

食品ロス問題の現在地

日本女子大学 小林 富雄

1. 食品ロス問題の新展開

2024年度末に策定された「食品ロス削減に向けた施策パッケージ（図1）」は、食品リサイクル法（2001年施行）、食品ロス削減推進法（2019年施行）を経て、新たな食品ロス対策のガイドラインを示すものとなった。昨年度、筆者が審議に関わったガイドラインの策定作業は、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」（消費者庁・厚生労働省 2024）、「食品寄附ガイドライン」（食品寄附等に関する官民協議会 2024）、そして施策パッケージには含まれないものの改定のタイミングであった「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（消費者庁食品表示課 2025）と多岐にわたる。これらは、これまで着手が難しかった食品の再利用（Reuse）¹の施策が中心だが、すでに実行されている施策を含めて包括的な法整備が完了し、本年度からその政策が実行されることになっている。しかし、施策パッケージの目的は、政府が掲げる「2000年度比半減の487万トン未満」を達成することであったが、2022年度の推計値（472万トン）が早期に目標をクリアしたため、新たな削減目標の設定が急務となった。結果的に2024年度末には事業系食品ロスのみ2000年度比で60%減となる219万トン（家庭系との合計は435万トン）へ改定された。しかし、現状ではすでに食品ロスの削減余地はさほど大きくなく、施策パッケージの方向性はそのまま

Tomio KOBAYASHI

日本女子大学 教授

〔著者紹介〕（略歴）1973年5月富山県生まれ。2003年4月名古屋大学大学院生命農学研究科博士後期課程修了。2015年4月名古屋市立大学大学院経済学研究科博士後期課程（短期履修コース）修了。生鮮食品商社、マーケティングリサーチ会社、大学教員を経て2022年より日本女子大学教授。マーケティングリサーチの経験を活かし、フードシステムより発生する食品ロスや食品寄附について専門的に研究。論文、著書多数。2018年より環境省中央環境審議会食品リサイクル専門委員会委員。2019年より内閣府食品ロス削減推進会議委員。2022年国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）「共創の場形成支援／共創の場形成支援推進プログラム（COI-NEXT）」運営アドバイザー。2021年より農林水産省「令和3年度JAS等の国際標準化による輸出環境整備委託事業「食品ロス及び廃棄物の削減」に関する国際標準化（ISO/TC34/SC20）国内対応委員会」委員長。2024年より消費者庁食品寄附等に関する官民協議会構成員ほか多数。博士（農学）名古屋大学、博士（経済学）名古屋市立大学。

〔専門分野〕マーケティング論、フードシステム論

ま温存される形、つまり食品ロス削減の対象を Reuse 方面へ拡張することには変化はない。具体的には「食品寄附」と「食べ残しの持ち帰り」である。食品期限表示については、期限をより長くするために、一律0.8というような安全係数を商品特性に合わせて細かく設定することが求めているが、これも寄附手続きをする時間確保という目的がある。

果たして Reuse の推進により食品ロスの削減目標は達成できるのか、そもそも何のための食品ロス削減なのか。本稿ではこのような問題意識を念頭に置きながら、その定義、日本の政策の変遷、食料安全保障との関連性、海外の取り組みに焦点を当てて解説する。

2. 食品ロスの定義と国際的な位置づけ

日本の食品ロス対策を理解する上で、まず「食品ロス」の定義を確認することが重要である。日本では行政用語として「食品廃棄物のうち、まだ食べられる部分（可食部）」と定義されている。その策定の歴史は古く、2001年に施行された食品リサイクル法で発生抑制を最優先されることが前提となっていたことから概念規定が必要とされたことに由来する。これは、食料自給率が低い日本の状況に鑑みると合理的である。

一方、海外では「フードロス（Food Loss）」は予期せぬ食品由来の廃棄物を指す広範な概念であり、値下げや市場価格の下落分までを含むものである。しかし、食品廃棄物の発生過程による計測が困難であるためか、その発生確率が高い主に農業から卸売業までの事業者間で発生したものとされることが多い。「フードウェイスト（Food Waste）」は、人為的な廃棄を中心とした概念だが、小売・消費段階の廃棄とみなされることが多い。しかし、いまだ世界標準の食品廃棄物／食品ロスの計測手法は確立しておらず、多くの国は両者を区分せずに Food Loss and Waste（以下、FLW）として政策実行されることが多い。FAO（2011）では、このような日本とはまったく異なる定義によりが世界初のグローバル調査を実施し、世界食料の3分の1がFLWになっているという結果が公

2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減させる政府目標達成に向け、今回の施策パッケージに盛り込まれた施策を中心に、関係府省庁が地方公共団体や関係民間団体とも連携しながら来年度中に着実に実行し、来年度末に予定している「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（2020年3月31日閣議決定）の見直しに反映させる。

●食品ロス量 ※コロナ禍影響を除く直近5か年（平成27年～令和元年度）平均614万トン（家庭系：280万トン 事業系334万トン）

2021年度：523万トン ※家庭系：244万トン 事業系：279万トン

目標値：489万トン ※家庭系：216万トン 事業系：273万トン

●施策パッケージの主な内容とその後の施策の展開方向

主な施策項目		2023年度	2024年度	2025～2029年度
食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（2020年3月31日閣議決定）		※基本的な方針見直し（閣議決定）		改定基本的な方針に基づく施策の展開
未利用食品等の促進	食品の期限表示の在り方	期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態調査、検討会を通じた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し、その際「まだ食べることできる食品」の取扱いについて具体的に検討(注)		新たな期限表示ガイドラインを踏まえた施策の展開
	食品の提供に伴って生ずる法的責任の在り方を含めた食品提供を促進するための措置の具体化	一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者（寄附者、フードバンク等）を特定するためのガイドライン（食品寄附ガイドライン）の官民による作成（関連モデル事業の実施）(注、農、農、食、法) 食品寄附関係者が加入しやすい保険の仕組みに関する官民協力の下での検討(注) 食品関連事業者に対する税制上の取扱いや優良事例の周知・発信(注、農)		一連の施策実行後、一定の管理責任を果たせる食品寄附関係者による食品寄附活動の促進による食品寄附への社会的信頼の向上し、その上で、食品寄附実態把握、社会福祉や食品アクセスの確保の観点からの食品寄附促進の必要性、社会全体のコンセンサス醸成等を踏まえ、食品寄附に伴って生ずる民事責任の在り方について最終受益者の被害救済にも配慮して法的措置を講じる
	フードバンク団体等を介した食品提供円滑化の強化支援（※別紙参照）	先進的なフードバンクへの輸配送等支援(注)、地方自治体や食品事業者、フードバンク、福祉に関する関係者等が連携して、買物困難や経済的に困難に陥っている者への食料提供を円滑にする地域の体制づくり支援(注、農、食、法)、食品の無償提供に関わる多様な主体のデータ連携に関するモデル事業の実施(注)、重層的支援体制整備事業等を活用したフードバンク団体等・地方自治体等の連携促進(注)、食事の提供等を行うことも食堂の支援(注)		寄附食品の管理・流通体制の高度化、地域現場のニーズとの連携の取組の推進
外食	食べ残しの持ち帰り促進	消費者の自己責任を前提としつつ協力を飲食店等が民事・食品衛生上留意すべき事項を規定するガイドライン（食べ残し持ち帰りガイドライン）の策定（関連モデル事業の実施）(注、農、農、食、法)		食べ残し持ち帰りガイドラインを踏まえた食べ残し持ち帰りの意識変化の推進
	企業の排出抑制の具体的な取組の公表	食品業界・消費者・行政が構成員となる「食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会」の設置、商慣習（納品期限、賞味期限の安全係数、大括り表示等）の見直し等に係る取組の促進(注)		事業系食品ロス削減対策の更なる強化
事業系	1/3ルール等商慣習見直し促進			
	食品のリユース促進			
	食品ロス状況把握と削減策促進	家庭系食品ロス発生要因の分析、家庭系食品ロスの効果的削減策に関する手引きの作成(注)		家庭系食品ロス削減対策の更なる強化
家庭系	国民運動「デコ活」によるライフスタイル変革促進	デコ活の推進、新しい豊かな暮らし製品・サービス実装支援、デコ活アクション呼び掛け(注)		家庭系食品ロス削減対策の更なる強化 ライフスタイルの変革促進
	期限表示の正しい理解の促進	賞味期限の愛称（「おいしいめやす」）の周知(注)		期限表示の理解促進
	経済損失と環境負荷試算	算出法確立 ※食品ロス量と併せて経済損失と温室効果ガス排出量の試算値を公表(注、農、食)		
その他	地域主体モデル事業取組強化	サーキュラーエコノミー地域循環モデル構築(注)、食品廃棄ゼロエリア創出(注)		サーキュラーエコノミー加速化、食品廃棄ゼロエリア創出
	学校保育所、認定こども園、幼稚園への栄養教諭・栄養士等の配置拡大	栄養教諭を中核とした指導の充実(注)、栄養教諭に係る定数改善と計画的な採用等の働きかけ(注)、保育所・認定こども園・幼稚園への栄養士・栄養教諭の配置支援(注、食)		
	国主催イベント等での削減取組	2025大阪・関西万博啓発手法検討、資料開発(注)		2025大阪・関西万博・園芸博覧会等での啓発
	ICT等の活用	ICTを活用した売れ残り等の課題解決(注)、サプライチェーン効率化のための調査・実証・啓発(注)		

二〇三〇年度までの半減目標の達成

図1 食品ロス施策パッケージの概要

資料：消費者庁ウェブサイト

表された。これを契機にFLW削減の意識が世界的に広がり、国連の「食料システムサミット」においても、システムの構造改革の一部としてFLW問題が位置づけられ、2015年に採択されたSDGsのゴール12「つくる責任つかう責任」のターゲット12.3では、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる」という数値目標が明記された。2021年にニューヨークで開催されたサミットでは、SDGs（持続可能な開発目標）の達成を前提とした5つのAction Tracksの一つとして「食料消費の持続可能性」の中にFLWの削減が取り上げられている。

このように、国際的には食品ロス問題は単なる廃棄物問題としてだけでなく、持続可能な食料システム、消費、そして食料安全保障といったより広範な課題の一部として捉えられている。

3. 日本の食品ロス政策の変遷と現状

日本の食品ロス対策は、大きく再生利用（Recycle）から発生抑制（Reduce）、そして再利用（Reuse）へと焦点を移してきた。

(1) 再生利用（Recycle）推進期

日本のフォーマルな食品ロス対策は、2001年施行の「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）」に始まる。当時の主要な政策目標は、増大する廃棄物問題への対応として、リサイクルを通じて最終処分場の延命を図ることであった。循環型社会形成基本法に基づく発生抑制の最優先は法律上明記されていたが、実際には事業系のリサイクルが優先的に進められた。その結果、2012年以降、事業系食品廃棄物のリサイクル率は85%に達し、国際的にも高い水準の成果を上げた。しかし、この段階では家庭系食品廃棄物は法の対象外であった。

(2) 発生抑制（Reduce）推進期

先述したFAO（2011）に影響を受け、日本でも食品ロス（可食部）の発生抑制への議論がスタートするが、特に、2015年のSDGs採択がこの流れを決定的なものとした。2012年には食品リサイクル法に基づき、食品廃棄物等の「発生抑制の目標値」が暫定的に設定され、その後2015年に対象業種が拡大され本格施行されている。そして、2019年10月には「食品ロスの削減の推進に関する法

(単位：万トン)

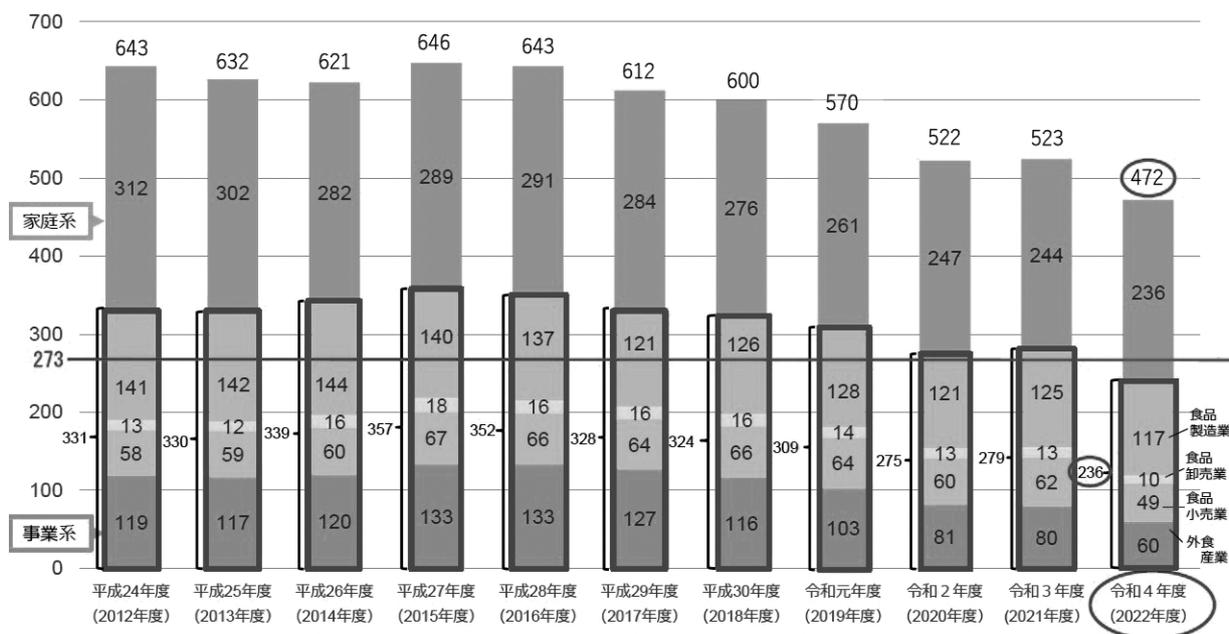


図2 食品ロス発生量の推移

資料：農林水産省 (2024)

律 (食品ロス削減推進法)」が施行され、食品リサイクル法において対象が事業系に限定されていたものを、家庭や農業を含むすべてのフードチェーン関係者へと拡大し、「国民運動」の展開が明記された。さらに国や自治体には削減計画の策定が義務付けられ、サプライチェーン全体での取り組みが推進される制度設計がなされた。発生抑制策としては、マークダウン (期限直前の値引き) や納品期限の緩和 (三分の一ルールの見直し)、期限表示の大括り化、賞味期限の延長、自動発注システムのAI化などの企業努力や、「食品ロス削減月間」「てまえどり」といった国民運動が進められた。

これらの取り組みの結果、食品ロス発生量は減少傾向を示し、2022年度には472万トンとなり、2030年目標の487万トンを8年前倒して達成した。これは歓迎すべき成果であり、政府からも称賛されている (首相官邸 2024)。特に事業系では、コロナ禍による外食産業などの営業自粛や物価高の影響も大きいものの、2030年目標を大幅に下回った。一方で、外食からの移転先である家庭系の食品ロスも減少傾向にあるが、時間をかけて食事することや計画的に食事の準備をすることなどが要因であるといわれている。

(3) 再利用 (Reuse) へのシフト

現状の食品ロス削減は、利益に直結しやすいコストダウンなど企業が取り組みやすい部分が先行した側面がある。また、この達成は、円安や物価高、コロナ禍とい

た企業努力が及びにくい経営環境の影響もかなり大きかったと言わざるを得ない。さらに、現行の事業系食品ロスのデータは食品関連事業者 (製造、卸売、小売、外食) のみを対象としており、農業部門の産地廃棄や食品関連事業者以外の企業の災害用備蓄食品などは含まれていないため、その全貌を把握することは難しいという課題もある。これまでのリデュースやリサイクルは既存のフードシステムを温存する形で実践されてきた。この間、食料自給率や食料安全保障、担い手不足、耕作放棄地などの問題は改善の兆しがほとんど見られない。国連食糧システムサミットで議論されているような、食品ロス削減が食料システム全体の持続可能性に好影響を与える取り組みになっているかどうかは疑問であり、新しい食品ロス削減目標値の目的について包括的に議論する必要がある。

このような状況は、日本の食品ロス対策が新たな局面を迎えているとあってよい。Reduceの「伸びしろ」が限られる中で、今後は過剰な食料を廃棄せず再利用・再配分する Reuse、すなわち「過剰な食料が、フードシステムのあらゆる段階で事前に想定された状況とは異なる形で消費されることで、事後的に廃棄を免れること」に焦点を移すことは妥当性がある。これは、筆者が国内委員長を務めている ISO TC34 / SC20で策定中の ISO 20001でも Prevention (防止) に次ぐ優先順位として Repurposed (再目的化) や Redistribution (再流通) を検討していることと整合的である (ISO 2024)。

冒頭に述べた施策パッケージは、このシフトの大きな契機となりうる。そもそもの契機は2023年の「骨太の方針（経済財政運営と改革の基本方針2023）」であり、当初はガイドラインよりも踏み込んだ、食品寄附における「ドナーの善意の寄附事故の免責」を制度化する動きも見られた。しかし、最終的に法整備は見送られたものの、引き続き食品寄附に伴う事故における法的責任のあり方についても検討が進められている。

公的な食品寄附促進の動きとしては、政府備蓄米の子ども食堂への無償交付が始まっており、2025年1月からはフードバンクも交付先に追加され、1回あたりの交付上限も拡充された。ただし、交付対象は備蓄米全体のわずか0.1%の1,000トンにとどまっている（農林水産省 2025）。また、野菜の緊急需給調整事業において、過剰生産時の「市場隔離」の方法としてフードバンクでの活用が2021年5月に追加されたが、その実績は2023年度実績で全国合計7トンと低調である（農畜産業振興機構 2023）。

4. 食品ロスと食料安全保障

FAOの定義する食料安全保障は、「①十分な量と質の充足（Food Availability）、②入手可能性の担保（Food Access）、③衛生状態の維持による可食性の担保（Utilization）、④将来的な入手可能性の維持（Stability）」の四つが満たされることとされている。日本の食料安全保障政策は、これまでの予算配分から見て国内生産の増強、すなわち Food Availability に力点が置かれてきた。自給率の低い日本では適正に配分されることを前提に合理的といえるかもしれないが、世界の潮流とは大きく異なる。世界の潮流は、1973年のFAO総会で当初「食料不足」という生産側の問題が取り上げられた後、需要側の課題である「貧困」「栄養の偏り」「食品衛生」へと概念が拡大していった。背景には世界的な食料過剰があり、食料援助が途上国の対外依存度を増し長期的な Food Security 改善を妨げるという考え方が常識となったことがある（坪田 2022）。急速な円安と少子高齢化が進む日本では、自給率向上と同様に食料輸入量の確保も喫緊の課題となっている。特に円安基調での「買い負け」は、世界的食料インフレを伴って日本の食料安全保障を脅かしている。このような状況下で、需要側の食料安全保障、特に Optimal Food Distribution（あらゆる国民への適正な食料配分）の重要性が増している。フードバンク活動は、この需要側の食料安全保障、特にラストワンマイルの食料安全保障に資する取り組みになり得る。フードバンクは日常的に生活困窮者支援を行っており、そのノウハウは有事の食料安全保障にも対応する仕組みを持ち始めており、コロナ禍で証明された。農林水産省も2022年の「食料安全保障強化政策大綱」において、重点対策の一つとして

食品ロス対策とフードバンク活動を位置づけている。また、災害用備蓄食品の有効利用も食料安全保障の一環として言及される予定である。

しかし、フードバンクは手間がかかるために、環境対策としての量的削減インパクトは小さい。また、日本の場合、食品リサイクル法のもとで進んだ経緯から、単なる廃棄物処理問題としてのみ語られがちであり、フードバンクもその影響を大きく受けている。さらに、近年の物価高の影響などにより、「食品ロスの奪い合い」が発生しており、フードバンク側から見ると十分な量の食品を集めることが難しくなっている。2025年3月に現地訪問したフランス最大のフードバンクであるイル・ド・フランスでさえ、取り扱う食品の65%以上が食品ロスではなく正規品の寄附であるという状況は、フードバンクが単なる「食品ロス対策」としてではなく、「食料安全保障上の目的」として捉え直す必要があることを示唆している。

5. 海外における食品ロス・食料安全保障対策

多くの海外諸国では、需要側の食料安全保障や Reuse の制度化が進んでいる。

(1) アメリカ

アメリカはフードバンクの歴史が最も古く、制度化も最先端である。善意での食品寄附に伴う事故の免責を定めたビル・エマーソン・グッドサマリタン法（連邦法）は、食品 Reuse 制度化の先鞭をつけた。これにより、故意や過失がない場合の法的責任は問われない。また、食品寄附における税制優遇策も存在する（州による）。

政府によるフードバンク支援も進んでいる。The Emergency Food Assistance Program（TEFAP）では、有事の際に USDA（米国農務省）が120種類を超える過剰食品を買い上げ、各州のフードバンクへ無償配分する。コロナ対策でも大きな成果を上げ、ロックダウン中に買い物に行けない人々や仕事を失った人々に効果的に食料を配分するシステムとして機能した。また、SNAP（補充的栄養支援プログラム）は貧困層向けの食料支援プログラムであり、受給者数は4,200万人に達し、USDA 歳出の約7割が充てられている。多くのフードバンク団体が SNAP の受給手続き支援を行っている。

有償で再配分するマーケット経由のリユースも盛んである。形が理由で通常の店に出荷できない農産物を引き取り、野菜ボックスを販売するサブスクリプション型 E コマース・プラットフォーム「ミスフィット・マーケット（Misfits Market）」はユニコーン企業となり、競合を買収するなど注目を集めている。その他、「ハングリー・ハーベスト（Hungry Harvest）」など複数の規格外野菜販売スタートアップが存在する。

(2) フランス

フランスでは、食品ロス削減と食料安全保障が強く結びついている。2016年制定の食品廃棄禁止法では、食品を廃棄しない代わりに必ず寄附先となるフードバンクとの契約を結ぶことが義務付けられた。フランスのフードバンク（Banques Alimentaires）の歴史は1980年ごろに始まり、食料支援の方法は変遷を繰り返してきた。かつてはEUの共通農業政策（CAP）による余剰農産物買入れ（MDP）を利用していたが、介入在庫減少により2014年からは欧州貧困援助基金（FEAD）による現金給付型支援に切り替わり、近年になって食品ロス問題が加わった。

2018年に施行されたEGalim法（農業食品法）は、フードビジネスに対する農業の取引関係における脆弱性を是正する包括的な法的枠組みであり、食に関わる教育、産業、文化、宗教、環境などあらゆる分野の法律改正を含む。その法体系の柱の一つが食品ロス対策である。Article 66では小売（400㎡以上）とケータリング業者（3,000食/日）にFLW対策の報告義務を課し、Article 62ではレストランがドギーバッグ（食べ残しの持ち帰り）を断ることを禁じている。

民間の取り組みも進展している。特にフードバンク活動と関連する地域密着型の取り組みである公共冷蔵庫（Community Fridge）の活動は、食品ロス削減、食料分配、地域連携の観点から意義がある。「Les épiceries solidaires」は、直訳すると連帯冷蔵庫だが、パリ市内に12箇所、国内全体で150箇所が存在している。この取り組みは、地域における食品の共有と分配を目的としている。Le Brioというレストランに設置された事例では、6年前に公共冷蔵庫が設置され、利用時間は朝7時から深夜2時までと長時間にわたるが、日曜日は日中のみの運営である。この冷蔵庫の稼働率は高いようであり、その背景には、食品を冷蔵庫に入れる行為も、持ち帰る行為も、レストラン側が直接関与しないことがある。そのため正確なデータは把握できないのだが、店主の感覚としては近年は利用が増加傾向にあるという。食品の品質管理については、食べられる状態か（いたずらではないか）、消費期限などのチェックを店主自らがやっている。運営資金の一部は寄附金によって賄われており、近所の保険屋からの寄附や、店舗でのコーヒー販売によるCRM（顧客関係管理を通じた寄附金収入）などが例として挙げられていた。食品のドナーとしては、近所のスーパー、個人、パン屋、飲食店など、多様な主体が参加している。受益者は高齢者や貧困者が中心であるが、特に厳しいミーンズテスト（資力調査）は行われていない。寄附された食品は、冷蔵庫に入れられてからわずか1～2時間でなくなってしまうほど、迅速に利用され、取材中も数名が冷



図3 パリ市内の公共冷蔵庫

資料：Le Brio（レストラン）にて筆者撮影

蔵庫を覗きに来る様子が見られた。Les épiceries solidairesは、SNSや口コミを通じて全国規模で活動が拡大しており、一般向け以外にも大学構内に設置され学生支援に利用されている事例もある。現在では全国で1日に700 kg以上の食品が寄附され、3,000人以上が利用しているという。

(3) 韓国

韓国は人口密度が高く廃棄物の自区内処理が困難であったため、早くから食品リサイクルやフードバンクが進んできた。1995年に政府がフードバンクモデル事業を推進した当初は廃棄物対策としての取り組みであったが、その後、1998年のアジア通貨危機を機に失業対策としての機能にも着目し、韓国社会福祉協議会へ事業を委託し全国に広がった。現在韓国フードバンクは福祉政策の一翼を担い、全国に500近い拠点のネットワークが完成している。政府や自治体からの助成金や有償ボランティア資金を受け、受益者の詳細なデータも保有し、そのデータがなければ福祉政策が実行できないといわれるほどであるという。2009年には中央物流センターが開設され、2018年には世宗特別自治市に移転、2022年よりセンター内に食品衛生検査体制も整えられた。食品寄附活性化法（2006年）によりアメリカ同様の事故時の免責制度があり、食品寄附額は全額損金処理可能である。



図4 韓国世宗特別自治市のフードバンク中央物流センター

資料：筆者撮影

6. 食品ロス削減におけるリスク管理と再利用の難しさ

食品ロス問題を考える上で、単に廃棄を減らすというだけでなく、それに伴う様々な二次的な効果やリスクを考慮する必要がある。特に本稿で着目した Reuse は、目的外利用となることが多く、先述の備蓄米をフードバンクに融通する際にも、国の制度上「食育」目的であることを前提に放出する必要があった。そのような労力が少ない割に食品ロス削減効果が余り少なく、これまでは強く推進されなかった。また、食品を廃棄することによる資源・環境リスクは増大するが、廃棄しないこと（在庫を持つこと、値引きしないこと、再配分することなど）で増加するリスクも少なくない。具体的には、①欠品による消費者の利益や健康を損なう「在庫（欠品）リスク」、②売り切るために値引き販売しすぎて相場が崩れる「価格（値引）リスク」、③鮮度が悪いものを食べたり食中毒になったりする「鮮度（低下）・食中毒リスク」がある。これらのリスク回避のために食品ロスの発生にも一定の合理性はある。

2019年の推進法以降、自動発注、商慣習見直し（3分の1ルール of 2分の1化、年月表示化）、ダイナミックプライシング、冷凍・乾燥技術などにより、在庫適正化や腐敗防止が進み、フードサプライチェーンの一定の改善が見られた。しかし、食品ロスをゼロにすることは①～③のリスクを過度に高める可能性もある。そのため、さ

らに食品ロス削減を推進する段階では、リスクをメリットに変換する活動を進めるような施策が必要となる。ただし、それらは食品ロス削減を目的化しにくい分野でもある。例えば、食べ残しの持ち帰り（ドギーバッグ）は、日本では「環境のため」といったプロモーションでは効果が低いことが示されており、諸外国では「健康のため食べ過ぎないように」といったプロモーションが行われていることがある。小売店では、過剰在庫により欠品を防止する代わりに、機会ロス以上の「希少価値を演出」できれば効果的な経営手法となりうる。

そして、それでも発生してしまう食品ロスについて Reuse が重視され始めているのが現在の日本の食品ロス対策の現在地である。しかし、ドギーバッグ、フードバンク、災害時の食料支援、ご近所へのおすそ分けなど、非マーケットでの再利用は責任の所在が曖昧になりやすいことに加え、清潔好きな日本人気質もあり、海外に比べて Reuse の普及はあまりに遅い。このような状況を克服するためには、個人や企業、行政の協力と相互理解が不可欠である。海外で進む食品寄附に伴う事故の免責や税制優遇といった「フォーマル化」の動きは、日本でも参考になる。

最後に、食に関わる社会学や倫理的観点からも食品ロス問題の現在地を検討してみたい。上田（2024）によると、食の幸せとは、近現代における食規範の形成と実態との乖離にあると指摘されている。例えば、「一汁三菜」や「共食」といった規範は、実態として望んでいる

人が3割程度しかおらず、規範の見直しが求められるという。一方の食の貧困は、経済的困窮だけでなく、健康問題や長時間労働など複数の要因が複雑に絡み合っているとして論じられている。だとすれば、その中で食品ロス削減だけを声高に主張してよいものなのか、個人的に躊躇しないわけではない。そして、先述した通り食品ロスが削減された結果、フードバンクに食品寄附が集まらなくなってしまい、多くの人の食の希望を奪ってしまうとすれば、今後の食品ロス問題の取り組みは慎重に進める必要がある。

このように、日本の食品ロス問題は、単に廃棄量を減らすという段階から、食料安全保障や持続可能な食料システム構築という文脈の中で、過剰食料の再利用・再配分をいかに効果的に行うかという新たな段階に移行することになる。そのためには、より包括的な法整備やガイドラインの策定、物流システムの最適化、規格の見直し、多様なステークホルダー間の連携強化、そして食に対する社会全体の意識改革といった多角的なアプローチが必要である。また、備蓄米や規格外青果物に加え、鮮魚（未利用魚）や畜産物の規格・未利用部位など、特性が異なる農産物の比較分析を通じて、農業経営の多様性を踏まえた議論を進めることも今後の課題となる。

このようなアプローチでの食品ロス対策は、その解決の過程で、日本の食料システム全体の持続可能性を高めるものとなり得る。食品ロスを減らすこと自体にも価値はあるかもしれないが、それと同様に副次的な効果へも目を配り、私たちの食文化や持続的な経済活動、そして食料安全保障の強靱化などに資する取り組みとなるよう今後の対策を推進すべきだと感じている。

脚注

ⁱ 環境省へのヒアリングによると、食品に関しては再利用や Reuse という概念はないとされている。しかし、本稿ではなじみのある用語であるため「当初の目的とは異なる喫食者へ融通する」という意味で使用した。

文献

- 上田遥 (2024). 食の豊かさ 食の貧困—近現代日本における規範と実態—. 名古屋大学出版会.
- 首相官邸 (2024). “食品ロス削減推進会議”. https://www.kantei.go.jp/jp/101_kishida/actions/202407/02syokuhin.html (閲覧 2025.6.10).
- 消費者庁・厚生労働省 (2024). “食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～”. https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_04.pdf (閲覧 2025.6.10).
- 消費者庁食品表示課 (2025). “食品期限表示の設定のためのガイドライン”. https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1029.pdf (閲覧 2025.6.10).
- 食品寄附等に関する官民協議会 (2024). “食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～ (第一版)”. https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/assets/consumer_education_cms201_241225_01.pdf (閲覧 2025.6.10).
- 坪田邦夫 (2022). “食料安全保障：国際社会の潮流再考”. 農業研究. 35, 25-76.
- 農畜産業振興機構 (2023). “緊急需給調整事業の概要”. https://www.alic.go.jp/y-josei/yajukyu03_000001.html (閲覧 2025.6.10).
- 農林水産省 (2024). “食品ロス量の推移”. <https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/attach/pdf/240621-5.pdf> (閲覧 2025.6.10).
- 農林水産省 (2025). “こども食堂・こども宅食への政府備蓄米の交付について”. https://www.maff.go.jp/j/seisan/kokumotu/kodomo_bitiku_kouhu.html (閲覧 2025.6.10).
- FAO (2011). “*Global food losses and food waste: Extent, causes and prevention*”. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/4/mb060e/mb060e.pdf> (閲覧 2025.6.10).
- ISO (2024). “*ISO/CD 20001.2, Food loss and waste management system*”. <https://www.iso.org/standard/85052.html> (閲覧 2025.6.10).