

食品ロスの現状と改善策

食品ロスとは過剰に生産され余ってしまった物を消費せずに廃棄される事、と定義されています。要は食べられる食品を捨てる事です。主に先進国での発生状況が問題視されています。

2016年世界の食品生産量は年間約40億トンにのびます。その内なんと1/3にあたる13億トンが食品ロスを含め廃棄処分されています。日本はといえば2,759万トン/年の食品廃棄物が発生しており、その内の食品ロスは612万トンにのびます。その内訳は外食産業での食べ残しや廃棄で127万トンの21%でトップ、続いて食品製造者による売れ残りや返品などで121万トンの20%、食品小売業で10%、食品卸業で3%と続いております。また一般家庭からは約284万トン/年が廃棄されており、一人あたりに換算すると約50kg弱/年となっております。*農林水産省調べ。

その傍らで後進国や途上国(世界人口の1/9の8億2100万人)では食料不足により飢餓に陥っています。この問題は飢餓ゼロを掲げる持続可能な開発目標(SDGs)の目標2にも掲げられております。

日本では食品ロスを減らすため食品リサイクル法が2001年に施行、2007年に改正され実施されています。食品廃棄物に関し、発生抑制と減量化を行い最終的に処分する量を減少させることを目的とした法律です。また食品循環資源の再利用を促進する目的も盛り込まれており、飼料や肥料などの原材料として再利用する取り組みも進められています。またコンビニ業界でも食品廃棄を減らすための努力が進められております。セイコーマートでは北海道大学と共同で食品ロス削減を目的とした共同事業体を設立しました。今後取り扱う葉物野菜を対象にプラチナ触媒で青果物を新鮮に保つ技術を活用していく様です。コンビニ最大手のセブンイレブンではおにぎりの消費期限を2倍程度に延長できる包装と温度管理の技術を工夫するそうです。実現すればおにぎりの廃棄量を約5割減らせる見通しとの事。ローソンは人口知能(AI)を使い、食品の仕入れ量を調整する仕組みの導入を始めています。

弊社が取り組む開発商品に「バリア性フィルム」があります。酸素ガス透過率を抑え、食品保存期間の長期化を提案するものです。同時に冷蔵・冷凍にも対応し更なる長期保存を可能にできる商品を開発計画中です。少しでも食品ロス軽減に携われたらと思う気持ちで商品化を進めております。食品流通に関連する得意先様のお手伝いできれば幸いです。

