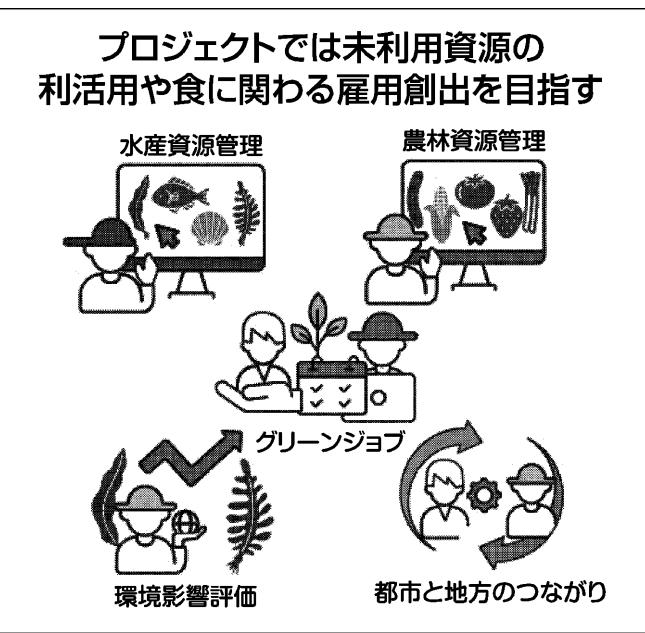


産業 TREND



企業や大学を起点として未利用資源の活用に関する取り組みが活発化している。この動きは近年の気候変動の状況、国連の持続可能な開発目標（SDGs）への対応、日本が伝承してきた物を大事にする価値観などが関係している。未利用資源の活用という概念を切り口に、持続可能な暮らし方の実現に向けた課題と解決策について考えてみたい。



持続可能な食を考える

未利用資源を活用する 美食地政学

> 1

美食地政学と現代社会

無駄を減らし賢く暮らす



上「海のギャング」ウツボも食用に。
中自然豊かな地方ではこうした未利用資源を調理し提供するレストランも誕生している
下ウツボの唐揚げ、ウツボの骨切り
(写真3枚とも伊勢志摩冷凍提供)



戦前のころ無駄に捨てるようなものは何もなかつた。稻わらをモノづくりの材料として利用し、燃料として燃やし、残された灰を肥料やせつけん代わりに利用した。コメのとぎ汁で頑固な汚れを落とした。柿の皮は漬物に入れて甘みを引き出した。ミカンの皮は乾燥させ、燃やして虫よけに利用した。魚も同様である。大量に捕れた魚は食料としてだけでなく肥料として利用した。

現在の暮らしはどうであろう。限られた資源を最大限に、賢く利用した暮らしはどうこへ行つたのか。「物を大事にする」「ある物で何とかする」という価値観はどうこへ行つてしまつたの

しかし、すべて失われてしまつたわけではなく、そうだ。大学生ら若い世代は日常的に起ころる食品ロスが気になつてゐる。アルバイト先で期限切れの廃棄食品を目の当たりにして衝撃を受けてゐる。コロナ禍を経験し、身の回りに無駄な物が多いことに気付いている。生産者も仕事場の中で無駄が氣になつてゐる。今でも多くの人は無駄を嫌うのだ。

消費者庁の推計によると、日本では2017年度の食品廃棄物等は年間2550万トン。そのうち、本来食べられるのに捨てられている食品ロスは年間612万トンである。一般家庭での食品ロスは276万トンであり、外食産業、食品製造業、食品小売業といった各

セグメントの中でも割合が多い。心の底にある価値観とは裏腹に、社会システムや定着したライフスタイルが無駄の発生を許してしまつてゐる。

◎ ◎ ◎

気候変動に関する政府間パネル（IPCC）第6次評価報告書によれば、人間の影響が大気、海洋および陸域を温暖化させてきたことは疑う余地がなく、大気、海洋、雪氷圏及び生物圏において、広範囲かつ急速な変化が現れている。無駄を減らすのはもちろんのこと、地球環境問題悪化の原因は人間活動の肥大化にある。表面に浮上している無駄だけではなく、その要因となつてゐる部分まで改善しなければならない。

気象庁によると、日本近

「地方の農水産物守る」新たな市場に

知が足りていません。窒素
リンなどに着目した学問知
創出と行政の協力が必要な
ります」
一消費者側にはどのよう
意識変革が必要ですか。
「環境配慮型の食のサブ

■「美食主義学」の概念を提案

環境配慮の供給網、学問知を結集

「環境配慮型の食のサプライチェーンを実現するには、これまでとは異なる人や産業のつながりが必要になります。消費者は環境を保全し、責任ある消費を実現するためには必要とされる費用を理解する必要があります。つまり、供給されている食材の向こう側にどのような環境保全型のアクションがあるのか、自分たちがその食材を消費することは、サプライチェーンを通じてどのような環境保全行動につながっているのかについて理解する必要があるのです。このプロジェクトは未利用食資源の活用を起点として、多様な学問知を集めし、人・モノ・産業・教育・行政のつながりを構築していくます」（聞き手：古川教授）