

食品ロス削減で地球温暖化を逆転させる

井出 留美

株式会社 office 3.11 代表取締役

食品ロスは経済的な損失であることはいうまでもない。拙著『食料危機』（PHP 新書）の執筆にあたり、国連 FAO 駐日連絡事務所の前所長チャールズ・ボリコ氏に取材した際「私たちは食料生産量の推定 3 分の 1 を捨てています。世界経済への人間の経済的損失は約 2.6 兆ドル（約 343 兆円、2023 年 1 月 8 日現在のレート換算）」と語っていた。この金額は 2005～2009 年の食料価格に基づく国連 FAO の推定値なので、2023 年現在、経済損失はもっと莫大であろう。

食品ロスは、環境への負荷も甚大だ。食品ロスと気候変動の関係はあまり知られていない。が、世界資源研究所（WRI）がまとめた 2011～2012 年のデータによれば、食品ロスから排出される温室効果ガスは世界全体の 8.2%で、航空機から排出される 1.4%よりも多い。IPCC（気候変動に関する政府間パネル）は、2010～2016 年に排出された温室効果ガスのうち、8～10%は食品ロス由来と推定しており、自動車からの排出量（10%）とほぼ同じである。

「ドローダウン」プロジェクトでは、世界 70 人の科学者と 120 人の学部専門家が、徹底した評価・検証に基づき、地球温暖化を「逆転」させるための、100 の実現可能な具体的な解決策を検討した。100 通りの解決策は、二酸化炭素の削減量、費用対効果、実現可能性などによって 1 位から 100 位までランク付けされた。その中で、100 位中 3 位になったのが「食品ロス削減」だ。食品ロス削減は、地球温暖化を逆転させ得る方法として、世界の研究者らが第 3 位に位置付けたのだ。COP26 で議論された「電気自動車」は 26 位、「飛行機の燃費向上」は 43 位である。

食品ロスを最小限に抑えるのは当然のことだが、食品産業それ自体も省資源化し、食料システム全体を変えていく必要がある。なぜなら、世界の食料システムが現在の成長軌道を維持した場合、今後 80 年間で 1.4 兆トン近くの温室効果ガスが発生し、パリ協定の気温上昇レベルなど到底達成できないことが明らかになったからだ。このことは、米ミネソタ大学と英オックスフォード大学の研究によって論文にまとめられ、2020 年 11 月 6 日付の学術誌『Science』に掲載された。IPCC は、世界で排出される人為的な温室効果ガスのうち、21～

37%は世界の食料システム由来と推定している。2021年3月『ネイチャー (Nature) 』に発表された研究でも、排出される温室効果ガスの3分の1が食料システム由来であると推定している。IPCCは、2021年8月9日、人間が温暖化を押し進めてきたことに「疑いの余地がない」とする報告書を発表した。では、食品ロスを減らすために、事業者と消費者双方ができることは何だろうか。

食品業界には、さまざまな商慣習があり、それにより食品ロスが生じている。食品ロス削減によって気候変動への影響を最小限にするためには、これまでの大量生産・大量廃棄のモデルから脱し、事業者・消費者双方が「適量作って、適量売り、適量買う」習慣へシフトする必要がある。