

食料資源の有効利用と安全・安心問題に関する提言

大阪商工会議所
食の知の拠点形成懇談会
三菱総合研究所

「食」は命の源であり、「安全で安心な食生活」は豊かで健康的な生活を送るうえで欠かすことのできない基本である。今、私たちは、安全・安心と新鮮・美味・質の良さを追い求め、国内・国外から調達した多様で豊富な食品により豊かな食生活を送っている。

しかしながら最近、食品の安全性や表示への信頼性が損なわれる事件・事故が相次いで発生したことにより、食に関わる不安や不信感が増大し、その基本的な生活環境が脅かされ始めている。また世界人口の増大や経済発展による食生活の向上、バイオエネルギーへの転用などから、食料資源の需要が急増しており、わが国が今後、現在と同程度の食料輸入を何時まで確保できるのかという問題も顕在化しつつある。

わが国が将来にわたり安定的な食料供給と食の安全・安心を確保していくためには、事業者・消費者・行政すべての関係者が「食」を取り巻くこうした現状を正しく理解した上で、食料資源の有効利用と安全・安心問題の取り組みを強化し、新たな信頼関係を築いていく必要がある。

他方昨今は、貴重な食料資源が、製造段階・流通段階・消費段階において、事業者および家庭から廃棄されるケースが増え、食料自給率が40%前後のわが国において、まだ食べられるのに捨てられている500～900万トンを含めて、年間1900万トンも廃棄されている。その量は、世界の年間食料援助の3倍に相当するほどであり、慢性的な食料不足に陥っている国々が多数ある中、国際社会の一員として、食料資源を「大切に・有効に使う」ことを真剣に考える必要がある。また、食料の大量廃棄や焼却は環境にも大きな負荷を与えることも忘れてはならない。

特に、安全・安心かつ鮮度の高い商品を求める消費者の声に応えるため、賞味期限前にもかかわらず、流通段階で廃棄されているのは、食品を提供する事業者のみならず、社会的に見ても大きな損失であり、解決すべき課題である。もちろん消費者の手に届く食品の安全を確保することは事業者にとって当然の責務であるが、日々大量に廃棄される食料資源のなかには、有効活用可能なモノが多量に含まれている。こうした問題は、これまで個別企業の対応まかせであったが、今や業界全体がリーダーシップをとり、行政や消費者も巻き込んで、対応を考えるべき時期が到来したといえる。

こうした状況に鑑み、ここに、「食の安全・安心」を確保しながら、「食料資源の有効利用問題」を解決していくために、基本的な考えを整理し、以下の通り提言する。

1. 食の安全・安心について

食品関連事業者を対象として10月に実施したアンケート調査では、ほとんど(99%)の事業者が、「食の安全・安心」を経営上の最重要・重要課題と捉えていることがわかった。

また消費者の「食の安全・安心」への関心の高まりに対応し、10年前と比較すると安全・安心にかかるコストが多く(76%)の事業者において増えている。経費が倍以上に増えた企業もあり、安全・安心を確保するためにコストをかけて対応している企業の実態が明らかとなった。

いうまでもなく「食」は、生活の基本であり、生命の源である。事業者は、消費者の健康に危害が及ばず、手にとって分かりやすく、容易に適切な選択ができるように努めることが重要ある。

しかしながら、最近、食に関する事件・事故が多発しており、食に対する不安や不信感が増大し、消費者は何を信用していいのかわからなくなっている。また、事件・事故後、安全・安心上問題ないと判明したにもかかわらず、誠実に取り組んでいる企業が、風評被害によって取引を中止されたり、売り上げが激減するといった過剰な反応を引き起こす事態も起こっている。

安全で安心な食生活は全ての消費者の願いであり、これを実現するには、事業者や行政はじめ消費者も含め関係者全ての真剣な取り組みと努力なくして得られるものではない。関係者が、お互いの責務を果たすとともに、力を合わせ、コミュニケーションを良くし、情報を共有することが大事で、それが信頼の確保に繋がり、その信頼の積み重ねが「食の安全・安心」を構築することに繋がっていくものと確信する。

事業者・消費者・行政すべての関係者が、新たな信頼関係を築いていくために、それぞれの関係者に対し、以下の点を求めていきたい。

(食品関連事業者)

- ・人の命を預かっているという自覚を持ち、今後とも食の安全・安心を第一に消費者からの信頼回復に努めること
- ・近年多発する偽装表示問題等を真剣に受けとめ、食品表示の適正化に取り組むとともに、コンプライアンスを徹底し、情報公開に一層努めること
- ・消費者に対して、地域社会が行う食育活動に積極的に協力すること

(消費者)

- ・安全・安心確保のためには、一定の社会コストがかかることを認識し、事業者との相互理解を深めること
- ・食の安全・安心の確保に関する正しい知識と理解を一層深めるよう努めること

(行政)

- ・食品安全情報の共有化・一元化と消費者のための食育や啓発活動を推進すること
- ・食の安全・安心を確保するための体制を一層整備すること
- ・安心面、環境面からは地産地消が理想であり、そのためにわが国の食料自給率を高めること

2．賞味期限と消費期限について

アンケートでは、廃棄される食品のうち、食することができるものが半数以上を占めるとする企業が47%、そのうち廃棄される食品全てが食することができるものと回答した企業が21%にのぼり、安全上問題なく食することができて廃棄するケースが多く、食品の有効利用があまり進んでいない現実が浮き彫りにされた。

さらに、食することのできる食品が廃棄される理由として、「期限切れ(賞味期限や自主設定基準など)原材料の処分」が最も多く64%、次いで「期限切れ(賞味期限や自主設定基準など)製品在庫」の処分が59%に上っており、期限表示が食することのできる食品の廃棄につながっていることが明らかとなった。

賞味期限は品質保持の目安の一つであり、この期限を過ぎてもすぐ食べられないということではないが、現状では安全性の目安のように考えられており、これに過敏に反応し、結果として、食品の廃棄という無駄につながり、大きな課題となっている。

食品表示については、わかりにくさを解消し、消費者の的確な選択に資するよう、一体化や表現振りも含め、見直しを図ることが望まれる。

それぞれの関係者に対し、以下の点を求めていきたい。

(食品関連事業者及び業界団体)

- ・消費者の健康危害回避を第一義とした基本理念の下、消費者の的確な選択に資するように、また消費者の立場で、わかりやすい食品表示を実現するため、期限の設定基準や利用方法について見直しを行い、消費者にとっても事業者にとっても望ましい仕組みに改めること
- ・流通の各段階で、賞味期限を3分の1ずつ分割し、納入期限を慣行的に決めている、いわゆる「3分の1ルール」に対し柔軟に対応するなど、無駄な廃棄が起らないような仕組みを検討すること

(消費者)

- ・期限表示の設定基準や利用方法への理解を深めること

(行政)

- ・消費者にとって分かりやすく、信頼できる表示制度への見直し・改善を行うこと

3．食料資源の有効利用について

世界的にみて、限りのある食料資源を将来に渡り安定的に確保するためには、国際社会の一員として、今後は「食料資源をいかに有効に活用するか」、その真剣な取り組みが求められるところである。わが国では、世界の年間食料援助の3倍に相当する食品が廃棄され、大きな課題となっているが、社会全体としての認識は低く、有効活用へ向けての取り組みはまだまだ始まったばかりと言える。

アンケートでは、期限の設定が食することのできる食品の廃棄の大きな理由となっていることがわかり、これについては業界全体の取り組みにより減らすことが可能であることも明らかとなった。社会全体として廃棄を抑制する取り組み・運動が切に求められるところであるが、現状は、やむなく発生した廃棄商品の有効利用について企

業単位で取り組んでいるのが実情である。こうした状況を改善し、「食」の未来を切り開いていくためには関係者が一丸となって各々の責務を果たし、食料資源の有効活用を図っていく必要がある。

それぞれの関係者に対し、以下の点を求めていきたい。

(食品関連業界団体)

- ・業界全体で廃棄を減らすための取り組みを進めるとともに、有効利用に成功している企業の事例、ノウハウ、関係機関の連絡先などの情報を公開・共有し、活用できるような仕組みづくりをすること
- ・独自で廃棄のための処理施設が持てない中小企業でも利用できるような施設の共有化を検討すること

(消費者)

- ・世界とわが国の食料事情に関する理解を深めるとともに、食べ残しを減らすなど食品の有効利用を進めるための運動・食育に大いに協力し、自らも取り組むこと

(行政)

- ・改正食品リサイクル法の広報強化と、具体的でわかりやすい廃棄量低減策の例示が行われるなど、工夫を凝らした普及啓発に努めること
- ・例えばフードバンクのようなNPOを通じて食べ物に困っている施設へ寄付されるといった社会的な仕組みが、今後普及していくように法律や税制を整備すること
- ・リサイクル処理施設の増設や施設までの非効率な収集運搬の問題を解決するための支援策を講じること

(マスコミ)

- ・世界における食料事情と食を取り巻く環境を正しく認識し、食料資源の有効利用を図っていく上で、マスコミの果たす役割は極めて大きいので、今後とも同問題に資する報道をすること

以 上

アンケート調査結果概要

(1) 調査概要

- ・ 調査対象期間：2008年9月16日～2008年9月30日
- ・ 調査対象：大阪商工会議所会員のうち食品関連企業 519社
- ・ 調査方法：FAX アンケート調査
- ・ 有効回答数：78社

食料品製造業、飲料・たばこ・飼料製造業、飲食料品卸売業、飲食料品小売業、一般飲食店のうち従業員数が11名以上の企業

(2) 調査結果概要

回答企業プロフィール

回答企業の業種別分類は、飲食料品卸売業が40%、食料品製造業が33%とこの2つで73%を占めます。

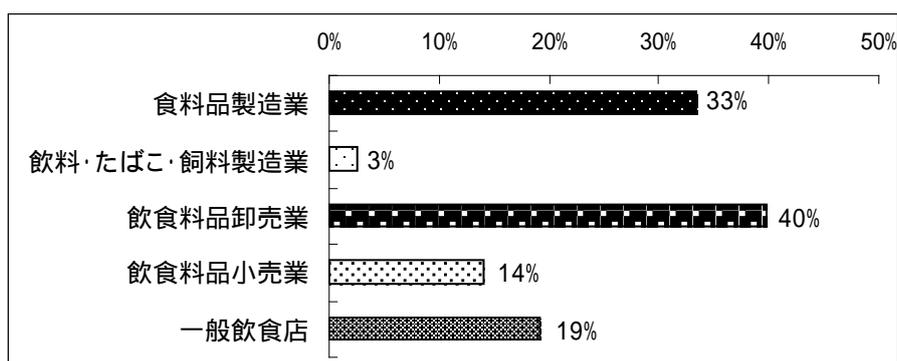


図1 回答企業の業種別分類 (MA)

回答企業の規模別分類は、従業員数でみた場合、20人以下が21%、21人～50人が25%と、50人以下の企業で約半数を占めます。資本金でみた場合、5000万円以下が67%を占めます。一方で、従業員数が501人以上の企業が22%、資本金が3億を超える企業が14%であり、様々な規模の企業が広く回答しているといえます。

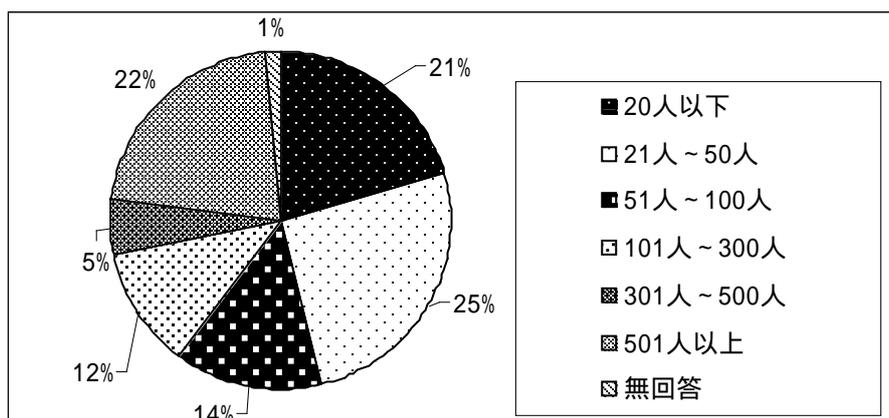


図 2 回答企業の規模別分類（従業員数）

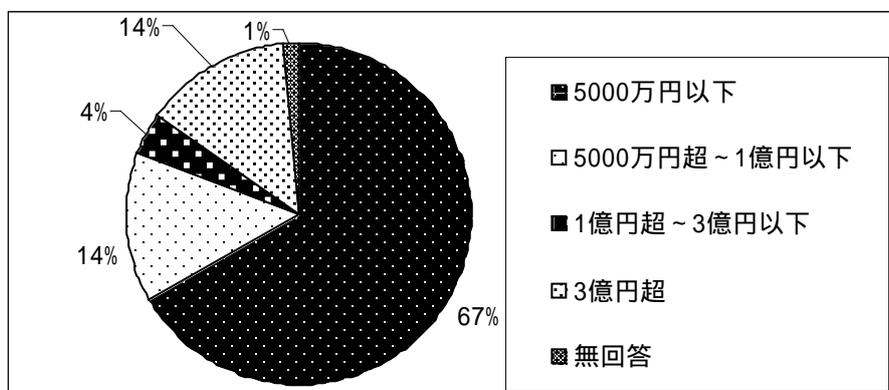


図 3 回答企業の規模別分類（資本金）

食の安全・安心について

食の安全・安心が経営上重要な課題となっているかどうかについて尋ねたところ、「非常に課題になっている」が86%、「少し課題になっている」が13%でした。ほとんどの企業が食の安全・安心を経営上重要な課題と認識していることがわかりました。

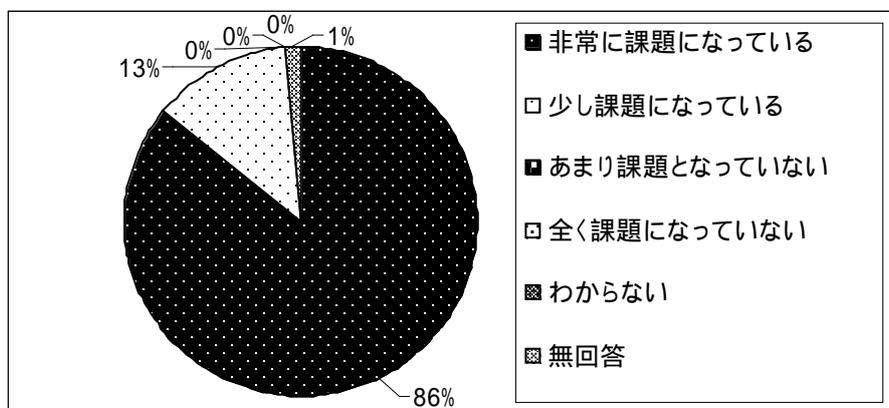


図 4 食の安全・安心が経営上重要な課題となっている割合

消費者の安心のためにかけているコストについて10年前を100%として尋ねたところ、増えている(100%超)と回答した企業が76%('100超150%以下'が46% '150超200%以下'が17% '200%超'が13%)に上りました。

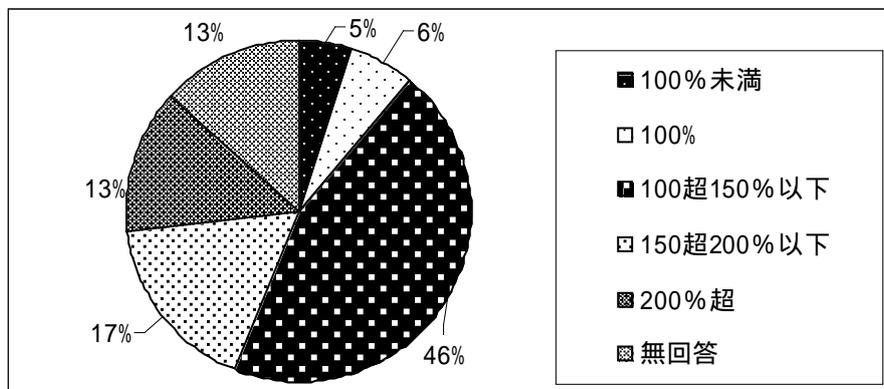


図5 消費者の安心のためにかけているコスト
(10年前のコストを100%とした場合)(自由記述)

政府が食品表示方法を見直し、不正に対して厳格化する検討をしていることについて尋ねたところ、「よいことだと思う」が58%と最も多く、反対に「少し困ったことだと思う」が6%、「とても困ったことだと思う」が1%でした。ほとんどの企業が不正に対して厳格化する政府の方針を肯定的にみていることがわかりました。

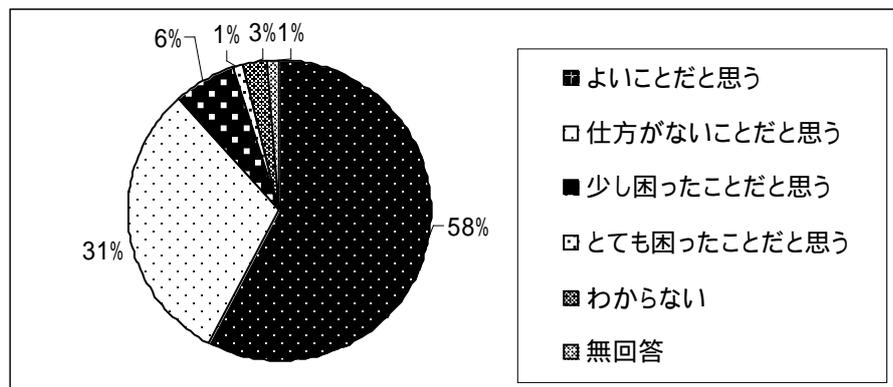


図6 不正に対する厳格化についての考え

食品の廃棄

食品の廃棄が経営上困難な課題となっているかどうかについて尋ねたところ、「非常に課題になっている」が31%、「少し課題になっている」が43%で、課題になっていると回答した企業は7割を超えました。反対に、「あまり課題となっていない」が15%、「全く課題となっていない」が10%と、課題になっていないと回答した企業は25%でした。多くの企業にとって、食品の廃棄が経営上困難な課題となっている状態であるといえます。

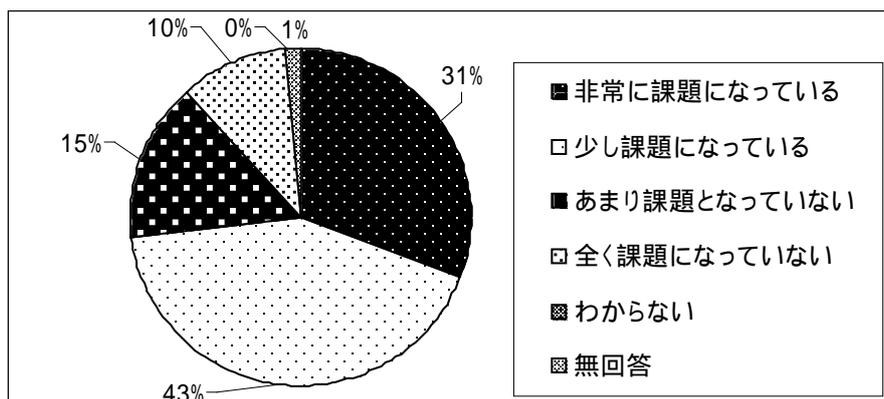


図7 食品の廃棄が経営上困難な課題となっている割合

廃棄する食品の量について、10年前を100%として尋ねたところ、増えている(100%超)と回答した企業は39%('100超200%以下'が30% '200%超'が9%)でした。反対に減っている(100%未満)と回答した企業は37%('10%以下'が10%、'10超50%以下'が9%、'50超100%未満'が18%)、変わらない(100%)とする企業は15%でした。

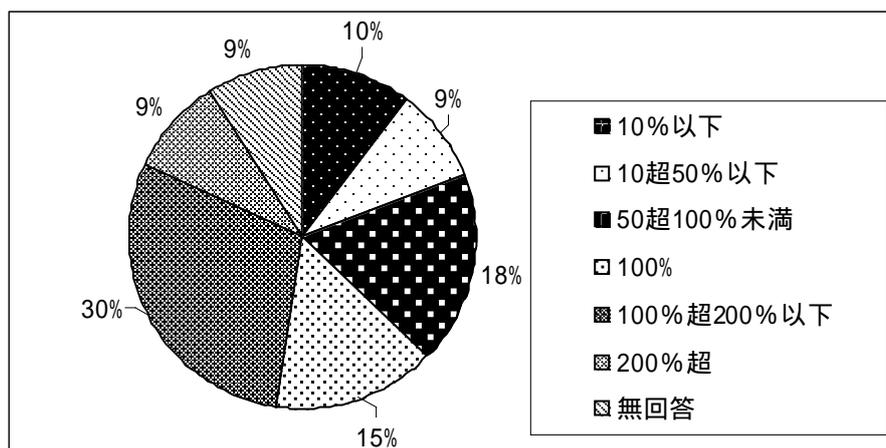


図8 廃棄する食品(原材料を含む)の量
(10年前の廃棄量を100%とした場合)(自由記述)

廃棄する食品のうち、食することができる食品の割合を尋ねたところ、50超100%未満と回答した企業が最も多く、26%でした。「100%」と回答した企業がその次に多く、21%でした。

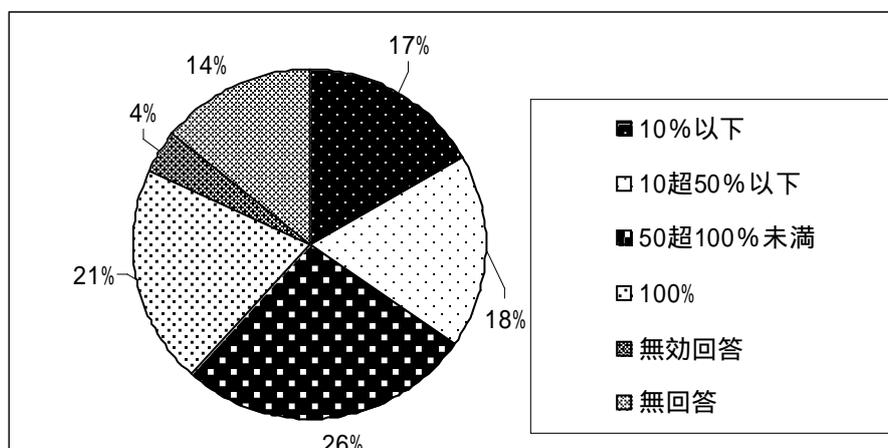


図 9 廃棄する食品のうち食することができる食品の割合
(廃棄量全体を100%とした場合)(自由記述)

食することができる食品を廃棄する場合の理由について尋ねたところ、「期限切れ(賞味期限や自社設定基準など)原材料の処分のため」が64%と最も多く、次いで「期限切れ製品在庫の処分のため」が59%でした。期限の設定が食することができる食品を廃棄する場合の大きな理由となっていることがわかります。

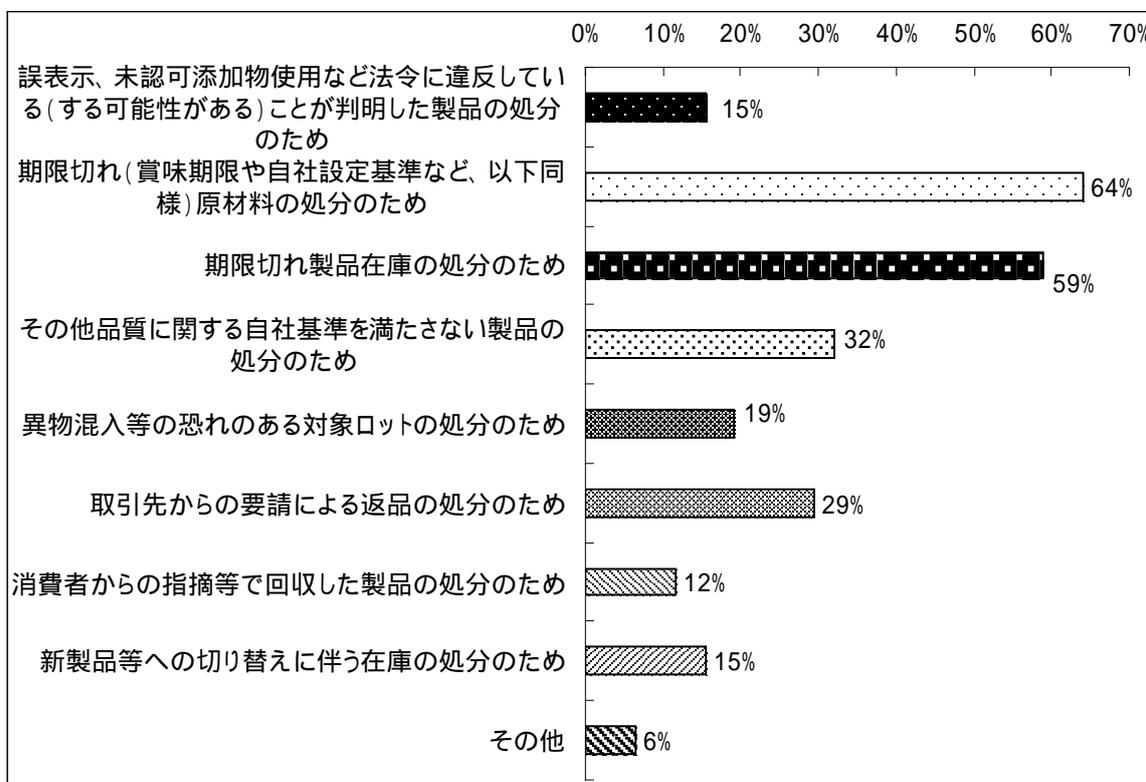


図 10 食することができる食品を廃棄する場合の理由 (MA)

また、食することができる食品の廃棄を減らす取り組みを、業界全体の取り組みとして実施する場合、できると考えるものについて尋ねたところ、「期限切れ製品在庫」が44%と最も多く、次いで「期限切れ原材料の使用」が41%でした。

さらに、廃棄を減らすための具体的な取り組みについて自由に記述してもらったところ、「少ロット生産で回転率を良くする」「製品在庫の日付管理を毎日実施する」「誤表示をなくすよう手順のシステム化を図り、チェック体制を万全にする」などの企業努力を進める内容が多くあげられました。また、「第三者機関等の安全許可に基づき消費期限の延長を可能にする」「期限が近いものでも納得の上販売できるルールの確立」といった期限の迫った商品の有効利用に関する内容や、「リサイクル業者を見つけやすくするためのHPの開設、相談窓口の設置」「業界の枠を超え、日本全体で経費負担にならぬ形で安心できる飼料化循環等に期待」など、リサイクルの新しい仕組みへの期待も多くみられました。なかには、「過剰報道の抑止」といった安全・安心の捉え方に関わる指摘もありました。

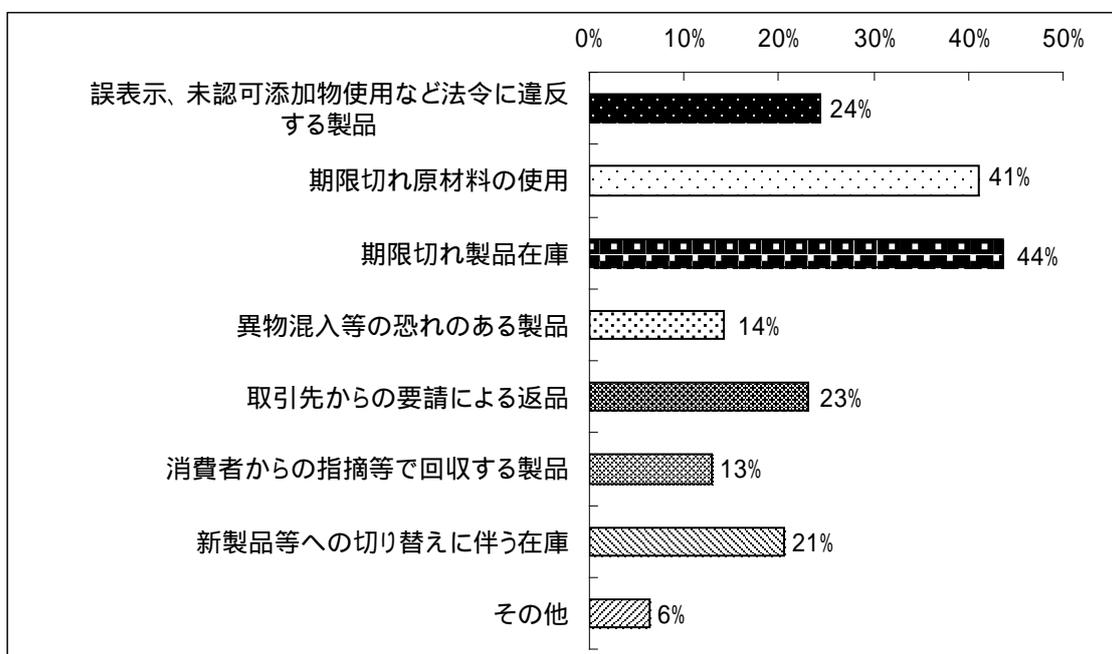


図 11 食することができる食品の廃棄を減らすことができると考える項目 (MA)

廃棄する対象の食品（廃棄する食品 + 再利用する食品）のうち、再利用しているものの割合を尋ねたところ、「0%」が最も多く43%となりました。再利用があまり進んでいない状況が明らかとなりました。

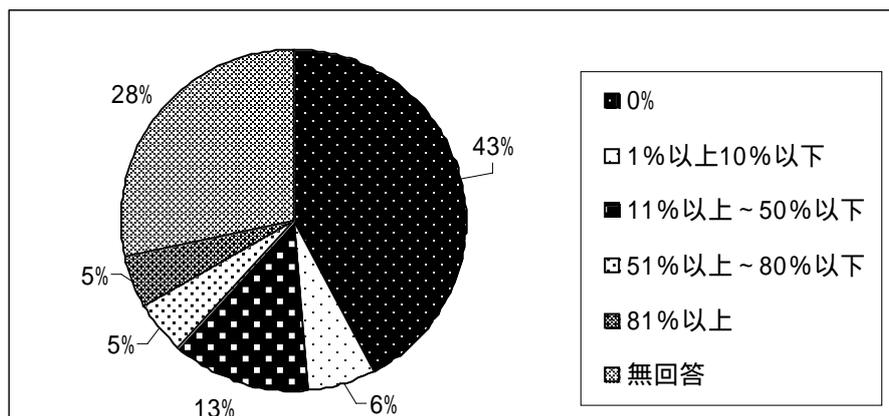


図 12 廃棄する食品のうち再利用されている割合（廃棄量全体を 100%とした場合）
（自由記述）

その他、食することのできる食品が大量に廃棄されることについて自由に記述してもらったところ、「食関連業者として良心がいたむ」など、現状を問題視する意見が多くあげられました。さらに、「牛、豚、鶏等のエサの一部にならないか?」「肥料等の再利用」「もったいないと思う。サンプルとして配布するようにした方が良い」「飲食店における食品の廃棄については大きな課題と考えます。有効な利用法があれば教えて欲しい」「ボランティアで食品を寄付する風潮を国がゆるやかにあっせんするのが良い」など有効利用に対する期待や、「期限切れについての定義を細分化し、再利用できる体制と法整備が必要」といった期限の取り扱いに関する法整備を求める意見もみられました。

食品リサイクル法

改正食品リサイクル法で定められた食品リサイクルの取り組みについて尋ねたところ、「積極的に取り組む」が 53%と最も多いものの、「よくわからない」と回答した企業も 35%あることがわかりました。改正食品リサイクル法について、よりいっそうの広報が求められます。

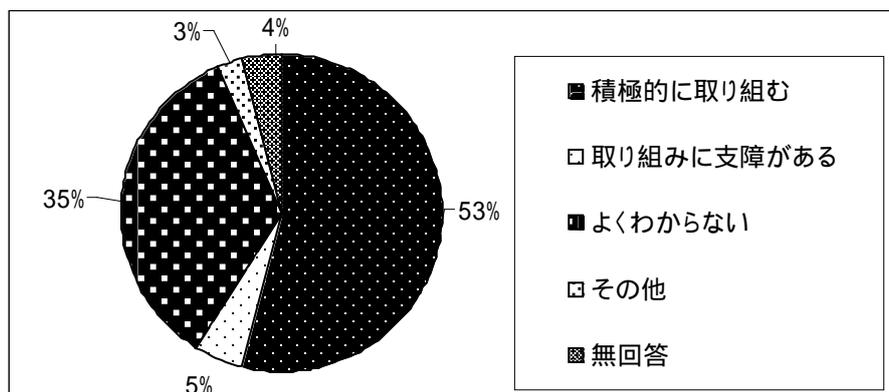


図 13 改正食品リサイクル法で定められた食品リサイクルの取り組みへの対応

改正食品リサイクル法による食品の廃棄量低減効果について尋ねたところ、「少しは減ると思う」が66%と最も多く、「大幅に減ると思う」は5%にとどまりました。「わからない」とする企業も20%あり、改正食品リサイクル法の効果についても、よりわかりやすい普及啓発が求められます。

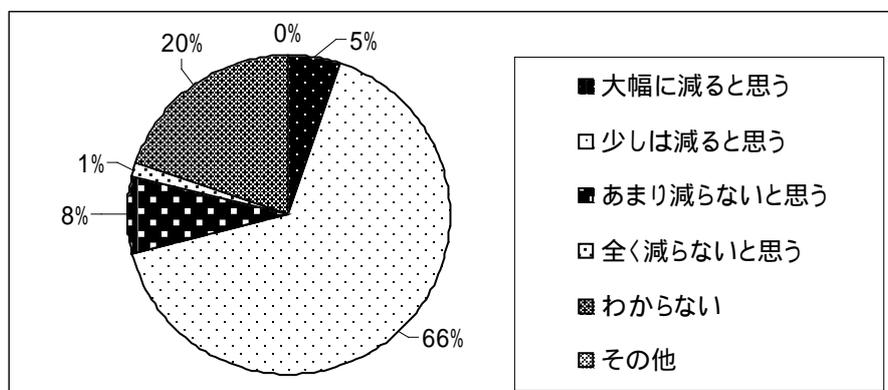


図 14 改正食品リサイクル法による食品廃棄量低減効果に関する考え