

東京大学 法と社会と人権ゼミ 井出留美様ご講演（2025 年 6 月 6 日） 感想集 [個人情報削除済み]

ゴミを燃やすのにかかる費用で大学の補助金を増やせるという話をお聞きし、食品ロスの燃焼費用という観点で考えたことがなく、バカにならない費用であることに驚いた。何か新しい政策をしようとした時に財源がないとかという話もよくあることで、トランプさんとかは職員をカットするといった手段もとっていたが、時間がかかるかもしれないが、安直に何か削ることばかり考えず、食品ロスの話に関わらない建設的なことを考えられればと感じた。

また、個人的に、在庫切れのマイナスイメージを恐れる割に食品ロスとかコンビニ会計とかのマイナスイメージを恐れないのを不思議に思った。とは言え、例えばユニクロとかもよくウイグルの強制労働の件とかで槍玉にあげられているにも関わらず、安く身近にある故多くの人を買っていて、実際自分も買っていることから、単純に企業に責任転嫁するのではなく、自分事化して消費者の責任を認識する重要性を感じた。

また、変な商慣習の多さにも驚かされた。なぜそんな慣習が放置されているのか不思議な気もするぐらいにも感じたが、慣習に流される力は強いという話も聞いたこともあるし、そういうものを法律と言うもので縛る重要性和、自分自身もそういった妙な慣習に縛られていないか考えてみる必要も感じた。全体的に日本社会に特徴的な多くの問題を学ぶことができ、大変興味深かったです。

今回は、これまでちゃんと勉強する機会のなかった食品ロス問題について、井出さんご自身の経験を織り交ぜながら詳しく教えていただけてありがとうございました。今回お話を聞いて特に、非合理的な商慣習やその背後にある日本人の過度な衛生観念のようなものについて疑問を持ちました。質疑の中で仰っていた、日本の消費者の消費行動にかかる責任への無自覚(消費者エゴ)が、食品ロス問題を自分ごととして考え働きかけることを難しくしているところか、むしろメーカーや政治に対して現状維持を促し、食品ロスを助長してしまつてさえいると考えました。一方で、消費者すなわち国民全員に対して消費者意識の変化を動機づけることは難しく、企業側からの消費者教育の働きかけ自体も、国民側の要求がないと起きづらいと考えました。そのため、根本的にメーカーから消費者へ至るまでの商行為、意識を変革させる必要があり、具体的な解決策の見つけづらい問題であると改めて思いました。一つ考えたことは、消費者教育や食品ロス対策を企業に促すアクターとして、投資家など第三者的な立場の存在があるといいのではないかと思います。仮にパフォーマンス目的であっても、企業と消費者の間の関係性の全く外部から働きかけを受ければ、膠着し食品廃棄が続く現状の構造をひっくり返すことができるのではないのでしょうか。改めて今回は、食品ロスの原因や問題点などについての具体的で丁寧なお話をありがとうございました。

食品ロスの問題の根本的な原因は、日本の場合国民一人一人の直接的な食品廃棄によるロスというよりも、コンビニ本部とコンビニ加盟店や、小売店と食品メーカーといった組織間の対立構造にあり、それによって食品ロスを減らそうとするコンビニ加盟店等の動きが阻害されることを学びました。また食品ロスを減らすべき理由が、経済的・環境的・社会的など多様な視点から見ても存在すること学びました。日本人の国民性に、リスクを避け現状維持を良しとする、というものが文化的・歴史的にあります。その上でこの現状を変えるには、新たな法律が不可欠なだと講義を通して感じました。具体的には、まず国民全体の意識を高めるために、韓国のように家庭で出される生ゴミに対して税金を課すようにします。すると国民は生ゴミを極力出さないように日々気を付けるようになり、また、なぜ食品ロスを減らすべきなのか、というところまで目が向いてくと思います。食品ロスを減らす必要性が国民全体の意識が高まったところで、今度は小売店に対し、食品ロスに対して税金を課すようにすれば、食品ロスの根本原因も取り除かれていくのではないのでしょうか。とにもかかわらずこの現状を変えるには、国民一人一人の意識を変えていくことが必要不可欠だと思います。そのひとつの手段として法律があるのではないかと感じました。

食品ロスの問題の根本的な原因は、日本の場合国民一人一人の直接的な食品廃棄によるロスというよりも、コンビニ本部とコンビニ加盟店や、小売店と食品メーカーといった組織間の対立構造にあり、それによって食品ロスを減らそうとするコンビニ加盟店等の動きが阻害されることを学びました。また食品ロスを減らすべき理由が、経済的・環境的・社会的など多様な視点から見ても存在すること学びました。日本人の国民性に、リスクを避け現状維持を良しとする、というものが文化的・歴史的にあります。その上でこの現状を変えるには、新たな法律が不可欠なだと講義を通して感じました。具体的には、まず国民全体の意識を高めるために、韓国のように家庭で出される生ゴミに対して税金を課すようにします。すると国民は生ゴミを極力出さないように日々気を付けるようになり、また、なぜ食品ロスを減らすべきなのか、というところまで目が向いてくと思います。食品ロスを減らす必要性が国民全体の意識が高まったところで、今度は小売店に対し、食品ロスに対して税金を課すようにすれば、食品ロスの根本原因も取り除かれていくのではないのでしょうか。とにもかかわらずこの現状を変えるには、国民一人一人の意識を変えていくことが必要不可欠だと思います。そのひとつの手段として法律があるのではないかと感じました。

私は食品ロスに関する事前知識をあまり持っていなかったので、特に食品ロスの発生に関する内容には衝撃を受けました。3分の1ルールで食品ロスが容易に発生するということが感じられましたが、コンビニ会計は食品ロスの発生を大きく促進しているにもかかわらずコンビニ企業の影響力の大きさによりなかなか問題が顕在化しないという点が印象的でした。現時点で私は司法の道に進もうとしているので、具体的な問題解決にも興味を抱きました。

今回のフィールドワークでは食品ロスに関する様々なことを学ばせてもらいました。食品ロスの問題はニュースや新聞等でよく目にするものだったけれど、実際の現状を知る機会は今までなかったのでとても貴重な機会となりました。特に自分は一人

暮らしで買い物に行く際も賞味期限や消費期限を気にしてついつい棚の奥のものから取ってしまうので今回の話をきっかけに行動を改めようと思いました。また、食品ロスに関する法律で日本は他の国と比べて大きく遅れをとっているということにも驚きました。フランスや中国、イタリアでは罰やインセンティブで食品ロスを減らしている中、日本でもこのような改革が進まないのはとても残念なことだと心から思いました。食品ロスは単に食べ残しや廃棄が原因なのではなく、根本的には消費者エゴの傾向が強い日本人の気質やコンビニ会計、日本のリスクを負わない姿勢といった様々な要因が関係していることを学び、シンプルに食品ロスを減らそうといっても簡単なことではないのだと気付かされました。しかしこの問題は個人の行動が全体の改善に繋げることができるものだと思うので、まずは自分が食品ロスが減るように日々気をつけて生活をする必要があるなと感じました。

今回のフィールドワークで、食品ロスが様々な分野と関連しているということが印象的でした。特に、ヒエラルキーと食品ロスが関係していて、コンビニの本部は食品ロスによる損失はないということに驚きました。また、賞味期限・消費期限などについての知識も足りていないと感じたので、これからは消費者としての責任を持って、食品ロスを減らすために自分のできることをやっていきたいと思いました。

本日は、食品ロスに関する取り組みで名高い、井出留美様にお話を伺いました。

井出様の著書は私が中学時代に小論文で何度も引用させていただいた思い出のある方で、今回直接お話を伺うことができたのは非常にありがたかったです。食品ロスに関して、私たち日本がいかに遅れているのか、そしていかに経済的な損失があるのか、食品業界のヒエラルキーが、その根本的原因だ、ということをお話の中で学びました。個人的に非常に驚いたのは、井出様が極めて多様な場面でご活躍なさっていることと、その知識の深さです。井出様は多くの質問にもよどむことなく答えなさっていたうえ、外国での講演経験も非常に豊富でした。

また、「キャリア形成に関するお話でもおっしゃっていましたが、ある程度流されて、場面場面でやるべきことを行ってきたから自分の強みが分かった」と、おっしゃっていました。これは弊ゼミで講義をなさる方々に共通して見られる特徴だと考えました。点と点が線になり、やがて意味をなすように、たくさんの挑戦をして右往左往することでやがて意義のある人生になるのではないか、と考えました。

食品という身近な切り口から、倫理、環境、法、政治、経済、経営など幅広い分野を横断的に捉える視点が、大変興味深かったです。

本日はとても興味深いご講義ありがとうございました！

恥ずかしながら事前知識がほとんどない状態で臨んだ講義だったこともあり、自分の考えていた「食品ロス」が主にフードウェイストのことだったので新鮮な話がたくさんありました。

食品ロスが焼却の過程で温室効果ガスを出し、地球温暖化を進めるという話は幾度も耳にすることがありました。しかし埋め立てたとしても地球温暖化が進んでしまうことや、水分量の多い生ごみの焼却にかかるコストの莫大さなどは知らなかったもので、今日の講義を経て自分の中の食品ロスの問題の重要性が格段に上がりました。

北欧との比較、生産者側が消費者を育てるという意識も自分にとっては新しかったですし、韓国の例はゴミの多い日本社会にとって希望のようにみえ、これからも積極的に食品ロスについて考えたいと思えました。

とても学びのある機会となりました。

改めて、本日はご講義ありがとうございました。

この度は実りある講義をありがとうございました。事前に先生の著書、「私たちは何を捨てているのか」を読み終えることができなかったのですが、講義の翌日に拝読し、感想も併せて述べさせていただきます。

まず全体として、先生が展開される主張は、論理構成が非常に明快で、一貫性に富んでいると感じました。経済・環境からの多面的な観点からエビデンス・データベースで論じた食品ロスを減らすべきとの主張は非常に納得できるものでした。また、海外の国々との比較が交えてある点や、農場で生じる農業生産物など、統計外の廃棄にも目を向けている点にも感銘を受けました。

唯一、お願いがあるとすれば、専門家ではない人々向けに、最初に食品ロス・フードロスの違いなどの定義を述べてほしいです。実際、私は飼料化・肥料化が焼却・埋め立ては異なるので、食品ロスに分別されないのだと思っていましたが、定義の上では、食料として消費者に摂取されない以上再加工された飼料や肥料は食品ロスであるということだったので戸惑いました。

また、これは人によって考えが異なると思いますので一意見として受け取ってほしいのですが、「食品ロスは（、中国、アメリカに次いで）世界第3位の温室効果ガスの排出源」(p215 ℓ 8)ということばには違和感を感じました。確かに、これが人々の注意を引くものであることは間違いないですし、先生もまさしくその意図で何度も書いていらっしゃるのだと思うのですが、中国、アメリカでも食品ロスは生まれているはずで、排反でないものを並べてランク付けするのは奇妙だと感じました。

さて、今回の講義を聞いて抱いた疑問が一点あります。質疑応答の中でも問われた、食品のサプライチェーンにおける小売と外食産業のヒエラルキーについてです。具体的には、両者とも経済的合理性に基づいているはずなのに、小売は欠品ペナルティなどを設けて過剰な納入をメーカーに強いることで、卸しよりも高いヒエラルキー位置を得ているのに対し、外食産業の一部は小売から返品された食料を購入している点で低く位置していることです。言い換えれば、小売りは欠品やそれに伴う、機会費用として失った利益・イメージの悪化に重点をおいているのに対し、外食産業は食料の安さを重視しているということです。小売も、原価が安ければ売値を下げることで集客力が上げられますし、外食産業も、欠品（売り切れ）を避けて利益を最大化したいはずで、何と言っても興味深いのは、両者とも経済合理性を追求している点では一致している点です。外食は小売よりも消費規模が大きいことや、加工を通じて消費者に食料を提供している点が関係しているのかもしれませんが、自分で考えても納得のいく答えが得られませんでした。

少し長くなってしまいましたが、総じて、先生の講義や著作によって食品ロスの問題性や緊急性、さらには日本の特異性を感じることができました。ありがとうございました。（学生ながら批判めいたことを書いてしまい申し訳ありませんでした。）先生

のますますのご成功をお祈りしております。

自分の地球温暖化に関するイメージが大きく変わったと思いました。食品ロスが、地球温暖化の原因が3位であることはとても驚きだったし、電気自動車や発電など遠く離れた問題だと思っていたら地球温暖化が、非常に身近に感じられました。同時に、日本での法整備の遅さについても初めて知りました。日本のノーリスク志向が原因であることは納得できましたが、行政や国民が食品ロス問題をもっと真剣に捉えたら変わるのではないかと感じます。この度は本当にありがとうございました。

これまでも「フードロスは良くない」ということは倫理的規範として認識はしていました。しかし、フードロスの原因と帰結について今回詳しく解説していただき、これはあってはならない問題だということをロジカルに理解することができました。

お話の中で特に興味深かったのが、フードロス削減のための消費者教育についてのお話でした。確かにこの国では、店や商品を選ぶ際に環境や経済への負担といった面はあまり重視されていないように思います。正直私自身も、原材料や認証マークを一目見ることもなく安い方を買ってしまっていました。そうした視点を自分のものとして備えられていなかったと反省しました。国内の意識を醸成することは容易ではないかもしれませんが、変わっていく可能性はあるとも思います。今でも商品の安全面や広告に関連する不買運動が起こっているのはよくXで見かけるので、これがフードロス批判に繋がれば企業に圧力をかけることができるかもしれないと思いました。ただ、ヒエラルキー構造が様々な社会問題を生み出しているという根本の部分も理解する必要があることを、今日のお話を通して感じました。せっかく私は気づきを与えていただいたので、これからは消費者としての行動基準を組み変えていこうと思っています。

家庭でのフードロスよりも、小売店でのフードロスがより深刻であることが分かった。また、フードロスによる経済的損失が大きいことに驚いた。フードロスを減らし、国家予算を教育や医療・福祉に使うべきだと思った。また、消費者側がフードロスの実態を把握し、当事者意識を持つとともに、より批判的意識を持つことで企業側の態度も改善できると思った。

食品ロスが予想していた以上に大規模だったので驚いた。自分の普段の生活では気づかない場面で様々な無駄があるのだと知り他にもこのようなことはあるのだろうと思ってそれらについて知り、改善していく必要を感じた。食品ロスに関しては消費者側が高い意識を持つことで消費者からの視点を意識する小売店などの考え方も変えることができると思うのでお話にもあった通り、消費者の責任などを自覚する必要もあると思った。小売店とメーカーの力関係が食品ロスに繋がるというお話もとても興味深く、構造的な問題から次の問題が生まれる様態を見たと感じた。善意での寄付による事故に関する免責についてはとても有効であると感じた一方で国民の考え方から変えないと事故が起きた際に社会的非難を浴びる結果になりそうなのでそれを恐れて結局寄付ができないという状況にも陥りかねないと感じ、法改正も重要だがその前に根本的な意識の変化もなくってはならないのではないかと考えた。

この度は貴重な講義をしていただき、ありがとうございました。今回の講義を通じて、食品ロスの背景には単なる「もったいない」精神では済まされない構造的な問題があることを痛感しました。コンビニの会計制度や販売期限のルールなど、企業本位の商慣習が廃棄を前提としている現状には強い違和感を覚えました。また、フードバンクや海外の制度と比較しながら、罰則やインセンティブのない日本の政策の弱さも浮き彫りになっていました。安全性重視が過剰なリスク回避につながり、結果として支援が届かない人々がいるという指摘にも深く考えさせられました。今回の講義を元に自分でも日本の食品ロスの問題についてさらに理解を深めていきたいと思いました。

今回のお話を伺って、一番衝撃を受けたのは、食品ロスをなくすことの意義の大きさだ。ごみを燃やすことが環境に負荷をかけていることや、捨てられるごみの量が世界で飢えている人が必要とする食事の量とほぼ同量であることも知っている。しかしこの二つは壮大すぎる話のように思え、私の日常とは直接結びつかなかった。井出留美さんのお話を伺って、温暖化を止めるためにできることの第三位に食品ロスをなくすことが挙げられること、日本国内でごみを燃やすことに年間 2 兆 2912 億円が費やされていることを知った。井出留美さんもおっしゃっていたが、この約二兆円を大学やその他の教育、医療等へ回すことができる。大学の学費は上がったばかりで自分に最も関係のあることだ。また地球温暖化対策について、よく電気を消すなどと言われるがどれだけ効果があるのだろうと疑問に思い、最も有効的な手段は何なのかわからず、止めることが非現実的なことのように思っていた。しかし地球温暖化を止めるために役立つことがランキングにされており、食品ロスをなくすことが三番目に効果があることだと知り、食品ロスをなくすことの重要性が認識された。

だが食品ロスの大部分は消費者に届く前のフードロスが占めており、食品ロス削減に私たち消費者が大きく関わることは難しいのではないかと考えていた。しかし井出留美さんのお話から、メーカーと小売店の力関係、ヒエラルキーが食品ロスを生む原因の一つとなっていること、そして小売店は消費者を意識しているので、消費者の反応次第で小売店は態度を変えざるを得ないということを知った。つまり、私たち消費者の態度が食品ロスの増減を左右することができるのだ。実際、井出留美さんが「『E』でも『A』じゃないか」というキャンペーンを打ち出したところ、一度は回収された商品が再販されたことは、消費者、世間が企業の行動を変えることができるというポジティブな事例だ。これはとても希望を持てることだと思い、自分でも行動していきたいと思う。また、法律を変えることの重要性も指摘されており、様々な法律にもっと関心を持ち、注目していく必要があると痛感した。

食品ロスは「もったいない」。だから、なぜ単純に無くすることができないのかという疑問があった。食品ロスの問題が解決されない諸要因を知ることができたのは良かったが、消費者の意識の問題や、事実が広く知られていないからこそ企業に情報の透明性を求めるためのインセンティブも生まれにくいという構造的な問題など問題解決の困難さを実感した。日本では給食教育を通じて、「もったいない」という意識は植え付けられているはずだから、問題の周知とそれに関心を向けるゆとりが必要なのではないかと思う。

ご講義ありがとうございました

食品ロスについては中学生の時に社会の授業で勉強していたのもあり興味をもっていました。日本の食品ロスの規模は一人が一日に一杯のお茶碗分を捨てているほど大きいと知り驚いて、なんとか減らす必要があると思っていました。詳しいお話を伺い、経済的損失だけでなく、開発的、社会的な影響があると知れてさらに問題意識が強まりました。

また、井出さんがかなり強く問題意識を持たれているコンビニ会計についてよく知れました。日本のコンビニ会計は、「至れり尽くせり」の文化や「潔癖意識」から生まれたブランドイメージを徹底しようと、また利益を守ろうと食品ロスを大量に生むような設計になっていると思います。チェーンが防ごうとしている一物二価や品切れのもたらすコンビニへの悪いイメージは確かに大きいと思います。いつでもすべてそろっている(ように見える)ことがコンビニの強みであり、値段を変えてしまうと信頼がなくなってしまうということも理解できます。しかしそのために上層部が得をし、店舗に経済的負担をかけ、社会的損失をも起こしてしまうような構造はやはりよくありません。この構造を変えるために、井出さんがおっしゃった消費者の行動を変えるここらは何ができるか、少し考えてみましたが、食品ロス対策として重要な「期限が切れるものから買切る」ということを最優先で防ぐコンビニに対して僕たち消費者ができることは非常に少ないように思えます。ここに関してはかつて独占禁止法でお叱りを食らったように、法律で訴えていくほか方法はないと感じました。やはり、食品ロスを防ぐためには法律強化は必須です。僕は理系で現在はあまり法律には詳しくないため、アンテナを高く張り法律と社会問題の関係を見ていきたいと思っています。

今回最も驚いたのはフードロスの規模と影響の大きさです。報道等でその重大さを知ってはいましたが、今まで自発的に調べてはこず、こうしてデータをまとめた形で見ると、特に経済・環境への影響には著しいものを感じました。これだけの影響を持つ資源が制度や慣習によって無駄になっていることには強いもったいなさと憤りの感情を覚えます。

国際的に活躍なさっている立場から見た世界と日本との比較についても意外に感じる点・学びになる点が多くありました。日本は「もったいない」の言葉が世界でも通じるとおり国際的にみてもフードロスには敏感なのではと思っていましたが、コンビニに代表される便利さの代わりにロスを許容する環境やヒエラルキーとそれに基づく商慣習が根強いと知り、意外に感じました。良きサマリア人の法が日本で浸透していないというのは前々から知っていましたが、フードロスの現場においても重要だということにはゼロリスクを取りたいという社会の背景も含め納得しました。前々から日本はフードバンクや子ども食堂など、本来行政が提供・少なくともサポートして然るべき社会問題の解決のための現場を民間に任せきりにしてしまう点が問題であると感じており、今回その考えは一層強くなりました。今後日本社会が縮小していく中で、それに見合った経済・社会の形を目指していくべきだと思い、フードロスの削減はこれに大きく寄与できる要素なのではないかと考えます。

制度や社会の傾向とは別に、消費者として果たすべき役割についても考えさせられました。1年間祖父母宅に下宿してこの春から一人暮らしを始め自炊をするようになった身として、食べ物を使いきれずダメになってしまうことを何度か経験しており、家族がどれだけうまくやりくりしていたのかそのありがたさが身に沁みるとともに深く反省を覚えました。一方で、特に賞味期限は思った以上に余裕を持って設定されており、また小売の現場ではその上さらに厳格な商習慣のもとで運用されているこ

とを知り、手前どりや期限切れでも状態を自分でよく確認し使い切ることを一層意識して実行していきたいと感じました。自炊と買い物を習慣づけ、消費の方法も工夫しながら、食べ物を粗末にしないよう心がけるとともに、商品を選ぶにあたって情報収集を怠らず、背景まで考えを巡らせた上で決め、消費行動によって企業へ働きかけることも一層意識していきます。

食品ロス、と聞くともう聞き飽きた、とか、結局どうすればいいのが掴めない、といった印象がありました。

しかし、井出さんのお話を聞くと、思った以上に自分の食品ロスについての知識が少ないことや、具体的に改善すべきところはたくさんあることが知ることができました。

一つ挙げるとすれば、コンビニエンスストアの本社と加盟店のヒエラルキーについて印象に残りました。コンビニは、常に備蓄を欠かさないことを旨としており、本社が加盟店に備蓄を欠かさないよう命令する。加盟店はそれに従うしかなく、多くの食品ロスを生み出すが、それは加盟店が支払わなければならないので、本社の体質は変わらない。

これに似たような、日本の数多ある歪な商習慣が食品ロスに繋がっていることを深く知ることができました。それに加えて、日本の消費者が問題意識が低いという私たちへの問題提起も、重要な課題だと思いました。