



### 食品ロスを減らす EU とドイツの取り組み

売れ残ったパン、賞味期限の迫った牛乳、熟れすぎた果物など、毎日たくさんの食料が廃棄されている。世界では年間食料生産量の3分の1にあたる13万トンが廃棄されているといわれ、欧州でも生産量の2割が廃棄されている。欧州連合(EU)指令を採択し、2025年までに食品ロスの30%減、2030年までに半減することを目標に掲げている。27の加盟国は目標を達成すべく、各国の状況に合わせて法律を制定し、実行することが義務付けられている。

EUでは生産から消費者に届くまでのサプライチェーンの全段階で無駄を省くことを求め、それでも余った食品は人が食す形で利用できるしくみづくりの構築を呼びかけている。さらに「賞味期限」は「消費期限」ではなく、賞味期限が過ぎても十分食べられることを周知する必要があるとしている。

すでに法制化されたフランスでは、400平米以上のスーパーは売れ残りの食品を廃棄するのは禁止となった。そのため寄付先探しに躍起だ。いわゆるフードバンキングやフードシェアリングが行われてあり、必要とする人に配る「食料救助人」が活躍している。売れ残りのバゲットを細かく碎いて、パンの材料としたりクッキーを作る取り組みもある。

ドイツでは法制化はされておらず、事業者や個人の自主的な取り組みに頼っているため、余剰食品の1割程度しか活用されていないという。

廃棄される運命にある食料を、必要とする人に渡そうという活動の代表団が、ベルリンで1993年に始まったターフェル(TAFEL、食卓の意)である。今では全国940ヶ所で6万人以上のボランティアが協力し、「食料品を救い、人を助けよう」をモットーに、パン屋やスーパーから売れ残った食品を譲り受け、生活保護受給者や一人親世帯など経済的弱者に無料で配布。約165万人が毎週平均3、4kgの食料を得ている。

ハノーファー(人口54万人)でも、ターフェルは毎日1トンの食料を集めている。他にも似たような団体が市内に複数あり、福祉施設や難民、浮浪者に食料を配っている。

ベルリンでは賞味期限間近または切れなばかりの食品を売るスーパー「サープラス」が2017年にオープンし、現在は3店舗を展開するまでとなった。通常より約四割安の価格で販売している。ケルンの「ザ・グッド・フード」



スーパーでは規格外とされる大小の人参も、朝市では普通に販売される。

も小売店や卸売店、製造者からの残り物をはじめ、急なロックダウンで休業を余儀なくされた飲食店から食材をもらい受けている。

また提携している有機農場に出かけて、収穫後に畑に残された小さな芋や曲がった人参、虫の食った菜っ葉などを集めている。値段は決まっておらず、客は「自分にとって価値があると思った値段」を支払う。

EUでは1980年代から欧州内で標準化をはかるべく野菜の規格を定めていた(例えばキュウリは曲がる角度で、バナナは長さと太さで)。

時代の変化もあり、味や品質はまったく劣らないのに外見によって食べ物に優越をつけるべきでないとの考え方から、キュウリなど一部の規格は2000年代終わりに無効となった。しかし業界ではその規格が目安として残っており、多くの野菜や果物が通常の流通ルートに乗らない状態が続いている。

コロナ禍で収入減となった人が増え、上述のターフェルやお店が混雑している現在、廃棄される食品をいかに活用するかが改めて問われている。

ごみかんドイツ特派員 田口 理穂

#### AKIRA の 成長記録

終わると思った矢先、ロックダウン延長で1月末まで自宅学習となりました。

通常授業の時間割に合わせて課題が出され、その日のうちにできた分をメールで提出。ビデオ授業は週に数回で、課題の量も少なく、寝坊ぐせがなかなか抜けない。8年生の明はあと2年クラス替えがないし、もともと受験はないので、遅れている分はそのうち取り戻せるでしょう。

明はコロナの規制に大賛成で「学校を休みにするのは必要なこと。だから家で勉強するしかない」といい、物知り



宿題はなく、深夜に寝て朝10時か11時に起きるという生活をしていた3週間の冬休みが1月10日にやっと

顔で「コロナは自分はうつらないうつらないって思ってる人が、うつすんだよ。そういう人がさー、世界が終わるとき、知らんぷりするんだよ」と毎朝、新聞で感染者数をチェックしています。

本音では「家にだいたいいるからよかったなーと思う。のんびりできる」と寒空の下、通学しなくていいのを喜んでいるみたい。

また、最近のお気に入りはオフロード仕様のリモコンカー。ロックダウンで飲食店や小売店、文化施設は閉まり、友達と会うのも一人までと制限されていますが、散歩は許されています。ただ歩くのはつまらないけれど、リモコンカーと一緒に明はごきげん。段差をジャンプしたり、急回転して落ち葉を撒き散らしたりと、川沿いや公園を1、2時間散歩しながら、技に磨きをかけています。