

食品ロスと地産地消

自筆 岡村 普（直江津西本町出身）

皆さん、こんにちは。直江津西本町出身の岡村です。

私はコンビニエンスストアを台東区で経営しておりますが、よく「賞味期限切れの弁当やパンはどうしているのか」と聞かれます。答えはずばり「廃棄」です。皆、その答えにぎよっとしますが、他にどんな方法がありますか？ 自分たちで食べるのか従業員に配る、それはとつくにやっていますが、そんなことでは捌けません。ちなみに廃棄になる商品のことを「ロス」といいます。以下本文中ではロスと称します。

それでは、スーパーのように値下げして販売したらどうか、という意見もあります。しかし値下げをすると、定価で売れなくなるといふ現象が起きます。これを、値崩れといいます。値崩れ防止の観

点から値下げするくらいならロスにするというのがコンビニの手法です。

ならば、ロスが生じないように発注仕入を工夫すれば良いという意見もあります。言い換えれば仕入量を減らせば良いという意見です。確かにロスは減ります。その代わり売り場は空白だらけになります。結果ロスも減るけど、それ以上に売り上げが減る、ということになります。結論としては「ロスは無くならない」ということです。

これは何もコンビニだけの話ではなく、食品を扱う全ての業種にあてはまります。私は食品を扱う仕事し食品を捨てる仕事だと思っています。そして、一つの事業所でも相当なロスが出るのですから、地域全体、更に国全体で考えないと大変な数字になるのです。データ不足勉強不足で、

うる覚えのことしかいえませんが、わが国で流通する食品のうち、実際に口に入るのは四〇%弱。また流通食品の大半は輸入品なんです。つまり、輸入に頼っておきながら大半を捨てているということですね。

さて、この「ロス問題」、解決方法はあるのでしょうか。私は大丈夫だと思えます。産業構造を変えれば良いのです。そして事実変わりつつあります。具体的には小売、飲食関係業種がある程度他の業種にシフトさせるのです。それに関わる流通関連業種も同様です。事実、これらの業種は過当競争により、「儲からない」業種になつており、転業、廃業が増えつつあります。この現象は、大量生産大量消費型社会の終焉も意味します。

食の安全という観点からも「自分で食べるものは自分で生産する」世の中になるかもしれません。そこまで行かなくても「地産地消」は促進するでしょう。何かJネットできそうな気がしませんか？ Jネットへの寄稿ということ、最後に無理やり絡ませた感も無きにしても、あらすで終わらせていただきます。ところで、こんなこと書いている私も転業考えなきゃ！

