

循環型フードシステムの確立とフードセキュリティの理論的統合

ーセカンドハーベスト名古屋の活動を事例としてー

中京学院大学 小林 富雄

1. 循環型フードシステムにおける課題設定

循環型フードシステムの概念化は、高橋（1994）の中で 3R の考え方を含む方向性が示され [1]、フードシステム学会大会でも 2002 年のセッション、2008 年のシンポジウムにおいて議論が進んだ。

その間、法整備も進み、01 年には食品リサイクル法の制定、07 年には同法の改正を通じて関連事業者の様々な対策が施され、食品リサイクル（再生利用）実施率は、01 年以降軒並み上昇した [2]。しかしながら、廃棄物減量の優先順位である 3R のうち、リサイクルの研究が圧倒的多数を占め、リデュース（発生抑制）については在庫問題として若干の報告のみであり、リユース（再使用）に至っては食品衛生上のハードルが高く一部を除き研究が進んでいない [3]。実務レベルでも、データが存在する 01 年以降、食品廃棄物の発生抑制への効果は限定的であったとみてよい [再掲 2]。

本稿では、3R を優先順位とする循環型フードシステム構築の概念化のため、フードセキュリティの概念を統合し、遅々として進まない食品リユースを推進するための論理を検討する。

2. フードセキュリティの概念

生源寺（2011）によれば、フードセキュリティの概念は、「危害のない食を提供するフードセーフティと区別する必要がある」という。これは、フードセーフティを衛生的な質の問題とすれば、フードセキュリティは栄養学的な量の問題ということになる。さらに量の問題は、不測の事態に対する備えという意味での「食料安全保障」と、恒常的な食料の偏在と調達能力の格差に関する「食料保障」に大別される [4]。

本稿では恒常的な「食料保障」を担保する循環型フードシステムの構築が研究対象となる。

3. フードセーフティと食品ロスの発生

理論的には、フードセーフティを徹底しようとする際には食品の安全基準を引き上げ、それに満たないものを廃棄すればよい。一方、食料が十分手に入らない状況では、安全性という観点からは問題の多い食品を闇市で購入するほど食品を廃棄しないインセンティブが強くなる。汚染された食品は洗浄や加熱殺菌すれば食べられる場合も多いが、タンパク質が変性したり脂質が自動酸化していれば廃棄すべきであるからである。

しかし、実務レベルでは食品安全のリスク許容範囲は曖昧である。期限表示については、表示義務があるものの、その設定方法についてはガイドラインの記載があるだけで、実態は事業者任せとなっている。そこでは 1 未満の安全係数をかけることが求められるが、「客観的な指標」により求められた期限により短い期間を設定することになる。さらに、製造日から賞味期限までの 1/3~1/4 を過ぎた商品をメーカーが出荷できないという「1/3 ルール」も 10 年ほど前から幅広く行われており「まだ食べられる」という暗黙知を根拠に偽装表示が散見されるようになった [3]。

消費者庁では、このような現状を鑑み賞味期限に関して「日付を過ぎても食べられます」という期限表示の改善措置を取りまとめた [5]。しかし、その他には賞味期限に満たない食品廃棄をリユースする具体的な施策はほとんどない。

4. セカンドハーベスト名古屋の取り組み

欧米で進む未利用食品のリユースのシステムと

してフードバンク活動がある。わが国でも徐々に浸透し、11年4月時点で全国に30以上の団体が活動している。セカンドハーベスト名古屋（以下2HN）では、食品メーカーの出荷不能食品等を年間90トン引き受け、69の社会福祉施設等を通じて貧困層へ食料を無償提供している（10年度実績）。賞味期限が切れた食品は受け付けず、在庫を持たないので提供することもない。食品を引き受ける条件として、食品メーカー等から「品質保持や転売されないこと」が条件となっており、その責任は2HNが負うことになっている。また、災害用備蓄食料の入れ替え時に放出される食料も引き受けている。現在では愛知県や扶桑町のほか大手企業の備蓄食品を提供されており、その取扱量は10年の実績値で全体の5%強に過ぎないが、今後は各自治体の備蓄状況を確認するなどして回収体制を強化するとしている〔7〕。

以上の取組は、転売等のリスクがない貧困層の支援システムを構築していることが評価されて拡大を続けている。フードバンク活動は、市場経済の中で発生する過剰食品を、非市場での融通を徹底させることでフードセキュリティを内包する循環型のフードシステムを実践している。

5. フードバンクの課題と理論的統合（試論）

A. センのエンタイトルメント論を挙げるまでもなく、フードバンク活動は慢性的貧困の問題を、マクロの食料供給の問題ではなくミクロの食料調達問題として貧困層にアプローチしている。

しかしながら、余剰食料であるがゆえに貧困問題の解決に繋がるとはいえない課題がある。まず、品目を選択できずそれだけでは栄養バランスを担保できない。2HNは、「皮肉にもコメ余りの時代に米が不足している」とし、現在その確保に奔走している。また、資金面でも課題が多い。衛生管理に必要な冷蔵庫や輸送等に必要な車両、人件費等が必要である。11年度は1,000万円程度（10年度は約600万円）の予算を計画しているが、その多くは補助金であり不確実な収入源である。なお、日本最大のフードバンク団体であるセカンドハーベストジャパン（2HJ）では、09年度の経常

収入は7,300万円を超える。しかし、そのほとんどは外資系企業からの寄付である。日本で寄付文化が定着するかどうかについては議論の余地があり、今後海外の事例研究を含めた日本版フードバンク経営のモデル化が必至となる。

最後に、リユースを含めた循環型フードシステムとフードセキュリティの理論的統合についての試論を述べる。我が国においては、市場の失敗により貧困層が生み出されており、これを非市場での食品流通により担保することは合理性がある。工業製品でも競争の失敗を避けるために通信規格などの業界標準の策定が一般化しており、食料問題についても、競争領域と非競争領域の設定が有効となる可能性がある。フードバンク活動が根本的な貧困撲滅には寄与しないという点については、貧困層の実態調査が不十分であることから正確なことはいえない。特に名古屋地区は外国人労働者の支援が深刻化しており、その実態調査は今後の課題として残る。ただし、欧米では過剰食料等を用いたレストラン経営など食を通じた雇用創出が注目されており、活動の広がりについても循環型フードシステムの理論に組み込むことが可能かもしれない。

参考文献

- [1] 高橋正郎「静脈系を考えたフードシステム」『農林統計調査』44（12）、農林統計協会、1994、pp.4-9。
- [2] 農林水産統計「食品循環資源の再生利用等実態調査報告（平成19年度）」農林水産省（平成21年3月公表）
- [3] 小林富雄「食品マーケティングの功罪」『中京短期大学論叢』40（1）、2010、pp.9-17。
- [4] 生源寺眞一「フードシステム論と現代日本の食料・食品問題」東京大学社会科学研究所第5回セミナーレジュメ、2011
- [5] 消費者庁「食品の期限表示制度の改善のための措置について」2011年4月
- [6] 特定非営利活動法人セカンドハーベスト名古屋 2010年度通常総会資料