

## 知ってる？フードロスの現状

農林水産省が発表しているフードロスの推計値は年間 612 万トンあり、収穫量が 1,334 万トンに対し、実際に出荷されたのは 1,141 万トンである。出荷されなかった農作物の一部は自家用として消費に回されているが多くは規格外、過剰分として廃棄され「隠れフードロス」となっている。そういった現状を防ぐため、高知県でも規格外野菜を子ども食堂や学校給食・地元レストランに寄付をしたりジャムなどの商品を作るなどフードロスがないように様々な形で規格外野菜が活用されている。

こういった活動を生産者が行っている一方で、私たちにも隠れフードロスを防ぐ方法がある。それは、冷蔵庫に何かがあるかの把握をし無駄な物を買わないこと、直売所での規格外の野菜等も購入することである。消費者はどうしても「安い・美味しい・きれい」を求めてしまう傾向があり、虫が食べているということはそれだけ美味しいということであるためフードロスを防ぐためにも地産地消を心掛けることが大切である。

### トマト



A等級  
品質、果形、  
色沢が特に良好 (A県)



規格外  
品質、果形、  
色沢がC等級より劣るもの (A県)

### きゅうり



A等級  
曲がり 1cm以内 等  
(G県)



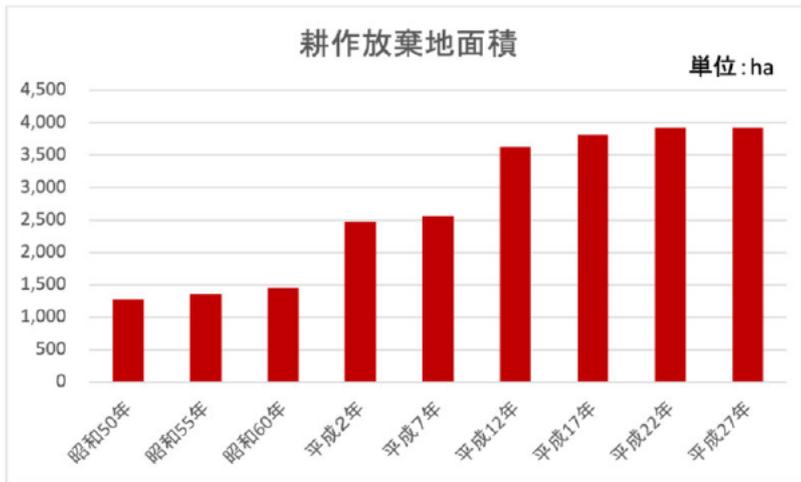
規格外  
4cmを超える曲がり  
(G県)

C等級  
曲がり 4cm以内 等  
(G県)

(上) 規格外野菜の例

引用： [https://www.maff.go.jp/j/study/syoku\\_cost/pdf/data03\\_5.pdf](https://www.maff.go.jp/j/study/syoku_cost/pdf/data03_5.pdf)

# 農家の耕作面積の変化とは？



(上) 高知県の高知面積の推移 (「農林業センサス」を元に作成)

平成 17 年から令和 2 年にかけて農業経営体は右肩下がり、8,960 経営体も減っているが耕地面積は 2,300 ha 減少したものの農家一戸あたりの耕地面積は増加している。園芸王国である高知は日射量が多いため少ない面積で多くの量が収穫できる。環境制御技術が平成 26 年度には 7% だったが令和 3 年度には 59% まで普及し、1 ha 当たりの園芸作物などの産出額が全国一位。このように耕地面積が増え、規模が大きくなった一方で、農業従事者の負担が増えている。その上、調整作業を行うのが難しくなってしまうため、収穫できる量をあえて生産せずに諦めてしまう欠点がある。農業の世界も甘いものではないため若者は農業をしようしない人が多い。そのために、その集落に若い人が移住する仕組みづくりを行い、お金の扶助やサポートを行うことがこれからも必要になってくると考える。

## J A が取り組む環境問題とフードロスって？

環境問題では、I P M という雑草管理をするために防除では生物的防除・物理的防除・科学的防除の 3 つを組み合わせ、予防では耕種的対策・抵抗性品種の導入・種子消毒の実施・発生源植物の防除を実施している。具体的には、天敵の活用・黄色粘着板・防虫ネット・光反射板である。また、高知県内 29 箇所の子ども食堂等に約 2,000 キロのお米（高知県産コシヒカリ）を無償提供をしている。

そして、10 月 3 日から 10 月 14 日の間で J A 高知が行うフードドライブという取り組みがある。家庭などで使いきれない未使用商品を持ち寄り、フードバンク団体や地域の福祉施設・団体などに寄付をする活動である。

今年からチャリティーボトルという土佐茶応援プロジェクトを行っている。新茶の生産量は平成 15 年は 515 t だったが令和 3 年には 178 t となっている。土佐茶を守るための企画となっており、この売り上げの一部が高知県内の茶農業組合に寄付される。

### ○ 寄付していただきたい商品

- ・賞味期限が記載されており、賞味期限が 2022.12.1 のもの
- ・袋や箱が開封されていないもの
- ・常温で保存可能なもの
- ・ベビーフード・粉ミルク・介護食・備蓄食料品
- ・衛生用品

### × 寄付できない商品

- ・賞味期限が 2022.11.30 以前のもの
- ・開封されているもの
- ・生鮮食品（野菜・冷蔵品・冷凍品）
- ・アルコール（みりん・料理酒除く）

J A 高知が取り組むフードドライブ

# 感想

自分の父は茶農家で、今の茶畑が直面している現状を知っており、今の J A 高知様が取り組んでいる「土佐茶応援プロジェクト」はとても興味深いものだと感じた。耕地面積が多くなる一方で生産者の数は年々減少しているという現状を知り、少しでも多くの若者に農業に興味を持ってもらえるようなイベントなどを行いたいと考えることができたいい機会だった。

( )

家族に農家の人がいるので、農家や作物の問題は身近に感じられるものだった。農家の人口減少で、1人あたりの負担が増えていることが印象に残った。そして、優先して解決しないと農家の減少に拍車にかけることになると感じた。若い人に農家をしてもらう仕組みづくりに高校生が関わっていただけらいいと思う。

( )

## こちらはおまけ記事です！

国際コース3年生のひとりの取り組みを紹介させていただきます。私たちの先輩になります。そして、来年度、私たちもこのプロジェクトがまっています！

3年生は「国際マネジメントⅡ」という科目で、フェアトレード商品と高知県内の「わけあり」食材を使用した商品づくりに挑戦します。まずは商品案を考え、県内企業と交渉、そして、完成した商品を日曜市で販売しています。今回、その取り組みを紹介します。

**目的** フェアトレードの普及、食品ロス削減（農家支援にもつなげる）、国際貢献  
**利益** NGOに寄付

**商品名** 栗と紅茶のクグロフ

**使用素材** 紅茶 スリランカ産のフェアトレード商品（自分でネットで仕入れたそうです）  
栗 高知県四万十町西土佐産栗（生産者さんに会って交渉したそうです）

※他の材料は商品をつくらただける県内企業に依頼しているそうです

この栗の生産者は「焼き栗」をつくり、販売しています。焼き栗にするには大きすぎる栗が今回「わけあり栗」になりました。3年生は自分で紅茶と栗を仕入れ、県内のお菓子屋さんにアポイントを取り、商品をつくれます。そして、日曜市で販売し、その利益をNGOに寄付するという取り組みです。国際コース3年生35名が1人ひとりの商品を作り、販売、寄付を行います。

