

## 米国の小売り・消費段階における食品ロス

解題／翻訳 三石誠司

解題	2
米国の小売り・消費段階における食品ロス	8
背景	8
食品ロスのエコノミクス	17
データと手法	23
結果	24
数量	25
金額	28
熱量（カロリー）	31
ディスカッション	34
付属表－ERSのLAF（Loss-Adjusted Food Availability）	38
データおよび食品ロスの数量と金額の算出方法	39
ロス修正後の利用可能な食品（LAF）データの構成	40
この報告書の推計の詳細	40
データの限界	45
References	48

## 解題

三石 誠司  
(宮城大学教授)

本稿は2014年2月に米国農務省経済調査局(USDA-ERS)のジーン・バツビー(Jean C. Buzby)、ホーダン・ウェルズ(Hodan F. Wells)、ジェフリー・ハイマン(Jeffrey Hyman)による報告書「The Estimated Amount, Value, and Calories of Postharvest Food Losses at the Retail and Consumer Levels in the United States」、直訳すれば「米国の小売りおよび消費者レベルにおける収穫後の食品ロスの数量・金額・熱量」の全訳である。

食品ロス(food loss)および食品廃棄(物)(food waste)は今や世界中の大きな関心を集めている。この問題は、現在および将来における我々の食料をいかに確保するかという戦略的あるいはビジネス的な視点だけでなく、いかなる形で食と農のあり方が今後の我々の生活にとって望ましいものであるかという各国と各地域の歴史や文化、そして慣習などを踏まえた価値観あるいは倫理観に直結する大きな問題を含んでいる。

世界レベルでこの問題を取り扱った最近の報告書としては、国連食糧農業機関(FAO: Food and Agricultural Organization of the United Nations)が2013年9月11日に公表した「食品廃棄物のフットプリント: 天然資源への影響(Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources)、訳注: FAOは、品質の劣化や廃棄など、いかなる形であれ失われたものとして food wastage を用い、この用語は food loss と food waste の両方を含むとしている」がある。ここでFAOは、世界中で1年間にロスまたは廃棄される食品の総量を13億トン、金額にして7,500億ドルと推計している。

この結果について、FAOの事務局長Jose Graziano da Silvaは、「我々は、毎日8億7千万人の人々が飢餓に直面している中で、生産した食料の3分の1をロ

※無断転載禁止(c)一般財団法人農政調査委員会

スあるいは廃棄していることを認めることはできない(We simply cannot allow one-third of all the food we produce to go to waste or be lost because of inappropriate practices, when 870 million people go hungry every day.)」と、極めて明確に現状を伝えている。

さらに、やや古い報告書として、FAOの依頼に基づき、スウェーデンの食品・生命工学研究機構(Swedish Institute for Food and Biotechnology)が2011年に実施した調査研究報告書「世界の食品ロスと食品廃棄(Global Food Losses and Food Waste)」がある。こちらは、先の約13億トンのロスと廃棄という数字は同様であるが、その内訳として先進国と発展途上国がほぼ半々であること、そして、途上国では生産・加工・流通段階における食品ロスが中心であり、先進国では商品段階における食べ残しを含めた廃棄が中心であると指摘されている。

これら2つの報告書から見えてくる事実は極めて単純である。つまり、現代社会における食品ロスと食品廃棄の問題は、誰か他人あるいは他者の問題ではなく、我々自身の問題であるということだ。それは、経済の発展段階により問題が表出したフード・システムの各場所が異なるだけで、社会全体に対する本質的責務という点では世界中の誰もが責任を負う問題だということである。食品のロスや廃棄の段階や方法が異なるだけで、途上国と先進国のいずれもが本質的に同じ課題を抱えている以上、もはや途上国だから、先進国だからという言い訳は通用しない段階に到達してきている。しかしながら、誰もが責任を負うことは、誰もが責任を負わないことにも通じることも同時に理解しておく必要がある。

なお、これら2つの報告書はいずれもインターネットで公開されており、アドレスは以下のとおりである。(2015年3月9日時点確認)

<http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>

[http://www.jaicaf.or.jp/fao/publication/shoseki\\_2011\\_1.pdf](http://www.jaicaf.or.jp/fao/publication/shoseki_2011_1.pdf)

さて、これらの報告書はいずれも世界レベルあるいはアジアやアフリカといった地域レベルの全体像を示したものであるが、個別各国の状況を詳細に示したのではない。その意味で、米国農務省が公表した本報告書の内容は、食料と農業、さらに食品産業だけでなく、我々の日々の食生活を振り返る有益なテキストとなる。ほぼ同様の内容の学術論文としては、同じジーン・バツビーにより「フード・ポリシー (Food Policy)」誌に掲載された 2008 年の分析（詳細は参考文献に掲示）があるが、本報告書はデータを 2010 年に更新した上で、初の試みとして食品ロスの数量と金額に加え、熱量を試算している点がこれまでの分析とは異なっている。

以下、詳細は本文を見て頂くとして、いくつか興味深い点を記しておきたい。

第 1 に、本報告書では「食品ロス (food loss)」と「食品廃棄 (物) (food waste)」、について、極めて明確な定義づけを行っている。そこでは、「食品廃棄 (物)」はあくまでも「食品ロス」の中に含まれるものとして位置づけられている。これは初めからロスと廃棄を別のものとして位置づけるのではなく、あくまでも包括的な概念としての「食品ロス」の中に「食品廃棄」を位置付けている。つまり「食品ロス>食品廃棄」という整理に基づくものである。

一方、FAO や我が国の定義は米国とは異なっている。FAO では先に述べたように、全体としての概念である food wastage の中に異なるものとして food loss と food waste を含んでいる。わが国の場合、農林水産省の資料を見ると、例えば「日本では年間約 1,700 万トンの食品廃棄物が排出。このうち、本来食べられるのに廃棄されているもの、いわゆる『食品ロス』は、年間 500~800 万トン含まれると推計 (平成 22 年度推計)。農林水産省資料、平成 25 年 9 月『食品ロス削減にむけて』という形で、全く逆の整理が行われている。つまり、事業系廃棄物と家庭系廃棄物を合わせた「食品由来の廃棄物」というものが全体としてあり、その中で可食部分であるにもかかわらず廃棄されたものが「食品ロス」という整理である。したがって農林水産省の整理に基づけば、恐らくは「食品由来の廃棄物」が FAO の food wastage に相当するのであろうが、その後、食品

ロスと食品廃棄は別のものではなく、「食品廃棄>食品ロス」ということになる。

考え方の違いと言ってしまうと、それまでであるが、同じ「食品ロス」という言葉を使用しているにもかかわらず、異なった理解をすることになるため、本件に関して特に世界的な状況を学ぶ場合や、現実の国際交渉・国際協力等の現場では十分な注意が必要であると思われる。

第 2 に、腐敗したり痛んだりするという食品の本質的な性質を踏まえれば、食品ロスを完全に無くすことは不可能だということを理解した上で、本報告書は、それでも食品ロスを削減するために最大の可能性を持っている具体的な方法として、「大規模な、業界主導の取組みや政府主導の政策など」をあげている点が興味深い。その上で「食品ロスを減少させる現実的な方法は、複数のアプローチを合わせて活用すること」であり、その際には、「経済的インセンティブと消費者の行動が最も重要」になる以上、「これらの取組みは食品産業のメンバーによる受容可能な投資収益率と共存しなければならない」と指摘している。つまり、政策を実行するためには、絵に描いた餅だけではなく、現実に食品ロスを削減することにより当事者が実感できる恩恵が必要だということである。これは、「もったいない」という精神論だけでなく、関係する当事者にとって食品ロスや食品廃棄を削減することがより具体的なメリットにつながるという「落とし込み」が必要であり、またロスや廃棄の削減という目的を達成するためには有効であるということを示している。

第 3 に、わが国の消費者が直面している「消費期限」と「賞味期限」の違いによる混乱は、実は米国においても「消費期限 (use-by)」と「賞味推奨 (best before)」期日という形で存在している。こうした形で、表示により混乱を起こす消費者が多いだけでなく、わかりにくい表示そのものがまだ食べられる食品を廃棄してしまう要因のひとつになっているという指摘は、わが国で食品ロスや廃棄の削減を考慮する際、貴重な教訓を与えていると思われる。適切なメッ