

第2回

ソーシャルビジネスの可能性

— 食料廃棄ゼロの社会を目指して —

講師名 跡見学園女子大学 教授

笠原 清志 (かさはら きよし) 氏

受講日 平成 29年8月5日

場 所 日高市生涯学習センター

参加者 合 計 80名

受 講 者 数 65名

当日のみ受講者 15名



講師プロフィール

- 1948年 埼玉県秩父市生まれ
慶應義塾大学大学院 社会学研究科
博士課程修了、社会学博士
- 1978年 旧ユーゴスラビアのベオグラード大学に留学
- 1991年 立教大学 社会学部 社会学科教授
- 2006年 立教大学 経営学部 経営学科教授
- 2013年 跡見学園女子大学 マネジメント学部教授
北京日本学研究センター主任教授

主な著書

『社会主義と個人』 『自主管理制度の変遷と社会的統合』 『企業戦略と倫理の探求』(監訳)
『産業化と社会的統合』 『参加的組織の機能と構造』(監訳) 等多数

《はじめに》

今日でも、発展途上国では食料不足と飢餓が深刻な問題の一つである。この問題の深刻さは、難民問題でも同様である。他方で、私たち先進国の人たちは、食料の3分の1を食べずに廃棄していると言われていいる。スーパーやファーストフード業界では、売れ残った食品や賞味期限、消費期限を過ぎたものを毎日廃棄している。食料品における安心と安全の確保という名の下に、信じられない廃棄と無駄が繰り返されている。人々の意識の中における問題点とともに、問題解決への新しい試みを紹介したい。



《講義のあらすじ》

1. ソーシャルビジネスについて

今日のテーマは「食料廃棄ゼロの社会を目指して」ですが、ただ単に食料の多くを無駄にしている事に対して警鐘を鳴らす、という準備をただけではありません。ソーシャルビジネスを通して食糧廃棄の問題を考えてみたということです。私はソーシャルビジネスの普及、ならびにそれを日本の社会に根付かそうと頑張ってきました。

社会が抱えている病気、貧困、格差、エネルギー、福祉、教育等の問題解決を国や行政が税金でやるのは財政上の限界で無理です。また、個人や仲間でチャリティーやボランティアで進めるのは素晴らしいことですが、持続可能性に欠けるという問題点があります。その中で注目されてきているのが企業です。企業には資本と人材と組織があります。だったら企業の力を利用して抱えている社会問題を解決できないかという、問いかけがソーシャルビジネスのスタートにあるわけです。しかし、企業は福祉、教育等あらゆる分野に進出していますが、儲かるころしか参加しない、この問題をどう解決し、企業の力を利用しながら社会問題を解決する。そのビジネスモデルが出来るか、これがソーシャルビジネスの出発点です。

私は8年前にユニクロとバングラデシュのグラミー銀行とジョイントさせて、グラミーユニクロという会社を立ち上げてソーシャルビジネスをスタートさせ、現在1,000人近い雇用が生まれています。昨日、嬉しいニュースがありました。教育産業の公文とバングラデシュの世界最大NGOブラックが大筋で合意したという連絡でした。4年位前から公文の社長を何回もバングラデシュに連れて行き、ブラックのトップにも日本に来て頂き、いろいろな可能性を議論しました。その前に、学校に行けない貧しい100万人の子供たちを受け入れている、ブラックスクール20校で「公文メソッド」をジャイカの資金5,000万円頂いて試してみました。特に算数は大きな差が出て公文メソッドは凄いと

バングラデシュの教育関係者も驚いていました。この合意をしたことで、私としても2件目のソーシャルビジネスがスタートするということで喜んでいきます。

*CSR(企業の社会的貢献)

今では企業は利益だけを目指すのではなくCSR(企業の社会的貢献)を求められています。多くの企業がCSRにかなりの予算を使って取り組んでいます。昔、サントリーがイタリアオペラに5,000万円寄付していましたが、ちょっと不況になると止めてしまいます。そこで、各社は本業に根差したCSRを目指しています。その良い例が住友林業です。住宅メーカーですから大量の木材を輸入しています。木を切ったはげ山に植林をし、森を守る運動をしているインドネシアやマレーシアのNGOを支援しています。この様な本業に根差したCSRをソーシャルビジネスまで持っていけないかを、企業の人達と話をしています。

2. 食料廃棄物ゼロを目指して

*深刻な世界の飢餓状態

飢餓が原因で1日に4~5万人の人が亡くなっています、その7割が子供です。飢餓になるのは、食糧が十分につくられていないからではありません。穀物は年間24億トン生産されています。これは世界中の人が生きていくのに必要な量のおよそ2倍になります。以下は計算式

$$24\text{億トン (年間穀物生産量)} \div 71\text{億人 (世界の人口)} = 338\text{kg (1人当たり生産量)}$$

1人当たりの必要量の標準量は180kgです。

*各国の食糧事情

1人当たりの食糧供給量を比較すると日本では必要なカロリーより31%も多く、ソマリアでは16%不足している。

*食糧廃棄の現状

日本の廃棄量は年間約1900万トン、このうち食べられるのに捨てられている食べ物(食品ロス)は約500~800万トンです。食品ロスのうち、業者からが300万~400万トン、家庭からが200

万～400万トンで意外に家庭から出る量も多い。

*コンビニ・スーパーでの大量廃棄

コンビニ・スーパーは「何にもない！」と客に思われて客離れが起こらないようにと、常に商品が揃っているように仕入れている。セブンイレブンの経営者は、“売れ残ってでもいいから品物を売り切れ状態にするな”と言っている。これが大量廃棄を引き起こしています。

*1/3ルール

絶対に安全だという事から信じられないルールがあるのを知りませんでした。日本の小売業界とメーカーは1/3ルールを作っています。

- ①製造日から賞味期限までの期間を3等分
- ②1/3までを卸売や小売店などへの納品期限
- ③店頭で販売ができる販売期限をその3分の2
- ④この期限が過ぎてしまうと、売ることができなくなり、賞味期限前であっても処分されてしまう

*大量廃棄される理由

- ・家庭からの残飯・期限切れ食品
- ・飲食店からの客が食べ残した料理・未提供の仕込み済み食材
- ・メーカーからの製造過程で発生する規格外品
- ・小売店からの新商品販売や規格変更に合わせて店頭から撤去された食品

*もう一度確認してみよう賞味期限と消費期限

消費期限とは表示されている保存方法に従って保存したときに、食べても安全な期限を示しています。消費期限内に食べるようにしましょう。

賞味期限とは表示されている保存方法に従って保存したときに、おいしく食べられる期限を示しています。賞味期限を過ぎても食べられなくなるとは限りません。

*日本とアメリカの比較

年間の食料廃棄量は日本1,940万トン/11兆円、アメリカは3,300万トン/13兆円です。アメリカの人口は2.3倍ですから、日本は食糧廃棄率が圧倒的に高い状態です。

3. フードバンクの活動

フードバンクとは無理に訳せば“食料銀行”になります。最近、NHKの番組で紹介されました。フランスで「食料廃棄ゼロを目指して」という法律が出来ましたとのことでした。その内容は、スーパー・コンビニで今までは捨てていた賞味期限ギリギリの商品を、契約しているフードバンクに預けると税金を免除する。フードバンクはそれを困っている家庭に届ける。但し、ただではあげない、困っている人からほんのわずかでもお金を徴収するのが最低限のルールです。そのお金でボランティアの人達のガソリン代を負担する。今までは廃棄されていた食料が有効に使われます。

日本でのフードバンクで最大なのはセカンドハーベストというNGOです。小さなフードバンクもいくつかできています

*フードバンクでの活動における問題点

- ・健康被害などのトラブルの責任の所在、協力企業か、フードバンクなのか、受給者なのか。
- ・地方では商品は集まるが配る先がない遠い
- ・困った人たちに食糧を配布するためにはボランティアを確保しなければならない
- ・常勤スタッフの雇用、配達車の取得

4. 食料廃棄のまとめ

- ①食糧廃棄に関する知識
- ②一人一人の習慣の見直し
- ③消費・賞味期限に対する意識の改善
- ④フードバンクの利用
- ⑤食料廃棄に関する法の制定⇒時間をかけて改善していくことが重要

5. 日比谷花壇と草月流との協働

まだ使える花の大量廃棄ゼロを目指し、日比谷花壇と草月流家元との協働を通してビジネスの新しい分野を切り開き、ソーシャルビジネスをすすめる提案をする。

日本における高齢化社会の到来で高齢者ケアセンターが今後、大幅に増大する。

⇒豊かな心のあり方を求めて“花と共に生きる”生活の重要さ、花を通じて人と人が結びあう“場”の設定が重要になる。

日比谷花壇のビジネスモデルは大きく変化し、子供の数が少なくなって葬式や偲ぶ会を除いて、すべてのビジネス領域が縮小していきます。

日比谷花壇が廃棄ロスを最小限に抑えるための工夫として、大量に捨てられている花を(社会貢献活動として)高齢者ケアセンター内の草月流の華道教室に提供する。草月流も実は困っています。家元になっても教える場がない、その場

を作ることができる。正にソーシャルビジネスです。その結果、業界 NO.1である日比谷花壇の社会的役割を考えて、花の廃棄ゼロ社会をリードする。本業に根ざした CSR が花屋業界の廃棄の慣習を変えていく。社員にとって、従来の外的インセンティブ(出世、給料等)だけでなく、所属企業が社会的に重要な役割を果たしているという誇りが、それぞれの内的インセンティブを形成します。

《Q&A》

Q1: 食料の賞味・消費期限切れによる廃棄も問題ですが、まだまだ働けるのに社会的に貢献していない人も問題だと思っています。まだまだ働けるのに定年という賞味期限も問題だと思いませんか！

A1: 経済的には年金等で支えられ、困ってなくても社会のために何らかの形で頑張りたいという人が大勢います。交通費と弁当代だけで、無休でもボランティアをやろうとしても社会システムが整っていない。個人では持続性に欠ける、国は財政上、無理です。企業と NGO、企業と企業が組むことでビジネスモデルを作り、フードバンク等の高齢者の活躍する場を作っていくことだと思います。

Q2: フードバンクのシステムは日本でも賞味期限切れの商品を集めることはできますが、配るのがフランスでは難民もいて受け入れる対象がありますが、日本ではその点が難しいのではないかと思います。が如何でしょうか。

A2: ご指摘の通りです。意外と日本ではフードバンクのシステムは難しいという事が分かりました。日本の社会の特性で、生活保護と同じで、貰っていることを近所の人や他人に知られたくないという問題をどうするのか、もう一つは食料を無料で配布して貰うと、まともにスーパーで正価で買うのが馬鹿らしくなる。両極端な考え方が日本では出てくると思われます。それによって真面目なビジネスが成り立たなくなる。日本ではこの二つの問題が必ず出てくる難しい問題です。

Q3: フランスでの「食糧廃棄物のゼロを目指して」の廃棄規制法の中身を教えてください。

A3: 「食糧廃棄物のゼロを目指して」の法律には、いろいろなカテゴリーがありますが、規範的なもので、罰則をとまなう厳格なものではなく、食料廃棄ゼロを目指して頑張っただけから制度を作りましょうということで、あまり具体的なことは記載されていませんでした。

Q4: 最近、子供の貧困が問題になっていますが「子ども食堂」という事を聞きます。フードバンクにつながるとは思いますが如何でしょうか。

A4: シングルマザーなので子供をかかえて苦しんでいる状況は外から見ると分からないが、内部に入ってみると深刻で、ちゃんと食事ができずにスナック菓子やカップ麺ですましている子供が結構いて、「子供食堂」に行けば一食はちゃんと食べられる。フードバンクの供給先として個人が理想ですが「子ども食堂」に、スーパーなどで余ったものを配布するメカニズムが出来るのは良いですね。

(大熊)