

ガッテン! ESG

エコクルが生まれ変わった妖精「タルちゃん」が、持続可能な地球の未来を願う老賢者「ESじい(G)」からさまざまなテーマについて学びます。

第19回 フードロス・食品廃棄物の削減

経営企画部

タルちゃん ダイエットでご飯を残したら家族に怒られてしまったわ。食べ物の廃棄にはどんな問題があるの？

ESじい 通常、食品廃棄物（生ごみなど）は焼却処分されるが、水分が多く燃えにくいと余分なCO₂が発生してしまうんじや。また、世界には飢餓に苦しむ人が多数存在する一方で、日本の食品廃棄物は年間2531万t、そのうち本来食べられるのに捨てられてしまう「フードロス」は600万t発生しておる（農林水産省・平成30年度推計）。フードロスを減らすこと、捨てざるを得ない食品も利活用の途を探して処分量を減らすことが大事なんじや。SDGsでは主に目標12「つくる責任、つかう責任」の達成に関わるところじや。

タルちゃん なるほど。フードロス削減にはどうやったら貢献できるのかしら？

ESじい 例えば、賞味期限が残っている災害用備蓄食料品を新品に入れ替えるときに、捨てるのではなく、フードバンク*に寄付する取組みが多くの職場で広がっておるぞ。寄付した食べ物は、子ども食堂や福祉施設などを通じて必要な人に行きわたるのじや。

タルちゃん 食品廃棄物のリサイクルはどうやるのか、想像もつかないわ…。

ESじい 堆肥化（コラム参照）のほか、微生物の働きにより食品廃棄物から発生させたメタンガスを使う「バイオガス発電」が(株)バイオフードリサイクル横浜工場で実用化されているぞ。JR東日本グループからは、生活サービス事業（駅ビル、エキナカ、ホテル、食品工場など）や社員食堂で発生する生ごみや賞味期限切れの食品などを受け入れておる。さらに来年2月には(株)東北バイオフードリサイクル仙台工場が営業開始する予定じや。

タルちゃん JR東日本グループでさまざまな取組みが進んでいることがわかったわ。私もダイエットするなら料理を作る量を減らしたり、食材を無駄にしないように計画的に買うことにするよ。

ESじい その意気じや。自炊しない人も、すぐ食べるなら商品棚の手前にある販売期限の近い食品を買って、店舗のフードロス削減に協力する「てまえどり」など、できることがあるぞ。



幕張車両センター・京葉車両センターは災害用備蓄品（クラッカー）のフードバンクちばへの寄付を合同で実施



(株)東北バイオフードリサイクル仙台工場（一日最大40t受け入れ可能、一般家庭約1500世帯分の発電を見込む）

*フードバンク活動：食品関連企業などから寄贈された食品等（規格外品など）を集め、福祉施設や生活困窮者の支援団体などに配るボランティア活動

(株)オレンジページ「コンポスト」普及の取組み 暮らしデザイン部 高谷朋子部長

食品廃棄物の課題に身近に取組めるアクションの一つが、生ごみを微生物の力で堆肥化する「コンポスト」です。(株)オレンジページでは、初心者や都市生活者でも暮らしに取り入れやすい「バッグ型コンポスト」に着目し、社内の料理試作で出る生ごみで実践。さらにコミュニティサイトや生活情報誌『オレンジページ』への掲載、セミナーなどを通じて紹介したほか、通販で取り扱うなど、多面的なアプローチでコンポスト導入への敷居を下げ、生ごみの資源循環を暮らしに取り入れる提案を行いました（今年度グッドデザイン賞受賞）。10月からは行政と連携しコミュニティコンポストの社会実験を開始しています。 詳細→<https://www.orangepage.net/ymsr/features/opcompost/posts/4612>



JR東日本 経営企画部と(株)オレンジページでは、食の問題について実践的に学べるWEB冊子を企画中！ 詳しい情報は今後お知らせしていきます。