

フードロスの根を見る

第一学院高等学校高萩校盛岡キャンパス 2年 諏訪 有紗

フードロス。SDGsの一環として掲げられ、最近は特にテレビなどでこの言葉を見る機会が増えた。だがその反面詳しくは知らないという人は多いと思う。私もそのうちの一人だが、結局フードロスとはなんだらうか。

そもそもフードロスとは、食べ残しや賞味期限の過ぎた「本来は食べられるもの」を捨ててしまうことを指す言葉だそう。食べられるはずだったものは捨てられてゴミ処理場へ行き、燃やされ、当たり前のように二酸化炭素が発生する。つまりその二酸化炭素が地球温暖化を進行させてしまう原因になり得るのだ。また、生ゴミの処理は燃えるゴミよりも燃料を使うので効率が悪い。二重の意味で削減したい問題となっている。

さらに調べると面白いことが見えてきた。なんと日本の食料は、その六割を海外からの輸入に頼っているのだ。かなりの量の食料が食べきれず捨てられてしまっている今このデータを見ると、やはり輸入のしすぎではないだろうかと思ってしまう。日本での栽培が難しいとされている食品を輸入するのはなんらおかしいことではない。だが、例えば肉は海外からの輸入が主で、スーパーに行けば外国産のものがほとんどである。その中で日本産の肉はブランドものとして高値で売られ売れ残ったり、値引シールが貼られたりするのを実際に何度も見た。果たしてこれは本来あるべき姿なのだろうか。

ここで一気に視野を広げて海外のフードロス状況を見てみる。すると国にもよるが、やはりフードロス問題は避けて通れないというような資料が多くあった。日本に住んでいる私でさえ、いまだボランティアのような感覚が大きいフードロス対策。その問題に、海外ではどのような対策が為されているのだろうか。私が目をつけたのはフランスの

取り組みで、簡単に言うなれば「罰金制度」が課されているものだ。これは個人個人ではなく、大型スーパーのみを対象としたものである。このような強制力をもった仕組みは世界規模でもあまり無いのだが、本当に改善したいと思うならばこのような仕組みづくりは大切なことだと痛感する。なんでも根本から問題に向きあうことは避けられがちだが、やはり目を背けてはいけないのだろう。

さて、ここまで色々な現状を見ていくと、では自分には何ができるのだろうかと思ってしまう。そう母に話すとこう返ってきた。料理をする際に思わずレシピ通りに材料を買ってきてしまい、三人家族の我が家では五人分の料理が食べきれないなんてことがある。これからは食べきれる量を作るというのも頭に入れてレシピを見ていきたいね、と。では私はどうだろうか。実は私はかなりの少食なため、やはり食べ残しが自分の課題だろうと思う。そのためフードロス問題のことを調べてからは、自分の食べきれる量を皿にとるようにしてみた。すると、私が食べていない分を家族の誰かが食べ、料理が余ることが随分と減ったのだ。そして心なしか体調も良い。きっと自分で調節できる分、食べすぎることが無くなったのだろう。食べられる人が食べる。これは案外、大きな変化を我が家にもたらしてくれた。

かなり前から私の周りであった「フードロス」という言葉と向きあうと、多くの問題提起と改善案が後を絶たない、私たちの生活と密接に関わっている問題だということがわかった。最近ではコンビニ等で賞味期限の近い手前の商品から買うことを指す「てまえどり」の貼り紙がよく見られるようになったが、これによって自然と改善の道を辿っている人が増えたなら私は嬉しい。社会が変わっていくのも大切なのだろうが、少しの行動で変えられるのなら私一人でもこの問題と向き合って生活していこう。それが私の決意でもあり、いつか世界の考えになることを願っている。