

# フードバンク活動の拡大と 生鮮食品・野菜の取り扱いの現状

千葉大学大学院 園芸学研究科 教授 櫻井 清一

## 【要約】

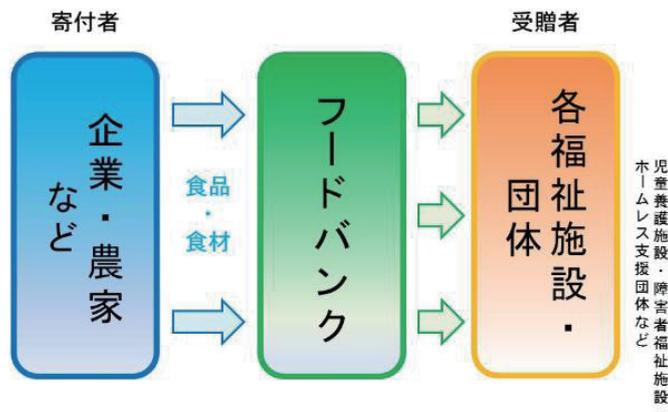
まだ食べられる食品を企業などから引き取り、必要とする人々に届けるフードバンク活動は、日本でも近年認知され、設置数が増えている。しかし野菜を含めた生鮮食品の取扱量は十分でない。各地のフードバンクおよび供給先の企業などは、物流施設の改善や配送ルールの工夫により、野菜の取扱量を増やし、多様な食材を届けようと努力している。今後は野菜産地組織の積極的な支援・協力も期待される。

## 1 はじめに

フードバンクとは、品質上・衛生上は問題ないにもかかわらず廃棄されてしまう食品を食品製造業者や流通業者から引き取り、福祉施設など生活上困難な問題を抱える食品を必要としている人々やそうした人々を支援する団体に無料で譲渡する取り組みである（図1）。フードバンクは1970年代に米国で設立されたのを契機に、徐々に世界各地に拡大していった。多くの国で生活困窮者を直接支援する手法として、またそのままでは廃棄され食品ロスとなつてし

まう食材を有効活用する手段として認知されている。日本では他の先進国に比べフードバンク活動の実践は遅れたが、2000年に東京の団体である公益財団法人セカンドハーベスト・ジャパンが初めて取り組んで以来、徐々にではあるが拡大していった<sup>(注1)</sup>。そして食品ロスへの関心の高まり、生活格差問題の顕在化、それを踏まえた生活困窮者自立支援法が2013年に成立、2015年からの施行により、近年では全国的に設置数が増え、2017年1月時点で77のフードバンクが確認されている。その後も設置が相次いでいる。

図1 フードバンクの仕組み



資料：農林水産省ホームページ

農林水産省は食品ロス削減の観点から継続的にフードバンクに対する支援や調査を行っており、その成果を報告書や事例集として公表している<sup>(注2)</sup>。近年ではフードバンクに関する著作も幾つか刊行されている<sup>(注3)</sup>。それらを見ると、集められた食品をいかに適切に必要な団体・個人に分配し届けるかという量的なマッチングの問題に加え、近年では食品の保存・輸送・衛生管理の問題や、配布する食材のバラエティの問題も議論されており、実務を担う人々の抱える問題点や関心事が多様化していることがうかがえる。

さて、フードバンク活動にて野菜をはじめとする生鮮食品はどのように扱われているのだろうか。後述するように、野菜・生鮮食品は鮮度管理や輸送時の取り扱いに一定の制約条件を抱えるため、常温で管理できる一般的な加工食品に比べるとフードバンクでの取り扱いが難しい食材と言える。しかしバランスのよい食生活を続ける上では必要な食材でもある。

そこで本稿では、まだそれほど詳しくは知られていない日本のフードバンク活動の運営実態を紹介するとともに、フードバンクにおいて野菜および他の生鮮食品がどのように取り扱われているかを検討する。まず農林水産省委託調査によるフードバンクの普及状況を概観する(2節)。次にフードバンク活動の現況を把握するため、関東地区で一定量の食品取扱実績を有する代表的なフードバンクである群馬県の「NPO 法人三松会<sup>さんしょうかい</sup>フードバンク北関東(以下「フードバンク北関東」という)」および「フードバンクまえばし」の実践例を紹介する(3節)。さらにフードバンクに食材を提供する企業の実態を把握するため、瀬

戸内地方を中心に多くのフードバンクに食品を提供するとともに、新しい物流システムの構築に取り組んでいる量販店「ハローズ」および提供先の「フードバンクアリス」の取り組みを紹介する(4節)。最後にフードバンク活動の現段階と野菜を含む生鮮食品の提供可能性について総括する。

注1：フードバンクの歴史については、引用・参考文献2および3に詳しくまとめられている。

注2：農林水産省のホームページ(引用・参考文献4)には、フードバンク活動の概況や関連する調査事業の成果、支援事業の概要をまとめた資料などが網羅的にまとめられており、参考になる。

注3：引用・参考文献1、2、3を参照。

## 2 日本におけるフードバンクの普及・展開

全国のフードバンクの活動状況がよく分かる調査報告書として、農林水産省の委託を受けた公益財団法人流通経済研究所が実施した調査結果がよく紹介されている(注4)。本調査は2017年1月時点で活動している全国のフードバンク77団体について、活動開始年、組織状況、食品の取扱量など、基礎的な情報を個別団体単位で把握し公表している。本調査のデータを集計・整理することで、現時点での日本のフードバンクの普及状況と活動の概要を把握できる。表1に集計結果の概要をまとめた。

フードバンク活動を開始した時期は、2011年以降が全体の4分の3を占め、近年活動が急速に普及・拡大していることが分かる。所在地を都道府県別にカウントすると、調査時点で44都道府県に設置されており、おおむね全国に普及していると言える。運営団体の組織形態を見ても、任意団体もあればNPO法人を取得した法人がフードバンクも一部門として運営するも

表1 フードバンクに関する基礎データ

項目	回答数	構成比
活動開始年	～2005年	2 3%
	2006～10年	17 22%
	2011～15年	36 47%
	2016年～	21 28%
	小計	76 100%
法人格の有無	あり	56 73%
	なし	21 27%
	小計	77 100%
運営スタッフ数	5名未満	24 34%
	6～10名	17 24%
	11～20名	20 29%
	21名以上	9 13%
	小計	70 100%
年間取扱量	10t未満	17 39%
	10t～100t未満	18 41%
	100t～	9 20%
	小計	44 100%
食材の取扱状況 (注)	野菜を扱う	48 62%
	冷蔵・チルド品を扱う	44 57%
	冷凍品を扱う	39 51%
	総回答数	77 100%

資料：引用・参考文献5（一部再集計）

注：複数回答

の、自治体公設のもの、生協が取り組むものなどさまざまである。それでも全体の70%以上が法人格を持つ組織により運営されている。年間の食品取扱量もバラツキが見られ、10トン未満の小規模団体が4割近くを占めるものの、100トン以上を取り扱う大規模団体も散見される。運営に携わるスタッフは、5人未満のごく少数で運営される団体から20人を超えるスタッフが携わる団体まで一定数存在し、組織規模の多様性がみられる。ただし、スタッフ数には常勤の専従職員だけでなく、フードバンクの親団体の職員が職務の一部として関わる場合や、無償のボランティアも含まれる。スタッフ数を回答したフードバンクのうち、37%は常勤スタッフが不在、

57%は有給スタッフが不在と回答している。従って、現場では専従の有給スタッフが少ないことが推量できる。

フードバンクに寄付される食品は、常温での保存が可能な加工食品が多いと一般に言われている。しかし野菜のように鮮度が重視される食品や温度管理が必要な食品の取扱状況を確認すると、62%のフードバンクが野菜を実際に取り扱っている。中には根菜類・土物野菜のように常温管理できる野菜に限定しているフードバンクも少数あるが、野菜取扱率は決して低くない。さらに厳格な温度管理を要する冷蔵・チルド品（日配品と言われる加工食品が多く該当）や冷凍食品も半数以上のフードバンクが取り扱っている。表1には掲載していないが、フードバンクが保有する物流施設の回答状況をもみても、ほぼ半数のフードバンクが冷蔵・冷凍品に対応する保管施設を保有している。フードバンクが取り扱う食品は常温管理できる“乾きもの”と俗称される加工食品だけでなく、かなり多様な食材を日常的に扱っていることが分かる。

注4：引用・参考文献5を参照。

### 3 フードバンクの運営状況

#### ～フードバンク北関東およびフードバンクまえばしを事例に～

##### (1) フードバンク北関東の概況

フードバンクの運営の実態を把握するため、群馬県を中心に活動するフードバンク北関東に、ヒアリング調査を行った。

フードバンク北関東は群馬県館林市にあるNPO法人・三松会により設立されたフードバンクである。三松会は身寄りのな

表2 フードバンク北関東の活動概要

基本理念	もったいない食品をありがたいの食品に
設立年（団体の設立年）	1995年6月
フードバンク活動の開始年	2010年4月
法人格の取得の有無	有
取扱品	加工食品（常温）、加工食品（冷蔵・チルド）、野菜・果物、菓子、清涼飲料、防災備蓄品
提供の条件	賞味期限が明記されている期限内の食品
提供先	児童養護施設、母子生活支援施設、自立援助ホーム、障害者施設、生活困窮者支援団体 シェルター、グループホーム、更正支援施設、地方公共団体、災害支援団体、学校外学習生活支援団体、老人施設、個人支援 炊き出し、他のフードバンク

資料：引用・参考文献5

表3 フードバンク北関東の食品取扱量

（単位：トン）

	2013年	2015年	2017年
食品取扱量	135	150	220
うち他のフードバンクからの提供量	59	31	（推計）88

資料：引用・参考文献5およびヒヤリングより筆者追記

い人々の生活支援活動を行うNPO法人である。日々の活動において、毎日の食事も十分でなく、緊急の食料支援が必要な人々に多く接してきたことから、フードバンク活動の必要性を感じ、セカンドハーベスト・ジャパンからの指導・助言を受けながら2010年にフードバンク活動を開始した（表2）。現在は三松会常勤スタッフ4名（うち2名はフードバンクが主務）により運営されている。2017年の食品取扱量は220トンで、全国のフードバンクの中でも大規模なグループに属する（表3）。このうち40%が他のフードバンクから提供された食品である。その多くは近隣のフードバンクで集められたものの提供先とのマッチングができず、代わってフードバンク北関東が受け入れた食品である。一定の規模を有し提供先も多いフードバンクには、こうしたフードバンクからの持ち込みが多いという。フードバンク独自の輸送手

段として2トントラックおよび軽自動車を各1台保有している。車3台が置ける規模の倉庫には、冷蔵・冷凍食品を保管できる施設も用意されている。

## （2）フードバンクまえばしの概況

ヒヤリング調査時、フードバンク北関東の担当者・高橋あゆみ氏は同じ群馬県内にあるフードバンクまえばしでの支援業務に携わっていたため、同バンクの活動状況についても知ることができた。フードバンクまえばしは前橋市役所が2017年に立ち上げた公設フードバンクであるが、運営はフードバンク北関東に委託されている。事務所は市の中心部・市役所近くにある（写真1）。事務所内には冷蔵・冷凍品を保管する設備も用意されている（写真2）。フードバンク北関東のスタッフに加え、ボランティアも運営に参加している。



写真1 フードバンクまえばし事務所



写真2 温度管理できる食品保管施設  
(フードバンクまえばし)

### (3) フードバンクにおける食品の取り扱い

フードバンク北関東では現在、常時13の企業などから食品の寄付を受けている。臨時で受けた寄付も含めた提供元企業・団体数(延べ数)は100以上に及ぶ。寄付を受ける場合は、食品の取り扱いに関するルールなどをまとめた「基本協定書」を交わし、双方が食品を丁寧に扱うとともに二次的用途(転売など)に使用させないことを了解の上やり取りすることになっている。寄付先の企業は群馬県に限らず、埼玉県・東京都をはじめとする関東一円に立地している。石川県の食品メーカーからも定期的に寄付を受けており、寄付先企業の立地する地理的範囲はかなり広い。

集められた食品を提供する支援・提供先団体は280ほどある。支援先団体の特性や支援の必要性を確認するため、担当者が訪問し、契約書を取り交わした上で食品を提供している。ほとんどのフードバンクで実践されていることであるが、食品の提供は認められた団体に対して行い、最終的に食品を必要とする要支援者に対し個別に食品を提供することはしないのが原則である。ただし、後述するが、フードバンク北関東の場合、緊急性を要する場合や一時的

な支援が必要な場合など、特別の理由がある場合は個別支援を行っている。

フードバンク担当者は食品の在庫量と団体からの要望を考慮しつつ、毎回の食品提供先と実際に配る食品の種類および量を決定する。要望量が提供できる食品の量を上回る場合は、生活困窮者を支援する団体への配分を優先させている。また提供先団体が食品を引き取りに来ることが多いものの、事情によっては寄付された食品の輸送時に合わせてフードバンクの輸送車が運ぶこともあるし、遠方の提供先に対しては宅配便を活用するなど、柔軟に対応している。

### (4) 野菜などの取扱状況

フードバンクでの日々の活動において、野菜をはじめとする生鮮食品や、温度管理を要する冷蔵・冷凍品はどのように取り扱われているのだろうか。

フードバンク北関東でも、青果物や冷蔵・冷凍品は日常的に取り扱われている。生鮮の青果物と加工された冷蔵・冷凍品(冷凍野菜を含む)を比較すると、取扱量では後者のほうが多いという。また青果物では野菜の方が果物より取扱量が多く、果物の取扱量はごくわずかとのことである。

フードバンクにておいて野菜が扱いにくい理由の一つに、加工食品ではほぼ必ず付されている賞味ないし消費期限の表示がないことが挙げられる。担当者は自身の判断でフードバンクを通じ提供・利用できるかを判断しなければならない。

しかし高橋氏ら現場の担当者は、野菜をはじめとする生鮮品のニーズは高いと考えている。日本では加工食品に比べ青果物の価格は相対的に高く、生活困窮者にとっては購入しにくい食材、また高騰時に購入量を減らしがちな食材となっている。また近年増加している子ども食堂や炊き出しなど、生活困難者に共同で食事を提供する場では、調理材料として多くの野菜が必要とされている。

現時点での主な野菜の寄付・提供者は、個人としてフードバンクに野菜を寄付する群馬県内の個別農家である（写真3）。JAの共販組織など、産地組織からの寄付の実績はほとんどない。その理由としては産地側の認識不足よりもフードバンク側の生鮮品受け入れないし供給能力の制約の方が大きいと高橋氏は考えている。

## （5）個人に対する食品支援について

フードバンクでは一般に、困難を抱える人々を支援する組織・団体に対する食品提供を原則としており、個人に対し直接食品を提供することは例外的である。そのためフードバンクが直接支援を要する人々の実態を把握する機会は少ない。しかしフードバンク北関東では、以前より緊急を要する場合およびどの組織にも所属ないし関与できない人々に対して、必ずルールを理解し同意書を交わすことを条件に、個人支援を行ってきた。生活に困難を抱える人々の実態は多様であり、またデリケートな問題であるが、ここでは高橋氏からのヒアリング内容を基に、差し障りの無い範囲で紹介し、フードバンク活動の必要性を理解する一助としたい。

まず、個人支援の対象者の多くは、生活保護をはじめとする公的支援制度の「すき間」に位置している人だという。認定基準の微妙な制約や変更、予期せぬ環境の変化などにより、制度に基づく支援を一時的に受けられなくなり、極めて切迫した状況に陥る困窮者が対象となっている。個人属性では、高齢者、精神疾患を患っている人、男



写真3 農家より提供を受けた野菜（フードバンクまえばし）

性、離婚・死別などによるシングルファーザー／マザーが比較的多いという。家族を持つ人と単身者の割合はおおむね6：4である。また製造業が多く立地し労働力不足である群馬県の事情を反映し、外国人労働者も支援の対象となっている。

食品の提供は2週間に1回を基本とし、被支援者がフードバンクに取りに来るのが原則である。しかし必要時には郵送やボランティアを介した配送も行われている。例えば群馬県の農村部には温泉が多く存在するが、温泉旅館のある地域には、シングルマザーが仲居業や客室清掃に従事している家庭が多く住んでいるという。しかしこうした職種は繁忙期と閑散期の仕事量の差が大きく、生活は極めて不安定である。そのため地域の社会福祉協議会の委託を受け、対象となる母親に郵送で食材を個別に届ける取り組みが継続されている。

#### 4 小売業者によるフードバンクへの食材提供 ～ハローズおよびフードバンクアリスを事例に～

##### (1) 株式会社ハローズの概況

続いて、フードバンクに食品を寄付・提供する側から取組状況を把握するため、株式会社ハローズ（以下「ハローズ」という）の事例を紹介する。

ハローズは岡山県早島町に本部を持つスーパーマーケット・チェーンである。早くから24時間営業に踏み切るなど、地域密着型の営業を心掛け、現在は瀬戸内エリアに82店舗を展開している。

ハローズ商品企画室にて店舗から生じる廃棄物の削減に取り組んでいた太田光一室長は、海外の著名スーパーマーケットが食

品ロス対策としてフードバンクへの食材提供をしていることに関心を持ち、まだ食べられるのに諸般の事情により廃棄される食品を少しでも役立ててもらおうと、2015年3月よりフードバンク岡山に食品の寄付を始めた。その後連携するフードバンク数・提供量ともに増加し、フードバンク側の輸送負担が重くなったことに配慮し、後述する「ハローズモデル」と呼ばれる配送システムを導入した。これが高い評価を得て、現在ではフードバンク11団体に加え、フードバンクのマッチングにより岡山、広島、愛媛、香川の各県にある社会福祉協議会、子ども食堂、障害者就労支援施設など70以上の団体に食品を提供している。全店舗からの提供量の合計は1カ月当たり800ケース相当・4トンに及ぶ。

##### (2) フードバンクアリスの概況

ヒアリング時に同席いただいた倉敷市の稲見佳子氏は、一般社団法人アリス福祉会代表理事として障害者就労支援事業所（A型）<sup>(注5)</sup>の運営に携わるほか、かねてより廃棄物や食品ロスの問題に関心を持ち、エコフィードやコンポストなどの活動にもかかわってきた。しかし「食べられる食品はそのままフードバンクなどを通じて支援先に提供するほうが効率的だ」との考えから、2017年9月よりフードバンクアリスを岡山県倉敷市に立ち上げた。

現在、同フードバンクは稲見氏のほかボランティア2名により運営されている。食品を提供する支援先団体は6団体、年間取扱量は58トンである。そのうちかなりの量が、倉敷市および広島県福山市にて営業する炊飯業者より提供される米飯である。炊飯製造ラインでは一度に大量の米飯をた

き上げるため、恒常的余剰を生じやすいが、フードバンクを通じて余剰米飯の活用に一役買っている。この取り組みの開始時にもハローズが間接的に貢献している。食品だけでなく、食品に付随する雑貨類（PR用の記念品、雑誌の付録など）も収集し、利用を希望する支援団体に提供している。

注5：障害者就労支援事業を担う事業所にはA型とB型がある。A型では障害者と雇用契約を結び、給与が支給される。B型では授産的活動を行いながら工賃が支給される。

### (3) 食品の提供の実際

#### ～ハローズモデルを中心に～

ハローズがフードバンクに提供している食品は、次のいずれかに該当する食品である。

- ① 廃棄伝票記載済みで、消費期限までまだ一定期間あるが事情により店頭販売できない商品：例えばへこんだ缶詰、包装破れの商品、ラベルの汚れた商品
- ② メーカーから提供された景品類の余り：例えばおまけの食品。景品のタオルなど、

非食品も時に含まれる。新規の食品は顧客から慎重にみられ、余ることも多いという。

- ③ 消費期限が近い食品：どの程度で見極めるかは、主な品目ごとに定められた基準と店長または主任の判断による。

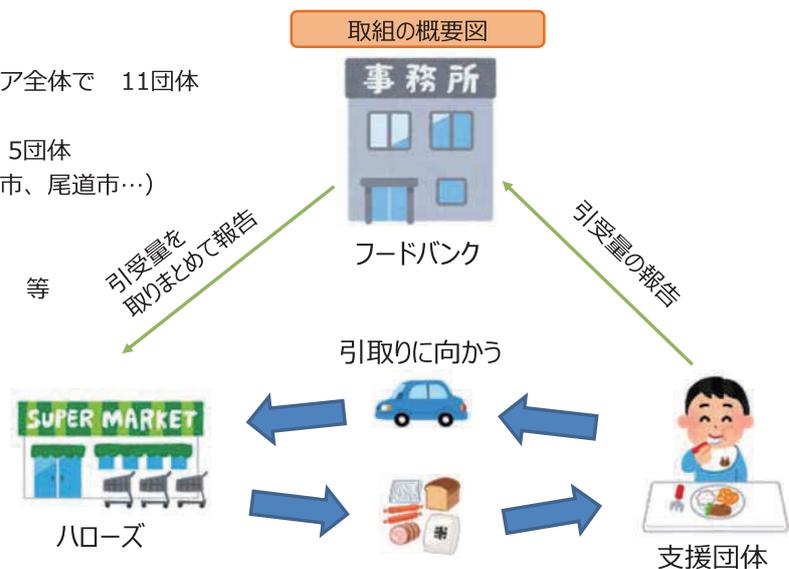
前述のとおり、フードバンクへの提供を始めた頃は本部に戻される商品から提供品を選び、フードバンク側が輸送手段を担うことでやり取りしていた。しかし取扱量および提供先が増加するにつれ、フードバンク側の輸送負担が重くなってきた。そこでハローズでは2016年より、支援先団体が必要とする引受量の把握と情報交換はフードバンクに任せる一方、実際の商品の提供は支援先団体に近い店舗が行うこと、また提供品の引き取りも団体に直接依頼するというシステムを提案し、順次拡大していった。これが「ハローズモデル」である（図2）。

このシステムの導入により、商品を提供する側、つなぐフードバンク、受け取る支援先団体それぞれにメリットが生まれてい

図2 ハローズモデルの概念図

#### 食品提供施設一覧

- ① フードバンク ハローズ出店エリア全体で 11団体
- ② 子ども食堂 約30団体
- ③ 障害者就労支援施設 A型・B型 5団体
- ④ 社会福祉協議会（赤磐市、岡山市、尾道市…）
- ⑤ その他支援を必要とする団体  
岡山市 ホームレス支援きずな  
倉敷市生活自立相談支援センター 等



注：農林水産省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」（2016年）より引用

る。まず商品を提供するハローズにとっては、提供する商品を本部に集約する必要がなくなり、その輸送負荷が軽減した。これまで事業系一般廃棄物として処理していた廃棄食材もリユースできるため、1店舗当たり10～15万円かかると言われる処理コストも削減できる。フードバンクは、提供品の輸送に関わる負担が大幅に低下し、物流の装備が遅れているフードバンクでも、必要な食品の把握と情報伝達を滞りなく行えば「調整役」として食品の授受に関われるようになった。提供品を受け取り利用する支援先団体にとっては、本部経由の輸送を経ずに直接食品を入手できるため、より状態のよい食品を受け取れるようになり、後述するように生鮮品や消費期限の近い食材も利用可能となっており、食材のバラエティが高まった。また引き取りの場での店長・主任らとのコミュニケーションがあるので、より細かな要望や謝意を伝えられるようになった。フードバンク提供品の物流システム全体として見ても、システム内の輸送距離が短縮し、環境負荷も軽減した。ハローズではこのシステム導入による二酸化炭素削減効果を年間76トンと推計している。

もちろん、デメリットや制約も存在する。どのような食品を提供ないし利用できるかは、個々の店舗の品ぞろえとオペレーションに依存することになる。また店長・主任によりフードバンク関連業務への取り組み方も若干の個人差がある。そのため、店舗によってフードバンクへの提供量や食品のバラエティに多少の差が出てしまう。また、支援先団体と店舗の立地関係により、支援を受けやすい団体とそうでない団体が生じる可能性がある。



写真4 ハローズ羽鳥店にて食品の寄付を受けるフードバンクアリス・稲見代表理事（写真提供：ハローズ）

後者の立地の問題を緩和するため、ハローズでは出店エリア内の同業他社にもフードバンクおよび支援先団体への食品提供を呼び掛けている。これに対し岡山県に展開するスーパーの8割が賛同を示し、支援のネットワークが地域全体に拡大している。さらにスーパーだけでなく、ドラッグストアなど他の流通業者や一部の食品メーカーもフードバンク活動に関与するようになった。

ハローズモデルの経験を踏まえ、同社では現在、子ども食堂や障害者就労支援事業など、支援先の特性をより考慮した食品提供モデルの改善に取り組んでいる（注6）。

注6：これらの活動が評価され、ハローズ社は2018年、「第6回食品産業もったいない大賞」の農林水産省食料産業局長賞を受賞している。また太田商品管理室長は、農林水産省委託によるフードバンク関連調査事業の委員を務めるなど、フードバンク活動の普及・支援に関する取り組みに多数参加している。

#### (4) 野菜などの取扱状況

ハローズモデルの導入により、店舗と支援先団体の間の輸送距離および時間が短縮されたため、従来のフードバンク活動では扱いにくかった生鮮品（野菜を含む）や日配品（賞味期限の短い加工食品、乳製品など）の取扱量が増加し、支援先団体にとっては利用できる食材のバラエティが大幅に改善した。例えば福山エリアで2019年1月にフードバンクへ提供された食材の内訳を見ると、青果物80ケース、日配品56ケース、一般的加工食品60ケースとなっており、鮮度を要する青果物や消費期限の短い日配品がかなり扱われていることが確認できる。

ただし、ハローズも消費期限に関わる青果物の取り扱いの難しさを指摘している。ほとんどの加工食品（日配品を含む）には消費期限ないし賞味期限が付されている。生鮮品でも加工肉には消費期限が表示されている。その場合、実務者はその日付と社内ルールを照らし合わせ、比較的容易にフードバンクへの提供が可能かどうかを判断できる。しかし青果物の場合、消費期限の表示はないため、実務者は自らの主観で判断しなければならない。負担感はあるし、判断の個人差もある程度生じてしまう。

## 5 おわりに

### ～フードバンクにおける野菜取り扱いの拡大可能性～

本稿では、日本におけるフードバンク活動の実態を紹介するとともに、活動の現場にて野菜をはじめとする生鮮品がどのように扱われているかを検討した。

海外に比べ日本ではフードバンク活動に

よる食品ロス削減効果の重要性はそれほど認識されておらず、制度的な支援も希薄である<sup>(注7)</sup>。にもかかわらず、運営団体および関係企業・団体の努力により、フードバンク活動は徐々に広がりを見せている。さまざまな社会福祉制度にもどうしても制度の壁や運用上の課題があり、支援の枠から外れ、困難な状況（一時的なものを含む）に直面する人々は存在する。そうした人々にとって、フードバンクを通じて提供される食材は、まさに「命をつなぐ糧」である。

命に関わる食材だからこそ、できれば食材のバラエティが確保され、利用する人にとって選択の余地があることが望ましい。そのためには野菜を含めた生鮮食品がフードバンク活動でも一定量取り扱われることが求められる。今回の実態調査では、野菜について一定量の取り扱いはあるものの、まだ不足気味であること、また支援先からは強いニーズがあることが示唆された。生活格差問題と栄養問題が合わせて論じられるとき、低所得者層の青果物購入量の少なさや調理能力の欠如が指摘されることがある<sup>(注8)</sup>。しかしこうした人々に対しても、子ども食堂の急速な拡大にみられるように、共同で調理することによって困難を抱える人々により多様な食材・おいしい料理を提供できる機会は増えている。フードバンク活動において、野菜の取扱量増加が期待される。

今回の調査において、実はフードバンクへの関わり方を把握できなかった主体がある。それは野菜を出荷する産地組織（農協、出荷団体など）である。野菜産地では、規格・等級を巡る格別品や豊作による余剰の発生、近年では契約栽培時に求められる契約量を上回る作付け（緊急時の対策とし

て) など、さまざまな形で「商品にならない」野菜が発生している。その量は膨大であり、現在のフードバンクの運営システムで受け入れられる量をはるかに上回っているかもしれない。また野菜には鮮度劣化という制約条件がどうしてもつきまとう。野菜は確かにフードバンクでは取り扱いの難しい食材であるが、産地からまとまった量を提供されたという事例は、文献レベルでもごくわずかしが把握されておらず、現状としては個別農家による提供の積み重ねに委ねられている。

今回ヒアリングにご協力いただいた方々は、フードバンク活動の普及・支援を目的とした会議、イベントにも参加した経験を有するが、そうした場でも産地の代表者の参加は少なく、フードバンクへの関心や動機付けも総じて低いという<sup>(注9)</sup>。産地組織からのフードバンクに対する継続的支援が可能かどうか、新たな課題が突きつけられている。

注7：引用・参考文献3によれば、多くの欧米諸国および東アジアの韓国・香港・台湾では、食品ロスを軽減するための具体的対策としてフードバンク活動が公的に一定の評価を得ており、政策的支援も整備されつつあるという。またフードバンク発祥の地である米国では、寄付された食品に由来する事故の免責条項が制度化されている。

注8：例えば家計調査（総務省）や国民健康・栄養調査（厚生労働省）といった公的統計の推移を見ても、低収入層や若い層の青果物購入ないし摂取量の低さが確認できる。

注9：ヒアリングの際、「産地組織の方々は転売に対する危惧を強く持っているようだ」との指摘を受けた。確かにフードバンクへ寄付された食品の不正転売事件が発生したこともある。しかしほとんどのフードバンクでは現在、食品提供者、食品受取先団体とフードバンクの間でこうした行為をしないことを事前に確認し、同意書などを交わすことを実践している。フードバンク団体、あるいは農林水産省がまとめたマニュアル類でもこのことは強く強調されている。転売リスクは極めて小さいと考えてよいだろう。

#### 引用・参考文献

- 1 糸山智栄・石坂薫・原田佳子・増井祥子『未来にツケを残さないーフードバンクの新しい挑戦』高文研、2017
- 2 大原悦子『フードバンクという挑戦』岩波書店、2016
- 3 佐藤順子（編）『フードバンク』明石書店、2018
- 4 農林水産省ホームページ フードバンク  
[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/foodbank.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html)（2019年4月閲覧）
- 5 公益財団法人 流通経済研究所「国内フードバンクの活動実態把握調査及びフードバンク活用推進情報交換会実施報告書」2017年3月17日