

食品ロスを減らす欧州での様々な取り組み

◆食糧廃棄削減は世界的な問題、フランスではスーパーでの廃棄を法律で禁止

2016年5月に富山で行われたG7環境大臣会合では、食品ロス・食品廃棄物の最小化を目指すとした。先進国では、まだ食べられるのに廃棄される食品「食品ロス」の削減が大きな課題だ。日本では、年間約2,800万トンの食品廃棄物等があるが、その内「食品ロス」は632万トン（事業系：330万トン、家庭系：302万トン）と推計されている。欧州でも食品ロスは少なくなく、たとえばフランスでは約700万トンにのぼる。そこでフランスでは16年2月、延べ床面積400平方メートル以上の大型スーパーを対象に、売れ残りの食料の廃棄を禁じる法律が施行された。売れ残り食品を受け入れる慈善団体との契約を16年7月までに結ぶことが義務付けられ、従わなければ、最高7万5千ユーロの罰金が科せられる。

◆ドイツでは食べ残しに罰金導入の店で廃棄量が激減の例も

ドイツでも食品が廃棄物として捨てられており、その3分の1がレストランからで、客1人あたり年23.6キロもの廃棄物に相当するという。そうしたことから、食べ残しに罰金を取る店もでてきた。たとえば、シュトゥットガルトのレストランYuokiの注文式食べ放題メニュー「Taste 120」では、食べ残し1皿につき1ユーロを科すことにした。この結果、一日あたり6~7キロもあった食品ロスが1.5キロに激減したという。ちなみに、罰金は慈善団体に寄付される。

◆フィンランド発ResQ Clubはレストランで余った食事をスマホで注文

レストランで売れ残った料理を、スマートフォンのアプリを使って注文しテイクアウトできるサービスが欧州で広まっている。フィンランドの企業レスキュークラブ（ResQ Club）が始めた。価格は通常の半額程度で、16年1月からすでに4万食が販売されており、これが廃棄されていけば350トンの温暖化ガスが発生したと試算している。フィンランド、スウェーデン、エストニアに続き、オランダでも8月からアムステルダムで始まった。環境面、企業の経営面からも重要な食品ロス削減への欧州での取り組みは、日本にも参考になりそううだ。 【赤山英子】