

市政

令和5年2月号

特集

地域で進める食品ロス対策

ごみ減量のもとより、SDGsの達成の面からも、解決が求められている食品ロス問題。各自治体では、「食品ロス削減推進計画」の策定や消費者・事業者への啓発、フードシェアリングなど、食品ロス削減に向けた各種取り組みを進めています。

特集では、学識者から国内外における食品ロスの現状と自治体に求められる取り組みなどについてご寄稿いただきました。また、一層のごみ減量を目的とした総合的な食品ロス対策、消費者・事業者と協力して進める食品ロスの削減施策、食品ロスの削減と農業振興を目指した、官民連携の農作物の収穫支援など、効果的な食品ロス対策を進める都市自治体の取り組み内容を紹介します。

寄稿 1

食品ロスの現状と自治体への期待

日本女子大学家政学部家政経済学科教授 小林富雄

寄稿 2

食品ロス削減の取り組み

フードシェアリングサービスの導入で地元店舗を応援

八王子市長 石森孝志

寄稿 3

「食品ロス削減のまち・京都」を目指して

京都市長 門川大作

寄稿 4

いつの世までも魅力と幸せあふれる島づくり

石垣市長 中山義隆



食品ロスの現状と自治体への期待

日本女子大学家政学部家政経済学科教授

こばやしとみお
小林富雄



食品リサイクルの発展

食品ロス (Food Loss) とは、食物由来の廃棄物 (食品廃棄物: Food Waste) のうち、まだ食べられる部分 (以下、可食部) を指す。ただし、この定義は日本だけで通用するものであり、海外では多様な定義が見られる。国連が採用している Food Loss and Waste (以下、FLW) の定義では、「Waste」に人間が意図的に捨てるというニュアンスがあるためか、可食部を示すことが多い。一方、「Loss」という場合には、価格などの下落や意図せず自然に鮮度が低下するような、広義での価値の毀損を意味している。しかし、発生プロセスが基準となっており物理的な区分ができないため、国連の定義のように両者を分けずに FLW としているケースも少なくない。

このように、日本では可食部である「食品ロス」に注目している点に特徴があるのだが、平成13年に施行された食品リサイクル法で

は、廃棄物が可食部かどうかにはあまり関心が持たれなかった。同法は、バブル期に急増した廃棄物が処理できなくなったことを背景に、廃棄物処理法 (昭和45年制定) を補完する形で立法されたからである。もちろん、法律上は発生抑制を最優先する「3R」がうたわれてはいたが、当時、焼却処理施設は稼働率が高止まりしており、廃棄処理費用を上昇させて発生抑制するにも、不法投棄の懸念があったためリサイクルに注目が集まった。同法では産業廃棄物と事業系一般廃棄物だけが対象となっており、家庭系食品廃棄物は対象外となっていたが、事業系だけを見れば、平成24年以降の事業系食品リサイクル率は85%を維持しており、世界的に注目されるほどの成果を生んだ。

世界化する食品ロス問題

風向きが変わったのは、2011年に国連で「世界の食料の3分の1は廃棄されている」

との調査結果が公表されて以降である。その後には、食品廃棄物が二酸化炭素の十数倍もの温室効果の高いメタンガス化することを防止するため、欧州連合 (EU) が「Landfill Directive 1999/31/EC」と呼ばれる埋め立て規制を定め、2008年にはEUの廃棄物規制により、Prevention (発生抑制) が最優先されたためであった。欧州では焼却処理が一般的ではなく、かつBSE防止の観点から飼料化による食品リサイクルが禁止されている国も多く、日本に比べて発生抑制対策への合意形成が相対的にうまく進んだ。

さらに、2015年9月の国連サミットでSDGs (持続可能な開発のための2030年アジェンダ) が採択され、ターゲットの一つには「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食品廃棄物 (Food Waste) 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の損失 (Food Loss) を減少させる」と記載された。

その結果、食品ロス・廃棄物削減の意識が世界的に広がった。

一方、日本では、農林水産省と環境省の合同審議会において、新たな食品リサイクル制度の在り方について検討がなされ、平成25年9月に「食品ロスの経済成長への転換（リデュース）」と、「地域の循環産業創出と活性化（リサイクル）」を柱とした案が公表された。その後、業態別（コンビニエンスストア、パン製造業など）に売上高や製造数量などに応じた「発生原単位」というリデュース目標値が設定された。

令和元年10月には、議員立法により「食品ロスの削減の推進に関する法律」（以下、推進法）が施行され、ようやくリサイクルに偏重した法を補完する削減優先の法体系が完成した。推進法では事業者、消費者、農業者、そして自治体という各主体の責務が明記され、自治体は削減推進計画を策定する役割を担うこととなった。また、各主体が連携することで「国民運動」とすることが盛り込まれた。さらに筆者も参加した「食品ロス削減推進会議」では、基本方針として令和12（2030）年度までに平成12（2000）年度比で食品ロスを半減（489万t）させるという数値目標が設定された。

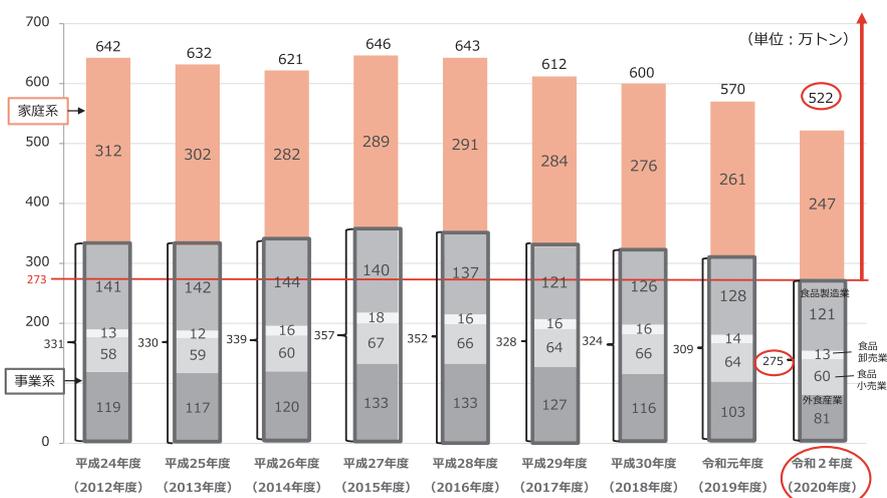
食品ロスの現状と自治体への期待

国連は世界で年間13億tもの食品ロス・廃

棄物が発生していると推計し、さらに近年では市民団体と企業連合の調査により農場から出る廃棄分を入れると25億tに達するという試算が公表されている。日本の食品ロス発生量は図1の通り減少傾向にあるが、食品ロス発生量は経済活動と相關することが認められており、コロナ禍で飲食店やホテル業などが営業を自粛した令和2年度は、前年比91・6%と大幅に減少したことを素直に喜ぶことはできない。一方で、飲食店の利用が減少し、その分は家庭で食事する機会が増加したと見られるが、家庭系の食品ロスが減少（前年度比94・6%）している点は興味深い。不可食部を含む家庭系食品廃棄物も前年度比99・2%と減少はしているものの、それより5%近くも食品ロスが減少した要因の検証が待たれる。

令和12（2030）年度に向けた平成12（2000）年度比での半減目標は、事業系食品ロスが273万t、家庭系が216万tで合計489万tであり、目標値まで事業系はあと2万t、家庭系は31万tにまで迫っている。しかし、コロナ禍による減少は一時的なものである可能性もあり、また次第に減少の余地が少なくなってきたことから、食品

図1 食品ロスの発生量推移

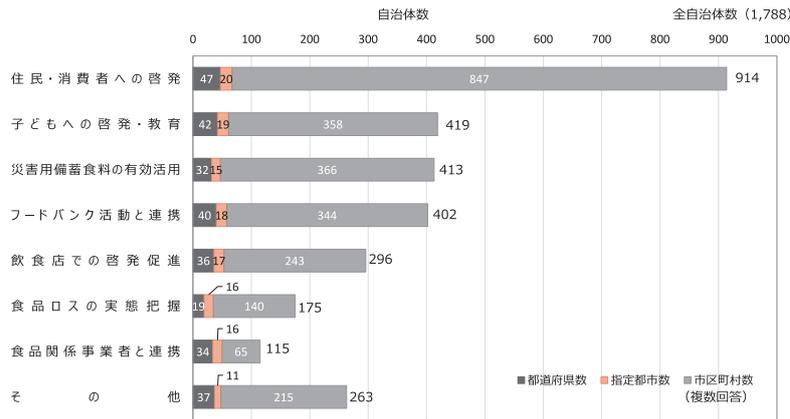


資料：農林水産省「食品ロス量の推移（平成24～令和2年度）」

ロス対策は、過剰食品の再利用（リユース）するための構造改革が求められている。

消費者庁の「令和3年度地方公共団体向け食品ロス削減の取組状況について」によると、自治体による食品ロス削減の取り組み実施率は、都道府県（N＝47）および指定都市（N＝20）で100%、市区町村（N＝1721）では63・0%で上昇傾向にある。しかし、取り

【図2】食品ロス削減の取り組み内容



資料：消費者庁「令和3年度地方公共団体向け 食品ロス削減の取組状況について」

取り組み内容については、図2の通り、半数以上（914）が一般市民向けの啓発（住民・消費者への啓発）に関するものであり、次いで「子どもへの啓発・教育」（419）と、構造改革とは程遠い施策が中心となっている。関連予算があると回答した自治体は、都道府県、指定都市が100%であるのに対し、市区町村ではわずか10.4%にとどまった（令和2年度は16.4%）。なお、家庭系の食品ロス

削減は相対的に遅れており、市民全般や子どもに対する情報発信は重要であることから、今後も継続してほしい。一方で、フードサプライチェーンの構造改革には食品ロスの実態、特にその発生メカ

ニズムの把握が重要である。しかし、「食品ロスの実態把握」については、わずか175自治体しか取り組んでいないのは残念である。食品ロスの計測には非常に多くの労力と手間がかかるため理解できないわけではないが、画像認識などを使った効率的な計量システムの開発にも着手すべきだろう。

「災害用備蓄食料の有効活用」は、413自治体を実施している。備蓄食料には賞味期限があるため、定期的な入れ替え作業をスムーズにする分配システムの構築が完成することが、備蓄食料を過不足なく配備し、市民の意識や結束を高めることにつながる。早急に災害と廃棄物の対策を統合し、災害に強い自治体づくりの一つとして、食品ロス削減を位置付けてほしい。

402の自治体に取り組む「フードバンク活動と連携」は、非市場での過剰食品の贈与システムである。その需給調整にはドナーと受益者の良好な関係性の構築が本質的な解決につながる。自治体レベルでのコーディネートシジョンは必須である。食品ロス削減効果だけを考えてとフードバンク支援はさほど効率的な手法とはいえないが、その活動を通じた自立支援や子ども食堂の教育効果など、多面的な評価が欠かせない。

296自治体に取り組む「飲食店での啓発促進」は、発生量が最も多い食べ残し対策が

中心となる。特にその持ち帰りについては、海外では自己責任で日常的に行われているのに対し、日本では衛生問題が強調されすぎて取り組みが進んでいない。衛生対策は当然必要だが、禁止するだけでなく「持ち帰るためにはどうしたら良いか」ということを市民と共に考える施策が大切である。

かつては環境問題として取り上げられることの多かった食品ロスだが、食料価格の高騰や国内の経済格差の広がりを背景に、今や産業政策や福祉政策、防災政策にまでその関心が及んでいる。今後は個々の企業努力だけでは不十分であり、農家から企業、消費者、さらには非営利団体などを含むフードサプライチェーン全体の構造を変革する時代となる。もちろん、中央省庁で残されている課題も多いが、推進法で定められている削減計画の策定・公表済みの自治体は、都道府県では45自治体であるのに対し、指定都市は20都市のうち9自治体、市区町村は1721のうち、100自治体にとどまる。

食品ロスは抽象度の高いテーマであり、その削減は構造改革のきっかけにすぎない。環境部局にとどまらない部局間連携が必要な課題も少なくないため、自治体の縦割り構造が障害となってしまうこともあり得る。自治体による、小回りの利く総合力のある取り組みに期待したい。

食品ロス削減の取り組み フードシェアリングサービスの導入で地元店舗を応援

八王子市長（東京都）

石森孝志



はじめに

八王子市は、東京都心から西へ約40km、東京都庁のある新宿から電車で約40分の距離に位置している。地形はおおむね盆地状で、北・西・南は海拔200〜800mほどの丘陵地帯に囲まれ、東は関東平野に続いている。人口は約58万人。東京都内唯一の中核市である本市は、大正6年に市制を施行し、平成29年には100周年を迎えた。また、21の大学などが立地する学園都市としての顔を持つまちでもある。

ごみ処理の有料化・戸別収集

高度成長期における都市化の進展により、本市の人口は急増した。流入人口の増加に伴い、ごみ量も加速度的に増え、平成7年には、市内の全ての最終処分場が満杯となり、それ以降は、東京都三多摩地域廃棄物広域処分組合（現在の東京たま広域資源循環組合）の運営する日の出町にある谷戸処分場、二ツ塚処

分場に焼却灰と不燃残渣を搬入してきた。しかし、ごみ量は増加の一途をたどり、二ツ塚処分場の次の最終処分場の用地確保のめどが立たないため、ごみの減量と資源化が喫緊の課題となっていた。

このような状況の中、本市は平成16年10月から、ごみの有料化（指定収集袋制度）と戸別収集を同時に実施した。ごみ処理の有料化の

一方で資源物は無料とし、経済的インセンティブを活用した資源化への意識を高めるとともに、戸別収集により排出者責任を明確化することとした。人口30万人以上の都市では

全国初の試みで、これが契機となり、ごみ量は、有料化前と比較し、25%以上の減量効果となつて表れた。大きな制度変更であったため、有料化の経緯とごみの減量、資源化の必要性を説く市民説明会は1700回を超えた。説明会の効果もあり、平成16年度からは3年連続リサイクル率第1位、2年連続リデュース1位（いずれも人口50万人以上の都市）。現在も平成29年度から3年連続リデュ-

ース1位という実績を上げている。併せて、平成30年度からは埋め立て処分量ゼロを達成。焼却灰は、全量を東京たま広域資源循環組合のエコセメント化施設で資源化を行っている。ごみ処理の新たな局面に転換した本市は、平成31年に策定した「ごみ処理基本計画」において、資源循環型社会を構築し、将来の「ごみゼロ社会」の実現を目指すこととした。

さらなるごみ減量に向けた食品ロス対策

本市では、収集するごみの組成分析調査を行い、排出されるごみの内訳を調査している。家庭から排出されるごみの大部分を占める可燃ごみは、およそ40%が生ごみであり、ごみ減量に当たり1番の課題となっている。生ごみを資源化する取り組みを推進する一方で、平成28年からは組成分析調査の中で、食品ロスの調査も開始。同時に食品ロスの発生を抑制するために、市広報や市内イベントで、食品ロス削減の普及啓発に着手した。

・八王子市完食応援店

同年10月には、食品ロス削減プロジェクトを開始。東京造形大学と締結した包括連携協定に基づき、同大学の学生が考案した啓発用のポスターおよびステッカーを、市内の飲食店の協力の下掲示し、八王子駅周辺の10店舗で料理の食べきりを呼び掛ける取り組みをスタートした。その後、小盛りメニューの提供やばら売りを実施するなど、プロジェクトに参加する店舗を段階的に拡大し、令和元年には、食品ロス削減に賛同する店舗を「八王子市完食応援店」と定めた。

また、「盛り付け量の調整を行うサービスを提供している店舗」を登録の対象としている点で共通していた健康増進・食育の観点か

ら、八王子市保健所が実施する「健康応援店」の登録制度と連携し、両方の制度に同時に登録できるよう申請方法を変更したほか、市民・事業者向けの情報発信を合同で実施することとした。連携後は、登録店舗数は以前よりも速いペースで増加し、完食応援店の登録数は、現在200店舗を超えている。要因としては、環境配慮・健康増進の両方の切り口を知ることに関心を持つ飲食店が増えたことや、連携により、両制度の説明を同時に行えることなどが考えられる。

・フードドライブ

令和3年6月からは、本市の窓口で試験的にフードドライブを実施している。フードド



それ残すの・・・

リサイクルマスコット「クルリ」

八王子から変えていこう！
食品ロス削減プロジェクト



八王子市食料資源環境部こみ減財課

東京造形大学生考案啓発ポスター

ライブとは、家庭から食べ切れない食品・食材を集め、福祉関係の部署や市内のフードバンク団体を通して必要とされる方へ提供する活動である。市内で活動する三つのフードバンク団体と連携して、食品を必要としている人へ直接提供したり、子



八王子駅フードドライブ

も食堂を通して食品を提供したりすることができている。これまで寄付された食品は、およそ770kg。また、令和4年10月には、JR東日本、フードバンク団体と協働で、八王子駅構内でフードドライブを実施した。2日間でダンボール12箱分の食料が寄付され、市民の食品ロス削減への意識の高さを再認識することができた。

・タベスケTachioji

「食品ロス削減は、どのように対策をすればよいか分からない」というご意見をいただくことがある。年代・家族構成・ライフスタイルの違いなどにより食生活が異なるため、

明確な削減方法を示しにくい点が課題の一つである。これまで、広報特集号やホームページ、イベントなどを通して、使いキリ・食べキリ・水キリといういわゆる3キリ運動を啓発してきたが、減量効果の可視化が難しいため、令和4年10月からは、ウェブサイトを利したフードシェアリングサービス「タベスケHachioji」を開始した。

フードシェアリングサービスとは、食品ロスになりそうな食品と消費者をマッチングするもので、食品を扱う市内の小売店や飲食店が、食品ロスになりそうな食品・食材を専用サイトに割引価格で出品し、それを見た消費

者がウェブサイトで購入の予約をしてお店に買いに行くという仕組みである。市がサービスの利用料を負担することにより、消費者・事業者共に無料で利用できる。このサービスを利用することで、消費者は手軽に食品ロス削減に貢献することができ、加えて購入することでお店を応援、新しいお店を発掘することができることもメリットである。また、自分がどれだけ食品ロスを削減できたか確認することができる上、フードドライブやフードバンク団体の情報も知ることができる。事業者からすると、これまで廃棄していた量を減らすことができる上、新しい顧客獲得の手段とすることもできる。

開始から3カ月間で市内のユーザー数は約3000人、協力店は40店を超えた。削減された食品ロス量は65kgと緒に就いたばかりではあるが、今後、ユーザー、協力店のさらなる拡大を図り、食品ロスを皆で削減する意識が

根付き、地域に根差したものとしていきたい。「ごみゼロ社会」の実現に向けて

このほか本市では、食品ロス対策と並行して食品リサイクルの取り組みも進めている。「食の循環モデル」として、市立の小中学校および保育園の給食残渣を収集し、全量をつたい肥化。地元野菜を供給する市内の農家へ提供するとともに、学校農園などでも活用され、「給食↓たい肥↓地元産野菜↓給食」と食の循環サイクルを形成している。

これまで食品ロス対策については、本稿で紹介した以外にもさまざまな取り組みを進めてきたが、事業系での発生抑制やフードサプライチェーンにおける取り組み推進など、課題は山積している。今後は、これまでの効果も検証しながら、現在、策定中の食品ロス削減推進計画の下で、引き続き取り組みを強化していく。

食品ロスは放置すると大量の食物を無駄にするだけでなく、環境悪化を招くことにもつながる。われわれが享受している素晴らしい自然環境を次世代に引き継ぐためにも、食品ロス対策を積極的に進めることで市民一人一人の環境問題への意識を高めると同時に、さまざまな取り組みを推進・発信して「ごみゼロ社会」の実現を目指していきたい。



タベスケHachiojiポスター

者がウェブサイトで購入の予約をしてお店に買いに行くという仕組みである。市がサービスの利用料を負担することにより、消費者・事業者共に無料で利用できる。このサービスを利用することで、消費者は手軽に食品ロス削減に貢献することができ、加えて購入することでお店を応援、新しいお店を発掘することができることもメリットである。また、自分がどれだけ食品ロスを削減できたか確認することができる上、フードドライブやフードバンク団体の情報も知ることができる。事業者からすると、これまで廃棄していた量を減らすことができる上、新しい顧客獲得の手段とすることもできる。

「食品ロス削減のまち・京都」を目指して

きょうと
京都市長（京都府）

かどかわだいさく
門川大作



はじめに

京都市では、家庭から排出されたごみを約300項目に分類し、その排出実績を把握する「家庭ごみ細組成調査」を、京都大学のご協力の下、昭和55年から毎年実施。ごみ減量施策の企画・立案や、市民の皆さまへの情報発信などに積極的に活用してきた。また、本調査手法を事業所から排出されるごみの調査（業者収集ごみ細組成調査）にも応用。昭和58年度から、事業ごみ組成の把握にも努めてきている。

こうした調査により明らかにになったごみの排出実態を踏まえ、平成27年3月に「新・京都市ごみ半減プラン」を策定。ピーク時からのごみ量半減を目標に掲げるとともに、全国で初めてとなる「食品ロス排出量」を削減する数値目標を設定し、取り組みを推進してきた。

そして、令和3年3月に策定した「京・資源めぐるプラン」では、重点施策として「全国

をリードする『食品ロス削減のまち』の実現」を掲げ、食品ロス削減推進法に基づく「食品ロス削減推進計画」を盛り込んでいる。



135世帯3日分の手つかず食品（京都市）

この計画では、令和12年度までに、食品ロス排出量を国の目標値（平成12年度比の50%減）を上回る4・6万t（同期比52%減）に削減する目標値を設定。令和3年度には5・5万t（平成12年度比43%減）まで削減が進むなど、食品ロス削減の取り組みはさらに加速している。

家庭に向けた啓発 「3キリ運動から発展」

本市では、平成24年度から「生ごみ3キリ運動」に取り組み、食材を適切に購入・保存・使用する「使いキリ」、料理を残さない「食べキリ」、生ごみを絞って水分を減らす「水キリ」を、街頭啓発、印刷物、ホームページなどで呼び掛けてきた。

近年は、子どもからお年寄りまで、幅広い世代が楽しみながら食品ロスの原因や対応策を学べるカードゲームの制作や、SNSを活用したレシピコンテストなど「参加型」の啓発を行ってきた。本年度には、食品の買い物、

保存、調理の各段階での工夫を、豆知識も交え、楽しく紹介するWEBサイトを開設。スーパーなどにご協力いただいで、消費者向けのSNS、アプリなどを通じた情報発信を行うなど、食品ロスへの関心が低い消費者にも情報が届くよう、啓発を充実させている。

食べ残しゼロ推進店舗 〜政令市で最多の店舗数〜

本市では、無駄のない仕入れ、小盛りメニューの設定、食べ残しの持ち帰りなど、食品ロスの削減に取り組む飲食店・宿泊施設を認定する「食べ残しゼロ推進店舗」制度を、平成26年12月に創設。平成30年9月から、スーパーなどの食品小売店も対象に加えた。認定店舗数は令和4年11月末時点で1774件に上り、認定店舗には、ステッカー、啓発ポスター、食べ残しの持ち帰り容

器などを提供。市民の皆さんには、食べ残しゼロ推進店舗を積極的に利用するよう広報紙などで呼び掛けている。

販売期限の延長の取り組み 〜3割以上の廃棄削減効果〜

スーパーなどから発生する食品ロスの削減に向けて着目したのが、「1/3ルール」といわれる商慣習。

製造日から賞味期限・消費期限までの期間をおおむね3等分した期限が、納品期限、販売期限として設定され、その期限に食品の納品、販売が完了しなければ、食品が賞味期限・消費期限前であっても廃棄されるといふもの。これが食品ロスになっている場合がある。

そこで、平成29・30年度にスーパーのご協力を得て、一部の商品について、販売期限を賞味期限などの当日まで延長する社会実験を



新たに開設したWEBサイト

実施。前年比で3割を超える食品廃棄の削減効果があつた(平成30年度結果)。これを踏まえ、賞味期限などの直前までの販売を推進するため、令和元年度から販売期限延長の取り組みを本格実施。本年度は、スーパー、百貨店、ドラッグストアの73事業者(11月末時点)が取り組んでおられる。

一方、市民の皆さんに対しても、食品ロスを削減するために、積極的に見切り品(期限が迫って値引きされた商品)を購入するよう、広報紙などで繰り返し呼び掛けている。

「まえどりの呼び掛け」 事業者の食品ロス削減に消費者の力を

令和4年の「現代用語の基礎知識選言」キャンペーン新語・流行語大賞「トップ10」に選出された「まえどり」。これは、スーパーなどでの期限切れによる食品廃棄を減らすため、買ひ物する際に、使い切れる場合は期限が近い手前の商品から購入してもらう取り組みである。

本市では、販売期限の延長に続き、事業者と消費者との相互理解による取り組みとして、食品ロス削減につながる「まえどり」に着目。環境省のモデル事業の採択(令和3年度)を受け、実践いただく市民モニターと啓発を行うスーパーのご協力を得て、その効果を検証した。

結果、実施前後で家庭からの食品ロス排出量が3割以上減少し、アンケート調査からも

♠♠♠いつの世までも 魅力と幸せあふれる島づくり

いしがき
石垣市長(沖縄県)

なかやまよしたか
中山義隆



石垣市の概要について

石垣市は、人口約5万人のまちで、日本最南西端の市であり、竹富町や最西端に位置する与那国町を含む、1市2町、12の有人島からなる八重山諸島の玄関口である。

東京から約1950km、沖縄本島から約410km南に離れ、台湾へは約280kmの距離に位置し、希少な野生生物や固有の生態系など亜熱帯特有の自然環境に恵まれ、年間平均気温が24・3℃と、一年を通して気温が10℃以下になることはほとんどない。

この温暖な環境を生かして、サトウキビ、パイナップル、マンゴー、水稲、冬春期野菜(ゴーヤ、カボチャ、オクラなど)といった、さまざまな品目が栽培できる。

また、肉用牛の繁殖が盛んであり、特に石垣牛のさらなるブランド化に向けて、生産振興などを行っている。

本市の食品ロスへの取り組みについて

本市の取り組みとして、石垣市社会福祉協議会、郵便局の3者による「フードドライブ」



クラダシチャレンジに参加した学生とパイナップル生産農家

を展開しており、各家庭で消費できないお中元やレトルト食品を中心に、郵便窓口に設置した「フードボックス」へ寄付していただく取り組みを実施している。

これらの寄付された食品は、子ども食堂などの食材として利用されている。

また、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、入域観光客数が激減し、島内の農産物の消費が低迷する中、新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を活用し、アグリー豚やアールラミーバイ(ヤイトハタ)、沖夢紫(かんしょ)などの地元食材PRと消費拡大を目的に、市内小中学校の学校給食として食材を提供した。

普段の献立ではなかなか出ないようなメニューで、児童生徒からは好評であり、今後地元農産物を食材として利用できるように検討していく。

ほかにも、家庭から排出される生ごみなどは食品ロスの大半を占めていることから、家庭での食品ロスを軽減するために、毎年10月

を「食品ロス削減月間」として、環境省や消費者庁の「3010運動」などの取り組みを、市のホームページやSNSなどを活用し、推進している。

SDGsの取り組みに係る背景について

本市は、令和2年にSDGs未来都市に選定され、SDGsの推進に取り組んでいるところである。

SDGsの取り組みの一つとして、フードロス削減事業に取り組まれている株式会社クラダシと、SDGsに資する環境にやさしい「循環型農業」を進めている、農業生産法人有限会社やえまファーム（以下、やえまファーム）をグループ会社に持つロート製薬株式会社と本市の3者で「石垣市におけるSDGsの推進に係る食品ロス削減及び特産品のPRに向けた連携協定」を結び、それぞれの資源を生かし地域課題に取り組むこととなった。

株式会社クラダシにおいては、社会問題に興味がある学生が、人手不足に悩む地方農家での収穫支援を通して、地域創生やフードロス問題について考える社会貢献型インターンシップの「クラダシチャレンジ」を実施しており、地域経済の活性化や社会発展に取り組んでいる。

ロート製薬株式会社は、グループ会社である有限会社やえまファームにて畜産・農産、加工販売を通して循環型農業、六次産業化に



参加学生との意見交換の様子(写真左から、関藤社長、中山市長、山田会長)

取り組み、循環型農業を通じて、石垣島の環境にもやさしく、一人一人の健康に食から貢献することを目指している。

農業や地域の抱える課題の解決に取り組む3者が連携し、それぞれが持つリソースを最大限に生かしたSDGsに資する取り組みを推進していくこととなった。

「クラダシチャレンジ」について

今回の食品ロス削減を目指す品目の一つが、パインアップルである。

本市のパインアップルは、酸性土壌や日光など、栽培に適している条件がそろっており、特徴として、収穫後に実が追熟しないことか



パインアップルの選定作業の様子

ら、より完熟に近いタイミングで収穫を行う。そのため、生産農家は収穫のシーズンが始まると、早朝から昼まで収穫を行い、その後は夕方から夜にかけて実の選果や宅配手続きなどの繁忙生活を2カ月以上送るため、人手不足が課題である。

また、期間内での処理が間に合わず、パインアップルの未収穫や、熟しすぎて売り物にならず廃棄となる問題などを解決するため、島外から人手を募るマッチング制度に「クラダシチャレンジ」を活用した。

今回、やえまファームや島内でパインアップルを生産している農家の4カ所の畑で農業体験を実施した。



クラダシチャレンジ報告会の様子

スケジュールは2週間、4人1組のグループで合わせて計8名、主に首都圏に在学中の学生を派遣していただいた。

学生の中には、実家が農家の者もいたが、ほとんどの者が農業体験をしたことがない状況であったため、やえやまファームが毎年行っているルート製菓株式会社の社員研修のノウハウを生かし、未経験の学生でもある程度収穫できるように栽培講習を行った。

その結果、収穫時期を迎えたパインアップルの見分け方や慣れない鎌に苦戦するも、収穫作業を手伝うことができた。

また、学生が収穫したパインアップルは、株式会社クラダシが運営するECサイトで販売され、多くの方へ本市の完熟したパインアップルを味わっていただけた。

今回の事業に係る旅費などの諸経費は、「クラダシ地方創生基金」から支出され、これは、地域経済の活性化と社会発展に寄与するため株式会社クラダシが創設した。

参加した学生からは、「一次産業やフードロスのことはもちろん、それ以外にも地方の実情や人との関わり、自然の尊さなど、参加する前に期待していたもの以上の収穫を得ることができました」などの声をいただいた。

「クラダシチャレンジ」終了後には、株式会社クラダシのオフィスにて参加した学生が、活動を通して見いだした課題への解決策を提案した。

学生が挙げた課題として、人口の不安定性×観光業への依存などがあり、解決策立案として、観光資源である海に注目するのではなく、農業などの「石垣のあまり知られていない部分」といった、海以外を目的とした新たな観光体験や移住者獲得に生かすことを目指すべきとした。

本市には大学が無く、高校卒業後は、ほぼ

全員が島外転出のため、逆に県外の学生諸君を呼び込み、彼らの視点や、意見を聞くことは、島の住民の当たり前に、新たな気付きをもたらしてくれる可能性を秘めている。

今後の展望について

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、低迷した観光産業やそれを支える第一次産業は、徐々に回復しつつあるが、昨今の農業資材の高騰により農業経営は厳しい状況にある。

そのことから、畜産業が盛んな強みを生かし、耕畜連携を強化、堆肥の利用拡大を図り、資源循環型農業を推進したい。

化学肥料の低減を図り、安心安全な作物の提供、有機栽培によるえぐみの少ないおいしい地場野菜などの提供も、フードロス削減の一助となり得、ウェルネス観光の展開も期待できる。

いずれにせよ、地域の発展にとって最も重要な要素の一つは、人材である。

人が集い、にぎわいから新たな価値が生まれる。人材となる県外の若者の力も魅力であり、Uターン、Iターンとの相互作用も期待できる。

引き続き、真に環境にやさしい取り組みを実践し、祖先から受け継いだ島々の恵みを未来に継承していく。