

フードバンクについて

公益社団法人 日本技術士会 名誉会員
同 水産部会 幹事
同 登録 G 食品産業関連技術懇話会 幹事
林技術士事務所 E&H-i 代表
技術士（水産部門、水産加工） 林 英一



フードバンクという用語は日本に上陸して久しいがまだまだ普及しているとは言い難い。最近も地元で自治体の公的な団体のまとめをする長が言葉自体聞いたことがないという事で驚いている。

フードバンクとはどんなものか。

簡単に言うと食品メーカーや食品問屋、スーパーなど小売店などが在庫品や賞味期限が迫った商品、表示違いなど何らかの理由で処分しなければならないものを教会や慈善団体などが寄付してもらうあるいは格安で購入して、経済的に食を十分に摂取できない家庭や個人に渡して、多少なりとも生活を助けようという活動である。

形はどうであれ世界各地で行われていた互助の内、食品に特化したものとの理解しても大きくは外れない。

このような仕組みが必要なのは根底に生活困窮者の増加と貧困問題が横たわり、一方、大量の食糧を輸入しながら食品の廃棄やロスの発生が家庭から出てくる廃棄品だけでも2016年推計621万トン（2015年世界の援助食料品約320万トンの約2倍）になろうかという事であるし、メーカーや小売店から出てくる処分品も合わせると大変な量となる。

家庭と企業側が処分するための経費の発生も小さなものではない。

〈注〉2016年5月G-7の環境相会議で2030年までに世界全体で1人当たりの食品廃棄量を半減することを目指し各国が協調して取り組むことで一致した。

フードバンクなる組織への支援は食品に限らず、資金でもよいし食品以外の生活必需品でもよいが食品は体に入る物を扱うことで他のものに比べ「受け入れ」（運搬）「保管」「搬出」（運搬）「流通」に多くの問題を抱えている。

食品を受け入れるフードバンクが存在することでの

○メリット

- ・生活困窮者を食料で支援できる。
- ・食料提供側は廃棄経費が幾分かは軽減できる。
- ・食料提供側は社会的なステータスが上がる。

○デメリット

- ・提供品の転売の心配がある。
- ・提供品が事故を起こす危険性がある。
- ・事故が起きたら提供者のイメージが落ちる。

米国には連邦法にビル・エマーソン食糧寄附法（Bill Emerson Good Samaritan Act）なるものがあり、提供した食品が事故を起こしても故意でない限り、提供者は責任を問われない。

この法律があるためフードバンクの主催者は安心して事業を展開できる。法律施行以来、適用事例はまだないが、この法律があるからと言って寄付が増加するわけではないという事も事実である。

わが国ではフードバンクのような事業に特化

した法律はないが「食品資源の再生産利用等の促進に関する法律」略称「食品リサイクル法」があり、食品のロスを低減させるとしているが廃棄物の肥飼料化が中心で食品としての再利用は考えていない。

法律はないが信頼関係を築いて食品製造業、流通業、小売業、フードバンクの連携で徐々にではあるが食品のロスを低減する方向へ向かっている。

ロスになる食品をフードバンク、福祉施設、慈善団体などに回す努力がなされる一方で昨年は商品の回収が過去最高の 839 件を記録した。

中でも下記のような大きな食品の回収事件があったがそのほとんどが廃棄に回された様子。

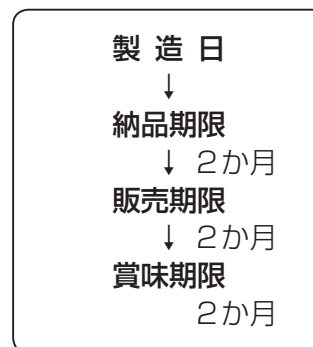
マルハニチロ	サンマ蒲焼	金属片混入	2,779万缶
米久	冷凍食品	病原菌 O-157	約5万個
大塚製薬	ゼリー飲料	カビ発生	約270万個
フジッコ	総菜	プラスチック片	約61万個
フードリエ	ウインナーソーセージ	〃	約9万個
エルピー	清涼飲料水	大腸菌群	4,020本

《注》マルハニチロのサンマ蒲焼は安全が確認された 11,000 缶が寄付に回ったと伝えられた。

メディアでもいろいろなケースを取り上げている。

賞味期限が絡む 1 / 3 ルールなどメーカーを悩ませている商習慣をわかりやすく図解してその変革を提案している。

例えば賞味期限となる 6 か月以内に販売できない場合は廃棄に回ることになるが仮に製造日から 2 か月以内に出荷できなければ賞味期限が短縮されることになり賞味期限が短縮できなければ納品前に廃棄の運命になる。



2017 年もいろいろな動きがあり、

都内のデパートで味、品質に問題ないが賞味期限の迫ったもの 180 万点を 3 割～5 割安く販売。

名古屋市が賞味期限が 1 か月以上あるが家庭で余っている食品を寄付してもらい福祉施設に提供。

表示箇所が不鮮明で出荷できなかった「うどん」をメーカーが福祉施設に提供。

通販サイトの運営会社が売り上げの一部を慈善団体に寄付する仕組みを造り製造企業の安売りによる企業イメージの低下に関する危惧を払底、信頼関係を築き 2016 年 5 月時点で 250 社と契約した由。

豆腐メーカーが気象データを活用することで、生産量の予想をたてて一年間で食品ロスを 30% 減少し、約 1,000 万円のコストを削減した。

といった記事が散見された。

過剰生産しなくとも在庫の増加、予測できない流通での事故、表示の間違い、家庭での保管期間の管理不十分などなどで賞味期限が残り少なくなったりして、食するに適しているにも関わらず廃棄されている食品の活用を担うフードバンクはその仕組みの構築如何で将来は都市漁場、都市農場と呼ばれて一般消費者にも食品を提供する機構に脱皮する可能性を秘めていると考える。

パソコンをはじめ家電製品が都市鉱山と呼ばれレアメタルを回収するように。