

フランスでは世界ではじめて、スーパーマーケットの賞味期限切れ食品の廃棄を禁止する法律が成立、2016年2月から実施されています。

廃棄されるはずだった食品はフードバンク（品質に問題がない食品をホームレスなどに配る活動をしている援助組織）などに回され、食用に適していないものは家畜の餌や堆肥として転用しなければなりません。

また述べ床面積400平方メートル以上の店舗には、2016年7月までにフードバンクとの契約を結ぶことが義務づけられ、違反すれば最高7万5000ユーロ、1000万円近い罰金が課されます。フランスでは毎年約2200万トンの食料が廃棄されており、そのうち食品ロス（本来食べられるのに、廃棄されているもの）は710万トンで、67%が一般家庭、15%がレストラン、11%が小売店だそうです。

日本でも、2月の「恵方巻」イベントのあとの、大量廃棄が騒がれましたが、実は日本は世界有数の食料廃棄国です。農林水産省によれば、米国、フランスに次ぎ、その食品ロスは、日本のコメの収穫量とほぼ同じだそうです。

ところで、気象は食品の生産と流通に大きく影響、ロスや品不足は経済にも波及します。

このため、一般財団法人気象協会と経済産業省が、精度の高い気象予報で物流を改革、食品ロスの削減にとりくむプロジェクトを発足、結果が発表されました。

季節商品の「冷し中華」と日販品の「豆腐」について食品メーカーを限定、テストを実施、その結果、食品ロスを30~40%削減できる可能性が立証されました。また、日本気象協会の天気予報で、物流を変えるテストを実施、その結果、二酸化炭素排出量の削減、省エネ効果も確認されたそうです。

この分析結果は、食品メーカー、卸、販売業者、流通業界などの経営に大きな影響を与えます。これらの業界の企業評価に際し、このような、最新の知見をすでに把握しているのか、いかにして今後の経営の競争力につなげていくかを見るのが、SRIアナリストの視点です。

参考資料：

Le monde紙2016年2月3日記事 “La loi sur la lutte contre le gaspillage alimentaire adoptée au Parlement”

(http://mobile.lemonde.fr/planete/article/2016/02/03/la-loi-sur-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-adoptee-au-parlement_4858807_3244.html?xtref=https://www.google.co.jp/)

日本気象協会「需要予測の精度向上・共有化による省エネ物流プロジェクト」

(<https://www.jwa.or.jp/project/project463/>)