

飯島賢二の『恐縮ですが・・・一言コラム』

第 227 回 食の安全と飽食の裏腹

2007. 11. 11

BSE感染の牛肉、中国等の鳥インフルエンザ、コイヘルペス病に冒された養殖鯉、最近では消費期限・賞味期限の偽装問題等、「食の安全」が脅かされている。

映画『ALWAYS～続・3丁目の夕日』が評判になっているが、あのころの日本人が食べていた食事と、今は大きく変わっている。71年豚肉、91年牛肉の輸入自由化を経て、02年度の食肉輸入量は256万トン、その数は60年代初めの約65倍となっている。日本の食糧自給率はカロリーベースで約40%、6割は輸入に頼っているのが実情である。

食の不安と裏腹に、日本人はあまりにも飽食に慣れ切ってしまった。6割を輸入に頼っているにも拘らず、日本人は多くの食糧を無駄にしている。国民一人当たりの1日に供給されている熱量は約2,600kcal、それに対して摂取熱量は約1,900kcal、つまりその差、約700kcalが食品ロスとなっている。

環境省（2002年度）によると年間の食糧廃棄量は約2,154万トン、そのうち約55%は一般家庭の生ごみから、約24%は外食産業やスーパー、コンビニから、約21%が食品メーカーからとなっている。

「もったいないから、感謝して、残さず食べなさい…」家庭からこんな言葉が死語になった現在、家庭から出る生ごみのうち約4割が食べ残しであり、そのうち約1.5割が「手付かずの食品」である（環境省『環境白書』）。1人が1食に付きお米1粒（0.02グラム）を残すだけで、全国で2.6トンの生ごみが出る計算になる。この積み重ねが、とてつもなく大量の食品廃棄につながっていく。

食物に対する知識もなく、ただ無条件に「賞味期限」を盲信し、数字で判断するしか能のない今時のヤングママ。チラシに踊らされ、買い過ぎ、作り過ぎの結果捨ててしまう。世界一精度の高い冷蔵庫を持ちながら、何ら工夫をしない主婦達へ、寧ろ、最も「食育」の必要があろう。

食品産業からの廃棄食品約1,131万トンは、世界の食料援助の総数に匹敵すると言われ、日本は世界最大の残飯大国と警告されている。農水省の「料理の廃棄率調査」によると、1回当り食糧廃棄する分は、宴会場で16%、結婚式場で約24%である。大手弁当チェーンでは、1日1店当り金額で約2万円分を捨てている。340円の弁当だと、約59個分である。コンビニは消費期限の2時間前に食料品を処分することがマニュアルで決まっている。農水省（2003年度）によると、コンビニやスーパーマーケットなどの小売店から出る賞味期限切れの食品廃棄量は約60万トン、これを1日に必要な食物摂取量から単純計算すると、約300万人分以上の食料を捨てていることになる。

世界の人口は約63億人、しかしこの中には満足な食事どころか、水すら飲めない最貧困国が数多くある。毎日、約8億人の人が今でも栄養不足というこの現状を、今後一体、日本人はどう考えていくのだろうか？