

連載



Vol.6  
SDGs「つくる責任つかう責任」/  
食品ロス防止「三方よし」で未来を変える！」

👩 キーワード SDGs、目標12、食品ロス防止、ロングライフ食品、街の中小企業)リング

●当連載について【広島県中小企業団体中央会】

現在、社会変化により、これまで取り組んできたノウハウの蓄積とは異なる分野の技術を必要とするケースが増加していることを感じています。この課題解決のヒントを求め、技術士の方々に当連載をお願いしました。本件に対する、ご質問・相談は情報調査部にお問い合わせ下さい。(TEL 082-228-0926)

1.SDGs目標12  
「つくる責任つかう責任」

SDGsの中に生活や事業に身近なものが多数あります。その1つに目標12があります。目標12とは、「持続可能な生産消費形態を確保する」というテーマのもと、11個のターゲットから構成されています(表1)。目標12の必要性は大きく、今から30年足らずで地球の人口は現在の74億人から30%以上増加した96億人も達するとみられており、地球と同じ惑星をほぼ3つ準備しなければ今と同じライフサイクルを送ることは困難だと言われています。\*-1



12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。

表1 SDGs目標12「持続可能な生産消費形態を確保する」11中のターゲット3/出典 国連広報

世界の将来人口及び食料需要

世界の人口は、2000年に約61億人、2050年には約96億人まで増加する見通し。世界の食料需要は、2000年に約45億トン、2050年には約69億トンまで増加する見通し。

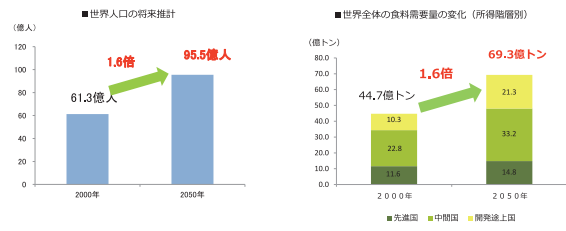


図2世界の将来人口と食料需要/出典:農林水産省\*-2

2.食べきれない・・・一方で飢餓!?

日本では飽食の時代と言われて久しいですが、先人達の努力で技術や経済成長で普段の生活では「食」に苦しむことは少なくなりましたが、未来を見据えた時にエネルギー、食料など色々な分野での「つくる責任つかう責任」の見直しの必要性が迫られつつあります。今回は食品分野での「つくる

さんあいオフィス,Inc.  
CEO  
技術士(経営工学)



正井 慎悟

【勤務先・役職】  
さんあいオフィス,Inc. CEO

【資格・経歴等】

技術士(経営工学)他。日本技術士会中国本部活用促進委員会副委員長。電気情報部会副部長。産官学金連携において医工連携から、製造業～サービス業」まで幅広く、全国の中小企業支援実績数は100社を超え、県内では数少ないものづくり技術と経営工学分野の専門家として活動しています。今回は支援分野の中から、生活や事業に身近なテーマとしてSDGs「つくる責任つかう責任/食品ロス防止」について、事業改善にもつながるコト提案としてお話しします。

責任つかう責任」を取り上げてみます。

図2は世界の人口と食料需要の増加予測を農林水産省がまとめたものです。図で示されているように食料需要量がこのままのペースで進むと私達の生活はどうなるのでしょうか？

実は現在でも世界では食べるものが食べられずに飢えに苦しむ人たちが8億人もいます。つまり、9人に1人が飢餓に苦しんでいるという現実があります。この先、20年と少しの2050年には世界人口が96億人に達し、生きるための食料需要量が約69億トンに達した時、世界中では現在の2.5倍にもなる20億人の人たちが飢餓に苦しむと言われています。

### ■3.食品ロスとは？

食品ロスとは、食べれるのに捨てられてしまっている食品のことです。私たちが暮らす日本では、年間2,842万トンの食品が廃棄されていて、その内、食べれるのに捨てている食品は実に646万トンあります。この量は国連世界食糧計画(WFP)が1年間で行なっている世界中への食品援助量の2倍にもなります。

### ■4.食品ロスを無くすには？

食べ物を「食べれるのに捨てる」という行為自体は私たち人間自身が行っていることです。言い換えれば、「食べれるのに捨てる」ことについては、私たち自身で解決できる可能性がある問題ということです。日本での食品ロスの発生原因は大きく分けて、事業系廃棄物、家庭系廃棄物の2つに分けられ、事業系廃棄物は357万トン、家庭系廃棄物は289万トン。賞味期限や消費期限切れで捨ててしまうことを無くしたり、食材を無駄なく使ったり、食べ残しは捨てずに別の料理に作り替えたり、そんな工夫を私たち一人一人(つかう責任)と事業者(つくる責任)と一緒に取組むことで、この問題は大きく解決できるはずですよ。

### ■5.取組み事例

私達一人一人の個人が取り組めること「つかう責任」は本紙では割愛しますが、事業者のみなさんが取り組める「つくる責任」の解決策の1つに「食品のロングライフ化」があります。

この「ロングライフ化食品」という言葉をみなさんも最近耳にしたことがあると思います。スーパーやコンビニエンスストア、ドラッグストアなどで増えてきた従来に比べ少

し賞味期限の長い食品のことです。

食品には、品質を保証するための保存期限や賞味期限、消費期限など様々なタイムリミットがあり、生産から消費に至る様々な段階でタイムアウト(期限切れ)となって廃棄されているものがあります。このロスを少しでも抑える対策として、「ロングライフ化技術」つまりタイムアウト期間を延ばす最新の技術や賞味期限の再評価、商品開発、設備投資に対しては補助金申請支援などを私達技術士も色々なところで協力支援しています。

実施例として事業者さまの具体例内容は技術士法の守秘義務から書けませんが、特別な保存料を使用しなくても、賞味期限の再評価や製品の温度帯、パッケージを変えるだけでも行える場合があります。この数年間でロングライフ化技術の利用は、スーパーやコンビニ、大手食品メーカーだけでなく、中小企業、街のお菓子屋さん、パン屋さん、お弁当屋さんなどでも技術専門家支援や設備投資には補助金もあり、挑戦しやすい環境が整いつつあります。

また、単にタイムアウト期限を延ばすだけでなく、足許の急激な事業環境変化下では特に人手不足の解消につながる生産の平準化(早朝・夜間勤務の改善)、配送回数の低減(低炭素化)などや、お客様には美味しさや栄養素保持、QOLの向上、健康寿命の延伸など様々な新たな付加価値やビジネスチャンスにもつながっています。

### ■6.まとめ

国連食糧農業機関(FAO)では“世界に足りないのは食べ物ではなくて、一人ひとりの行動。”と提唱しています。同様の考え方に、日本では古くからコト提案モデルとして「三方よしの精神」があります。

- ・売り手よし(=事業改善につながる)
- ・買い手よし(=美味しくて質の高い食事や生活ができる)
- ・世の中よし(=食品ロス・飢餓防止)

のWin-Win-Winです。(弊社の社名由来も三方よしの三愛(さんあい)です。)

みなさんの事業所で、すでにやっていることに少しの工夫やアイデアを加えることで、SDGs目標12「つくる責任」を三方よしで実行することができます。ぜひ”ActionとInnovationで未来を変えて行きましょう！そんなお手伝いをさせていただいているのが我々技術士です。まずは相談のお声掛けをいただければ幸いです。

※-1:国連広報[170822 Why it Matters Goal 12 Consumption(EJ)]

※-2:農林水産省[<http://www.maff.go.jp/tokai/kikaku/jikyu/lecture/attach/pdf/20180613-7.pdf>]