



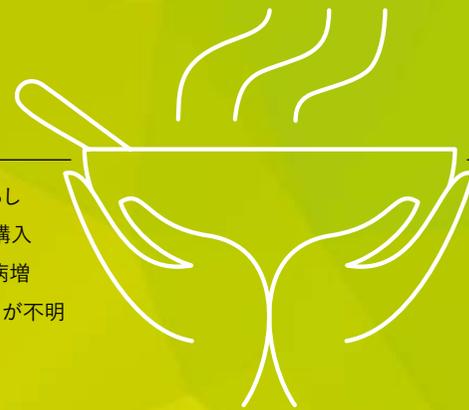
# ACTION FOR THE FUTURE

共創のエコシステム

未来へのアクション編

PAST

大家族・多世代暮らし  
食材をまとめて大量購入  
高カロリー食・成人病増  
安全性・トレーサビリティが不明

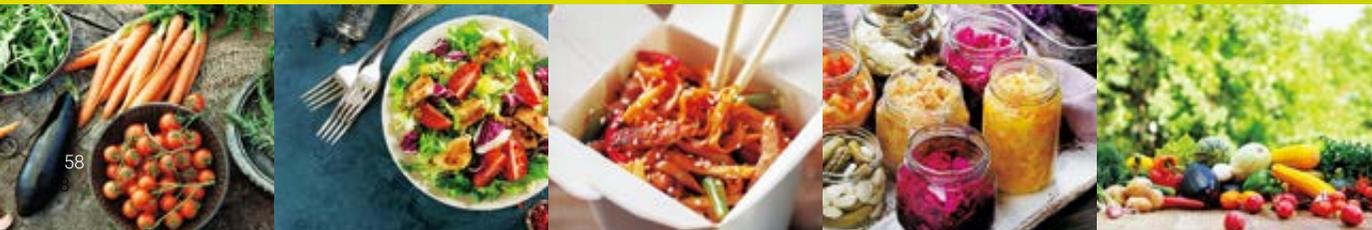


NOW

核家族・共働き・単身暮らし  
必要な分だけ小分けて購入  
健康・オーガニック志向  
生産者の顔が見える安心

## 食の未来を考える 「多様な選択肢」の出現

人類が生きていくために欠かせない「食」は、グローバル化や技術革新とともに、「豊かさ」と「便利さ」を追い求めてきたといえます。私たち日本人は現在、当たり前のように好きなジャンルの「食」を、いつでも好きな時に購入できるようになりました。また同じメニューであっても、手づくりやレトルト食品、外食や惣菜など、その時々に合わせて「食」の消費形態を選択することができます。しかし、その一方で、食品（フード）ロスや地球環境に影響を及ぼす温室効果ガスの排出が問題となっています。



### 自分の身体に合った「良い食材を必要な量だけ」

昔は、大家族や自炊を前提とした食材・食品の生産販売が当たり前でしたが、現在、日本では核家族や、共働き、単身暮らしなどが主流となり、一人で食事をする「個食」が増加しています。また、幼少期からファストフードが身近だった将来世代は、「もっと身体に良い食事を摂りたい」というオーガニック志向が高まっています。これらを背景に、自分の身体に合った良い食材を、必要な量だけ購入したいという「カスタマイズ・パーソナライズ商品」に期待が寄せられています。この潮流は、楽しく食事をしながら食品ロスを減らすことにもつながる、新時代の「食のサーキュラーエコノミー」であり、私たちが今すぐにも実践できるアクションであると考えています。



## 「豊かさ」と「便利さ」を追い求めてきた「食」の末路

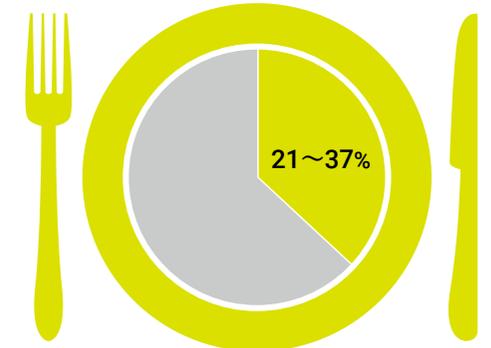
私たちが当たり前のように購入・飲食している「食」の裏側には、食材・食品の生産、輸出入、加工・調理、飲食そして廃棄という一連の流れ、サプライチェーンが隠されています。中でも、世界の食料廃棄量は年間約13億トンとなり、人の消費のために生産された食料のおよそ3分の1\*1が廃棄されています。これは、私たちが必要とする分以上の食材・食品が生産され、私たちの手元に届く前に廃棄されてしまったもの、そして私たちが購入後に廃棄してしまったものを指します。これらは「食品（フード）ロス」と呼ばれ、社会課題になっています。私たちは生産者・販売者・消費者にかかわらず、この身近な「食」という問題から目をそらすことはできません。

\*1 国連食糧農業機関(FAO)「世界の食料ロスと食料廃棄(2011年)」

### 「持続可能な食事」を選択することが未来につながる

人間活動によって排出された世界の温室効果ガス総排出量のうち、食料の生産・流通が占める割合は21~37%にのぼるとわれています。中でも、畜産業に由来するものが多く、特に牛はCO<sub>2</sub>の28倍もの温室効果のあるメタンガスを放出していることや、水や飼料である穀物を大量に消費することなどから、地球環境への影響が危惧されています。こうした背景もあり、最近では日本でも肉に代わる食材として、大豆でつくられた「植物肉(代替肉)」と呼ばれる、動物由来のものを使わないビーガン食が注目され始めています。「食べること」と「生きること」は密接にかかわっており、例えば、一人ひとりが週1回でもビーガン食を選択するだけで、温室効果ガス排出の抑制につながるかもしれません。私たちは今、毎日食べる食事やその廃棄量を見直し、「持続可能な食事」を意識して行動する必要があるのです。

世界の温室効果ガス総排出量\*2のうち  
食料の生産・流通が占める割合



出典：IPCC特別報告書「気候変動と土地(2019年)」  
\*2 世界の温室効果ガス総排出量のうち、人為起源によるもの