

なくそう食品ロス

すし

食品ロス問題ジャーナリスト●井出留美

11月1日は「寿司(すし)の日」。都落ちをした平清盛の孫、平維盛が、奈良県のすし屋で職人として身を隠し「鮎(すし)屋の弥助」と改名したのが11月1日だったとされることが由来です。

日本で普及している回転ずし。数回転して客に取ってもらえなかったすしは捨てるそうです。社員やアルバイトの学生らに聞きました。

回転ずしチェーンのある企業では「出来たてをお客さまに提供したい」という思いから、回転レーンを「回さない」店舗を2012年に開店しました。注文を受けてからすしを握るようにし、食品ロスを削減しつつ売り上げを1.5倍に伸ばしました。以前は「マグロ150皿」など、売れそうな量を感覚で準備していました。しかし、注文データを翌日以降の食材準備に活用し、食材の無駄も削減できたそうです。

「食品ロスを減らすと経済が縮む」という意見を聞きます。でも、この回転ずしチェーンのように、食品ロスを減らしながら売り上げを伸ばし、食品ロス削減と経営を両立させている事例は多くあります。

そもそも回転レーンで回り続けているすしは誰のために作ったものなのでしょう？ 自分がすしを作る人なら、食べてくれるかどうか分からないと作りがいがありません。作ったのに捨てられるのは切ないです。食べる側も作った人の顔が見えれば無駄に残しはしないでしょう。

私は19年から毎年、恵方巻きの売れ残り調査をしています。24年2月3日夜12時前、あるコンビニでは88本残っていました。6月にBBC(英国放送協会)の取材を受け、英語と日本語で配信されました。

私にとってすしは単なる食べ物ではなく、家族との大切な思い出でもあります。お祝いには家でちらしずしを作るのが決まりでした。

恵方巻きは貴重な食資源の結晶です。米、のり、魚介類、卵……。すしを単なる金もうけの道具にし、売れ残れば燃やして捨てればよいという、愛のない、安直な考え方は許容できないのです。

