京町橋八千代ビル 4F

6 地域における食品ロスの削減に向けて

これまでの内容を踏まえ、地域における食品ロス削減に向けて必要なことを検討したい。

まずは、個人としても事業者としても、食品ロスの発生につながる「ムダ」や「もったいないこと」への感度を高める必要がある。食品ロスの与える影響を知り、自身の生活や事業活動の振り返りから問題意識が芽生え、取組の出発点となるためである。事例では、エシカルな消費行動を組合員に呼びかけるならコープの取組が参考になる。

次に、食品ロスが発生したとき、「なぜ発生したのか」、「次に発生させないために何をするか」を考える。問題は解決可能な課題としてとらえ直すことで、初めて実践することができる。食品関連事業者では、中心等級から外れた野菜の直販や、食材加工の過程で出る端材の有効活用に取り組むフルックスグループの取組が参考になろう。

そして、食品ロス削減に向けた取組を、自身の発想力や他者の協力を活かし、関連する別の課題解決につなげられないか検討する。事例では、おてらおやつクラブやフードバンク奈良による「食品の余っているところ」と「不足しているところ」をつないで双方の課題を解決する活動や、飲食店の余剰食材と消費者とを結び付ける新たなビジネスを生み出した REARS の取組が参考になる。

以上をまとめると、地域において食品ロス削減を進める上では、あらゆる個人や事業者が、食品ロスに関わる様々な問題に気づき、解決可能な課題としてとらえ直し、解決に向けて自ら実践するとともに、他の課題解決につなげることである。そして自治体には、食品ロス削減に向けた問題を提起し、各主体の理解と実践、連携を促す場を創出することが期待される。

おわりに：地域の小さな SDGs 実践の一步として

筆者が提言してきた SDGs 活用のポイント「新・三方よし（未来よし、社会よし、地球よし）」をヒントに、消費者の立場から食品ロス削減に向けた具体的取組を示したい。

i) 未来よし（未来からの逆算）

SDGs の「ゴール 12：つくる責任 つかう責任」のターゲットにならい、2030 年までの食品ロス半減達成に向け、現状認識とともに自らできることを考える。（例）食品ロスに関する問題意識を高める／家族や友人・知人に伝える／自分の出した食品ロスを記録する 等

ii) 社会よし（社会課題へのアプローチ）

食品の余剰に困る人や食品の不足に困る人がいる現状を認識し、他者の課題解決に向けて自ら取り組めることを検討する。（例）すぐ食べるものは賞味期限の近いものを買う／フードドライブ活動を支援する 等

iii) 地球よし（重要課題から優先解決）

食品ロスが自身の経済的損失につながるだけでなく、環境にも悪影響を与える点を勘案し、優先すべきことから取り組む。（例）消費できる量を買う／食べきれない料理は冷凍保存し、リメイク（作り変え）する 等

このように、食品ロス削減に取り組むことは、経済・社会・環境課題の解決に寄与し、地域における SDGs 実践の小さな一步として、魅力ある地域づくりに貢献すると考える。