



中国のフードロス対策 ～食べ物を無駄にすることは法律が許さない～

(一財)自治体国際化協会北京事務所 所長補佐 福田 慧美 (滋賀県派遣)、所長補佐 羽根 実咲 (長野県派遣)

世界から注目されるフードロス問題

楽しかった宴会が終わってふとテーブルの上を見ると、料理がまだたくさん残っている…ということはありませんか。「まだ食べられるのに、捨てられてしまう食べ物」のことをフードロスといい、近年、世界の食糧危機や環境保全を考えるうえで大きな問題の1つとなっています。

農林水産省によれば、日本では2017年度推計値で1年間に東京ドーム5杯分にあたる約612万トンもの食品ロスがあるそうです。この問題に対応するため、政府は「事業系食品ロスを2030年度までに2000年度比で半減させる」という目標を立て、自治体や企業による積極的なフードロス削減に係る取り組みが全国規模で行われています。例えば長野県では「食べ残しを減らそう県民運動～e-プロジェクト～」が実施されており、「宴会が始まった最初の30分間と最後の10分間は自分の席に着いて料理を楽しみ、食べ残しを減らす」という「残さず食べよう! 30・10 (さんまる・いちまる) 運動」などが展開されています。

世界最大の人口を誇る中国においても、フードロス問題は注目を集めており、昨年からは国家レベルで具体的な取り組みが実



日本の「食品ロス削減推進法」では毎年10月を食品ロス削減月間、10月30日を食品ロス削減の日としている

施されるようになりました。本現場レポートでは、フードロスに関する中国の現状を紹介します。

中国における「反食品浪費法」の施行

2021年4月29日、第13回全国人民代表大会常務委員会においてフードロスを防止する「反食品浪費法」が可決され、施行されました。この法律はフードロスの防止による国家の食料安全保障を目的とし、飲食店のみでなく消費者やメディアに対してもフードロスの削減を求め、怠った場合には行政指導または罰金を科すことが定められています。

例えば、飲食店に対しては、料理を大量に残した客に処分費用を請求でき、客に大量に注文するようそそのかした場合には、最高1万元(約17万円)の罰金を科すとしています。また、メディアに対しては、大食いや食品を無駄にするような番組・動画を作成、放送した場合には、最高10万元(約170万円)の罰金を科すとしています。

本法律の施行から、中国がフードロス問題に対して本腰を入れて取り組み始めたことがうかがえます。

中国のフードロス事情

中国科学院などが行った調査によると、中国の都市部の飲食店で1年間に出る残飯の量は1,700万~1,800万トンに上り、3,000万~5,000万人の1年分の食料に相当すると試算されています。また、中国人の平均食物消費量は1人1食当たり93グラムで浪費率は11.7%、大型レストランの浪費率は38%にもなるとの調査結果も公表されています。

中国では「食べきれないくらいの料理を提供するのがおもてなしである」と考える風習があります。このため、中国の食事や宴会では食べきれないほどたくさんの料理

が所狭しとテーブルに並べられ、必然的に多くの食べ残しが発生し、フードロスの大きな要因となっています。



中国では「食べきれないくらいの料理を提供するのがおもてなしである」と考える風習がある

光盤行動

実は、中国では2013年頃からフードロスをなくす取り組みとして「光盤行動」（光盤とは、お皿に盛られた料理を食べきることを意味します。）が行われてきましたが、根深く残る風習のため、この運動は浸透しませんでした。しかし、新型コロナウイルスの影響により一部の国で食料の困り込みが行われたことから、習近平国家主席は食料安全保障への危機意識が必要だとして、2020年8月、儉約と反浪費に係る重要指示を出しました。それ以来、国民の節約精神を培うための宣伝と教育が強化され、光盤行動に改めて力が入れています。



「節約励行、浪費反対」を呼びかけるテレビCM

さまざまな取り組み

新たな光盤行動として、食べ残しを減らすためのさまざまな取り組みが始まっています。例えば、飲食店や学校の食堂には「食料を大切にしよう」と訴えるポスターが掲示され、テレビでは頻繁にCMが流され、人々に意識改善を促しています。

大人数で食べる大皿料理を提供するレストランでは、「N-1」注文（または「N-2」注文）を提唱しています。食事をする人数（N）より1人分あるいは2人分少ない分量を注文してもらうことで、食べ残しを削減する取り組みです。

安徽省では、食べ残した料理のテイクアウトを促進するため、テイクアウトした客が参加できるくじ引きを実施しているレストランもあり、評判は上々のようです。

陝西省西安市のある学校では、学食を完食した学生が食後のフルーツをもらえる取り組みを導入した結果、食べ残しを従来の半分に削減でき、食品を大事にするという意識付けに繋がったといいます。

おわりに

SDGsのターゲットには「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる」という目標が盛り込まれています。国連や各国政府が具体的な数値目標を掲げ、効果的なフードロス削減方法を探る中、世界の人口の約18%にあたる14億人もの食を支える中国の取り組みに引き続き注目していきます。



「食品浪費反対」を呼びかけるポスター