



地球のためにできること①

食品ロスをなくそう!

監修 井出留美



国土社

生産者の

捨てない取り組みとは？

野菜やくだもの、魚や肉などの生鮮食品は、色や形、質などの規格が定められ、規格に満たないものは、生産や流通の過程で廃棄されたり値引きされたりします。生産現場ではどのような取り組みをしているのでしょうか。

捨てられる摘果リンゴをおいしく加工

くだものを育てるときには、質のよい果実を育てるため、まだ実が小さいうちに間引きする「摘果」をおこない、つみとられた実のおおくは捨てられてしまいます。このように摘果した実で加工品をつくる動きが広がっています。長野県のお菓子メーカー、株式会社マツザワでは、50軒ほどのリンゴ農家と協力し*1、摘果したリンゴを使って、お菓子やお酒をつくっています。リンゴの酸味がおいしいと人気です。



本来捨てられる実がいかされて、収入にもつながることは、うれしいですね。

長野県下伊那郡松川町のリンゴ農家 北沢章さん

摘果した実を利用して、お菓子「りんご乙女」や、リンゴのお酒「APPO CIDRE」もつくっている。



写真提供/マツザワ

規格外の野菜やくだものを売る新しいしくみづくり

日本では、野菜やくだもの流通の基準がきびしく、形や色などの見た目が規格に満たない農産物は、新鮮で味がよくても流通できず、捨てられてしまうことがあります。東京都の旬八青果店(株式会社アグリゲート)の左今克憲さんは、きびしすぎる規格は農家の負担になることがあり、農産物の価格を引き上げ、売り上げが減り、農家の収入が減る原因になると考えました。そこで、規格外の農産物のおいしさや安全性を伝えるために、お店で積極的に販売しています。



旬八青果店で売っている野菜は、見た目はふざろいでもおいしい。



規格外への偏見をなくせば、国産のくだものも、もっと手軽に食べられる社会になるはずですよ。

株式会社アグリゲート代表 左今克憲さん



写真提供/アグリゲート

*1 農業取締法によって、農業散布後は、食用のために収穫できない期間が定められている。摘果した果実を利用するためには、農業をまく時期をずらさなければならないが、農家の協力により農業を散布する時期を調整し、解決した

買い手がつかない海の幸を おいしく料理する居酒屋

港では「形が悪い」「規定のサイズではない」「旬からずれている」などの理由から、買い手がつかない魚が年間100万トン近く捨てられています*2。そうした魚を調理したり、加工したりして、捨てずに食べようという動きが広がっています。

東京都にある居酒屋、築地もったいないプロジェクト魚治(株式会社MUGEN)では、買い手がつかない魚を仕入れ、調理して提供しています。代表の内山正宏さんは、長年市場に通い、規格外の魚がたくさん捨てられていることや、気候変動によって旬の魚が変化していることなど、魚市場の動きを肌で感じてきました。そして、いつも「もったいない」と感じ、味はおいしいのに捨てられてしまう魚を中心に提供する飲食店を出すことを考えたのです。



規格外の魚を使ってつくった缶づめを販売する会社も(エイチアンドダブリュー株式会社)。

写真提供/エイチアンドダブリュー

仕入れた食材に合わせて メニューをつくるそうざい屋さん

ブタやウシには、食材として適切なサイズがあります。基準に合わないと値がつかず、市場に出荷できないものが出てきます。しかし動物の体には個体差があり、気候の影響によってえさや飲み水の量が変わり、太りすぎたり、やせすぎたりすることもあるのです。フランス料理の料理人・荻野伸也さんは、こうした市場に出せない肉や規格外の魚、野菜などの食材を、生産者から購入してフランス料理のそうざいに調理して販売しています。



「駆除されたシカの肉の7割以上は捨てられてしまう」と荻野さん。シカ肉は部位ごとに調理方法を変え、ソーセージや煮込みなどに加工。

こちらの都合に合わせた食材を買って料理するのではなく、生産者が丹精こめて育てた食材を見てから、メニューを考えます。それが本物のおいしさにつながると思っています。



ターブルオギノ料理人 荻野伸也さん

*2 国際連合食糧農業機関(FAO)報告書(2020年)によると、世界の漁獲量全体のおよそ30~35%が廃棄されているという。その割合を、2021年の日本の漁獲量(319万1400トン、農林水産省のデータ)にあてはめて計算した

(2023年6月現在、再開準備中) 写真提供/ターブルオギノ



市場では、とれすぎた魚やあしがとれたカニも売れ残ることが多い。

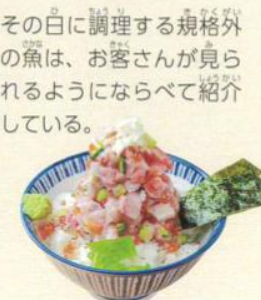
市場の売れ残りが減れば、市場も漁師も売り上げが増えます。



提携している築地の仲卸会社・山治の山崎康弘さん



写真提供/MUGEN



その日に調理する規格外の魚は、お客さんが見られるようにならべて紹介している。



小さな傷があっても魚の味は変わりません。自然のめぐみをむだにせず、いかしていきたいですね。

株式会社MUGEN代表 内山正宏さん