

書評01

小林 富雄 著

『食品ロスの経済学』

農林統計出版 / 2015 年 5 月刊 / 198 ページ / 2700 円 + 税
ISBN 978-4-89732-322-0

評者：野々村 真希

京都大学大学院農学研究科博士後期課程



食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず廃棄される食品のことをいうが、農林水産省の報告書によれば、日本では国内及び海外から調達された食料の 5～10% に相当する食品ロスが発生しているという。食品ロスは、環境問題、食料問題の観点から、その削減が重要な課題とされている。近年では、国際機関が食品ロス削減の対策に力を入れる動きもみられ、世界的に食品ロスへの問題意識が高まっているといえる。

本書は、このような食品ロスの実態や発生メカニズム、削減・リサイクルの取り組みについて、著者が理論的、実証的に検討した研究成果が集積されたものである。食品ロスの発生にはフードチェーンの様々な主体が関係するが、本書が対象とする主体は食品製造業から卸売業、小売業、外食産業、消費者、行政、NPO 法人と幅広い。タイトルには「経済学」とあり、理論的検討を経済学的に行っている部分もあるが、ヒアリング調査からわかった実態の報告や記述的な分析に力点が置かれている。以下、簡単に本書の内容を紹介する。

1 章において、食品ロスに関わる日本の法・制度の内容、および世界の食品ロスの実態が整理されたのち、2～4 章では、食品ロス発生のメカニズムが検討されている。2 章では期限表示や納入期限と食品ロスとの関係に焦点が当てられているが、特に興味深いのは 3 章と 4 章である。3 章では、食品を販売する多店舗経営において商品の売れ残りが発生するメカニズムに

焦点が当てられている。売れ残りを生む商品の品揃え戦略の論理が経済学的に検討されたのち、その論理に基づき、洋菓子販売で有名なファーストフードのフランチャイズチェーンへの調査で得られたデータから、品揃えの実態が詳細に分析されている。そこから、商品が廃棄される場合のコストが非常に安く見積もられ、販売機会ロスなどの品切れコストが非常に高く見積もられている実態が浮き彫りにされている。また 4 章の焦点は、飲食店における食品廃棄物の発生メカニズムである。飲食店の食品廃棄物を、調理前に発生する食材ロス、調理中に発生する調理くず、調理後に発生する調理品ロス、喫食後に発生する食べ残しという 4 タイプに分類し、その発生状況を複数の形態の飲食店について分析している。そこから、食材ロスはファーストフードなど取り扱う食材の種類が少ない業態で少なくなるが、調理品ロスは、作り置きをするかなどのマーケティング戦略などに左右されることなどを明らかにし、飲食店における食品廃棄物の発生メカニズムが多様であると結論付けている。3 章、4 章は、食品ロス発生のメカニズムを捉える明快な分析枠組みが提示されるとともに、簡単には入手できないと想像される企業の詳細なデータから実態がつまづらかにされており、読み応えのある内容となっている。

5 章以降では、食品ロス削減の取り組みや食品ロスのリサイクルについて検討が行われている。5 章では、飲食店での食べ残しの持ち帰り

に焦点が当てられ、食べ残しの持ち帰りを円滑に進める取り組みとして、ドギーバック普及委員会の活動が紹介されている。6章では、魚介類残渣のリサイクルを行う魚腸骨処理事業が焦点とされ、魚腸骨の収集システムの発展において公的部門がどのような役割を果たしてきたが分析されている。7章では、市民による家庭の生ごみのリサイクルの取り組みが焦点となっており、リサイクルで得られる堆肥を市民が利用するなどの処理の結果の可視化が、市民参加を誘発する可能性があることが示されている。

8章以降は、食品ロス削減の取り組みのなかでも、食品事業者等から発生する過剰食料を福祉施設等へ無料で提供するフードバンク活動が取り上げられている。8章でフードバンク活動と食料問題の関係性が論じられた後、9章において、名古屋におけるフードバンク団体であるセカンドハーベスト名古屋が、どのように食品を仕入れ流通させているのかが明らかにされている。またアメリカ、EU、韓国それぞれのフードバンク活動の目的の違いなども整理されている。10章では、東日本大震災復興支援活動を通じたフードバンク団体の活動の変化について分析し、東京を活動拠点とするセカンドハーベストジャパンが、支援活動を通して事業性が高くなり持続的に活動を行えるソーシャルビジネスとなったことが明らかにされている。11章では、韓国のフードバンク活動に焦点が当てられ、当初は廃棄物対策として始まったフードバンク活動が、社会状況の変化により福祉政策へと性格を変えていったことが明らかにされている。

本書の特徴は、外食産業における食品ロスやフードバンク活動の実態などが、詳細な聞き取り調査からありありと明らかにされている点である。食品ロスは、世間の大きな関心に反し、その実態や発生メカニズムを明らかにする研究はまだ限られていることから、本書におけるこのような詳細な知見は貴重であり、高く評価されるものである。一方で、実態を詳細に明らか

にするところで終わっている感も否めない。外食産業における食品ロスを削減するにはどのような対応が必要か、食品ロス削減という観点からはどのようなフードバンク組織が望ましいのか、そのような組織となるためには何が必要かということが、掘り下げて論じられることが望まれる。実態を詳細に分析してきた著者にこそできる具体的な提言があると思われる。

まえがきや第8章では、食品ロスと食料問題との関係性について論じられているが、その論理にも本書の特徴を認めることができる。一般的には、日本において食品ロスと食料問題との関連が語られる場合、食品ロスの削減が食料自給率向上ひいては食料安全保障に寄与するということや、将来の世界的な食糧不足に備え、食品ロスの削減を始めとした効率的な食料消費が必要であるということなど、食料問題の解決に食品ロスの削減は欠かせないという文脈の場合が多い。それに対し著者は、食料の質的（安全性）確保の結果発生する食品ロスがあり、食料の質的確保に食品ロスはやむを得ない場合があるという意味で、食料問題と食品ロスの関連を論じている。このような関連付けはユニークである。さらに著者は、食料の質的確保と食品ロスの削減は二律背反である場合が多いとも捉えている。しかし、食品ロス削減の対策を検討する際には、このような論理に引きずられないよう注意する必要がある。というのも、本書で取り上げられているフードバンク活動のように、食料の質的確保と食品ロスの削減を両立させる取り組みは現に存在し、そのような取り組みこそが今後求められると考えられるからである。重要なのは、食料の質的確保を犠牲にして食品ロスを削減しようという考え方ではなく、食料の質的確保を達成しかつ食品ロスを削減できる方法を生み出そうという考え方であると思われる。本書を手にとられた際には、そのようなことも頭の片隅においてお読みいただければ幸いである。