

食品ロスを防げ

廃棄うどん → 肥料 → 小麦 → 再びうどん
 → メタンガス → 発電 → 売電

香川味なサイクル

売れ残りや期限切れなどで食べられるのに捨てられてしまつ「食品ロス」が、国際的な問題になっている。世界の生産量の三分の一に当たる約十三億トンの食料が、毎年廃棄され、日本では毎年約五百万〜八百万トが無駄になっている。あまりにも、もったいない「食品ロス」の削減に向けた取り組みが始まっている。

「廃棄うどんのサイクル 開する「さぬき麺業」(高松市)の香川政明社長(左)は、讃岐うどんのイメージアップにもつながるはず。香川や大阪で十一店舗を展



(荒井六貴、篠ヶ瀬祐司) 香川県と県内の製麺業者

①廃棄うどんを利用した肥料で栽培した小麦から、再びうどんをつくるイベント。ネギも肥料で育てた
 ②廃棄うどんから取り出された液体肥料=いずれも高松市で



や環境保護団体などは「うどんまるごと循環コンソーシアム」を組織。二〇二二年から、「うどんからうどんをつくる」をキーワードに、「うどんサイクル(循環)」に挑戦している。「うどん県」として知られる香川県だが、その裏には、うどんが大量廃棄されている実態があった。讃岐うどんの店では、客に早くうどんを提供するため、注文前からうどんをゆでてしまつと、コシがなくなるため、そのまま廃棄処分していた。冷凍うどん工場でも大量の廃棄うどんが発生していた。

県内の推計廃棄量は、年間約三千万ト。 「さぬき麺業」だけでも年間約百五十トが廃棄され、その焼却処分に約四百五十万円がかかった。うどんは水分が含まれているため、焼却にも燃料が多く必要で、廃棄はデメリットばかりだ。そんな「うどんロス」を、削減しようと始めたのが、うどんサイクルだ。まず、廃棄うどんを市内の産業機器メーカー「ちよだ製作所」に運び込み、うどんをゆでる燃料にもなるエタノールを生成。生成後の残りかすから発生したメタンガスを利用して発電する。さらに、メタンガスの発生過程で出る液体のかすも、肥料に加工。この肥料で育てた小麦を収穫し、うどんの原料とする。一三年十二月までに、うどん発電までのサイクルは成功。電力の固定価格買い取り制度を利用して、四国電力に売電し、すでに約百六十万円の収入を得た。

考えてみると、スーパーやコンビニに常に新しいおにぎりや弁当、刺し身が並んでいるのは、不自然なことだ。大量に廃棄されているだろうとは思っていても、気付かないふりをしている。ぜいたくをむさぼり、食べ残しが横行する。食べ物を粗末にすれば、いつか罰が当たる。昔の人はそう言った。(国)

香川社長が、参加した約四十人に打ち方を指導した。参加した高校教師の柏秀樹さん(左)は「うどんはコシがあつて、うまかつた。エネルギー自給率の向上にもつながるし、うまく事業化につながればいいですね」と期待する。

「うどんからうどんをつくる」サイクルが完成。今後、県内にあるうどん店約八百軒に呼び掛け、規模を拡大させる。液体の肥料は保管しやすいよう固形化する計画もある。

「ちよだ製作所」の池津英二社長(右)は「食品ロスをエネルギーに変えていきたい。今はうどんが中心だが、ほかの食品にも広げることができれば」と意欲を示す。

こちら特報

こちら特報部

日本世界の食料援助の2倍

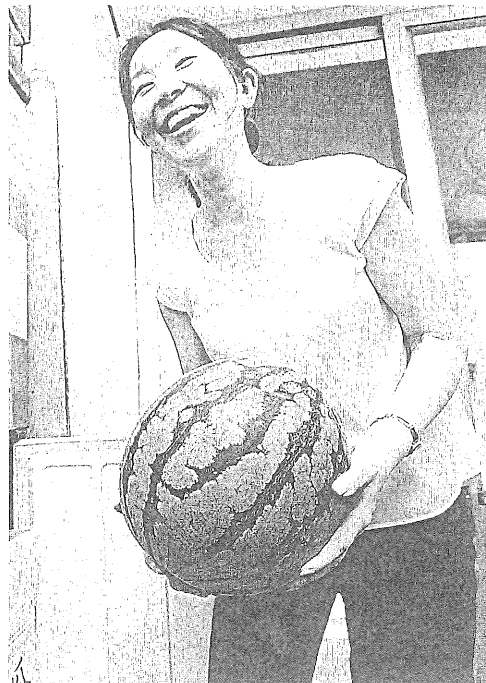
年800万トン

もったいない

日本での食品ロスは、一〇年度の推計で約五百万トンを八百万トン。およそ半分は、食品メーカーやスーパーなどの事業系で、あとの半分は一般家庭からとみられている。家庭で一人当たり年間十五キ。六十回分の食事に相当する。

この量は、世界全体の食料援助量(約四百万トン)の二倍近い。国内のコメの収穫量(約八百五十万トン)と同程度だ。その反面、日本の食料自給率は39%で先進国の中で最低水準という矛盾も抱える。

世界でも、食品廃棄量は生産量の三分の一に当たる年間約十三億トンに上る。一



提供を受けたスイカを持つセカンドハーベスト・ジャパンの井出留美広報室長=いずれも東京都台東区で

方で、栄養不足人口はアジア、アフリカを中心に八億四千万人(八人に一人)とされる。

欧州議会は二二年一月、食品廃棄物を二五年までに半減させるよう各国に求める決議を採択。今年を「反食品廃棄物年」に定め、「食品ロス」削減に向けた取り組みを強化している。

日本でも、食品ロスを削減する動きが出てきた。

日清食品は今年四月から、袋めん賞味期限を六カ月から八カ月、カップめんを五カ月から六カ月に延

長した。

また、これまで、「年月日」の記載が主流だった賞味期限について、「年月」に変更する食品メーカーも出てきた。例えば「七月」と表示されていれば、「七月三十一日」が期限となる。

業界には「三分の一ルール」と呼ばれる商慣習がある。賞味期限が六カ月の商品の場合、製造から二カ月を超えてしまうと、スーパーなどの小売り側は納品を拒否できるといふものだ。拒否された商品は、廃棄されていた。業界の一部や農

消費者の鮮度過敏も一因

賞味期限「年月」に商慣習変更も

林水産省は、これを「二分の一ルール」に変更する試みをしている。農水省食品産業環境対策室の長野麻子室長は「菓子と飲料だけでも全国で実施すれば、食品ロスを年間四万トンぐらい減らせるはず」と話す。

長野県松本市では「30・10(さんまる・いちまる)運動」を始めた。宴会での食べ残しを減らすため、乾杯後三十分間と、お開き前十分間は料理を食べよとの呼び掛けだ。同市環境政策課によれば「市の宿泊施設では30・10運動に加え、一口で食べられる料理や、締めのご飯をタイ茶漬けにするなど工夫して、食べ残しが半減した」という。

横浜市では、一三年度から市全域で「食べきり協力店」を募り、小盛りメニュー導入などを求めている。中越パルプ工業は、主催



倉庫に積み上げられている企業などから提供を受けた食品(一部画像処理)

する「銀座ソーシャル映画祭」(十四日)で、食品ロスを扱ったドイツのドキュメンタリー映画「もったいない」を上映する。

NPO法人「セカンドハーベスト・ジャパン」(東京都台東区)は食べられるのに廃棄される食品をメーカーや農家などから引き取り、経済状態が厳しい人に届けている。年間の食品取扱量は〇二年の三十万トンから、一二年には三千万トン以上。これまでに三十七万人以上に食品を届けた。

井出留美広報室長は、日本でも食品ロスが生まれる背景をこう分析する。「消費者は店の棚が空いていることを嫌うため、各店舗での供給が過剰になる。買いだめや調理しすぎる傾向もある。メーカーも販売促進のため多くの季節商品を出し、その時期が外れると売れなくなる」

中京学院大の小林富雄准教授(食品流通)は供給過剰に加え、消費者が鮮度や期限に敏感すぎることも一因だとみる。「こうした食文化を変えるには長期的な視野で考える必要がある。今後はまず『三分の一ルール』や、外食産業が食材(の見栄えの悪い部分)を過剰に取り除いている実態などを明らかにしていくことが大切だろう」