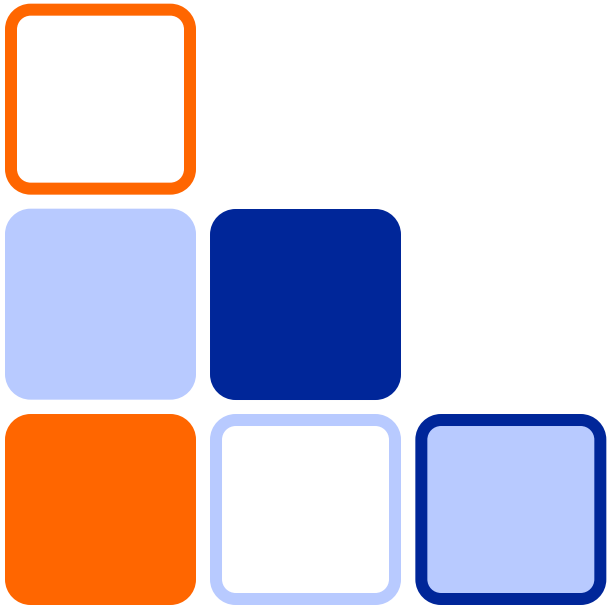
第9回 食品研究会Part2

LCM2013参加報告



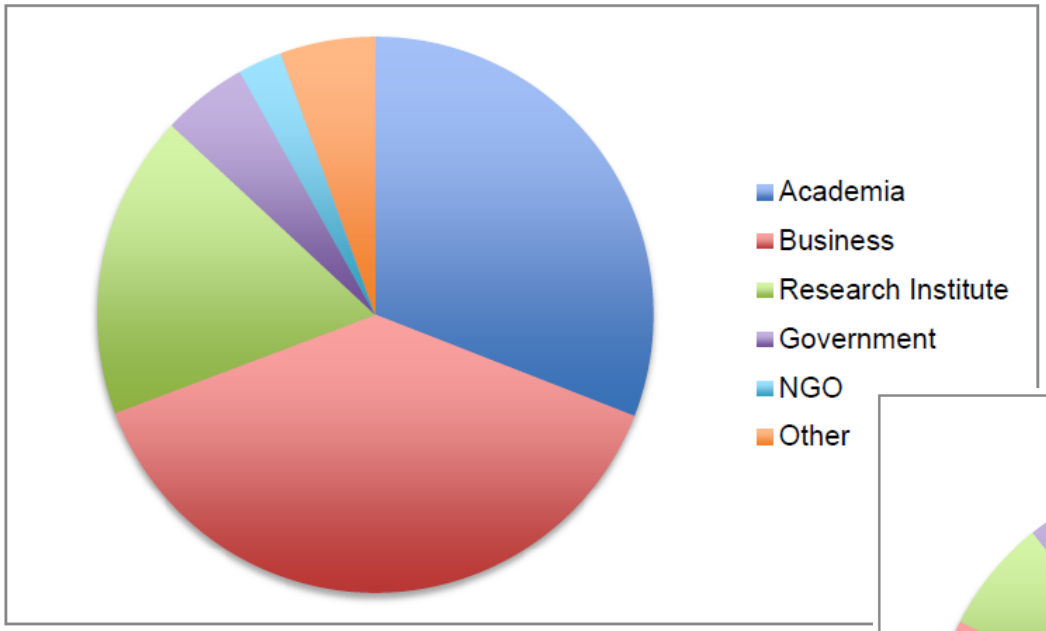
パシフィックコンサルタンツ株式会社
松田 健士(Matsuda Takeshi)

2013/09/12

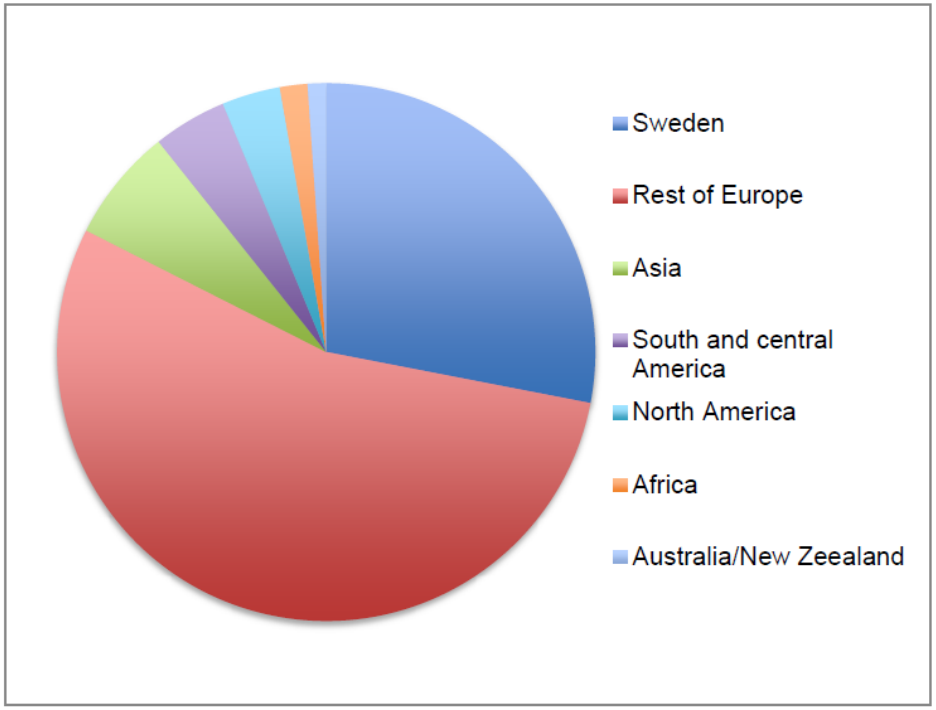
LCM2013概要

- 名称:The 6th International conference on Life Cycle Management(LCM2013)
- 場所:ヨーテボリ(スウェーデン)
- 期間:2013/08/25-28
- 参加者:約540人
- ポスター:160件、口頭発表:200件

LCM2013概要



- 大学・研究機関も多いが、ビジネス（特に産業界）も多い



- EU域内が圧倒的に多い（日本人は15人くらい）

スケジュール概要

- 別添1の全体スケジュール参照
  - 本研究会の関連発表のあったセッションは網掛け
  - 松田の参加セッションは四角囲み

- 以下では、別添2の発表タイトル一覧のうち、Food waste関連の概要を記載

Monday, 26/Aug/2013 3:30pm-5:00pm

Application of life cycle approach in environmental policy

- Environmental impacts of food consumption and its reduction potentials
  - Niels Jungbluth, Karin Flury
  - ESU-services Ltd., Switzerland
- 家庭消費由来の環境影響(Ecopoint)のうち、食料品が28%を占め、肉・魚、卵・乳製品が特に大きい
- オーガニック食、健康食(コーヒー、アルコール禁止)、ベジタリアン、食品廃棄物削減などの対策の環境影響削減ポテンシャルを比較
- 健康食、ベジタリアンの影響が大きく、食品廃棄物削減は中程度、オーガニック食の効果は比較的小さかった(資源消費量が増えるため)

Monday, 28/Aug/2013 10:30am-12:00pm

Food waste in a value chain perspective 1

- Food waste in the supply chain – impacts on the product carbon footprint
  - Eveli Soode1, Paul Lampert2, Gabriele Weber Blaschke1
  - 1: Technische Universit ä t M ü nchen, Germany; 2:Weihenstephan-Triesdorf University of Applied sciences, Germany
- 白アスパラガスのCFPへの可食部廃棄の影響および改善ポテンシャルを評価
- 生産段階の品質・価格管理のためのロスが大きく、40%のCFP低減の可能性が示唆された
- 消費者の家庭での廃棄では2-6%のCFP改善可能性

Monday, 28/Aug/2013 10:30am-12:00pm

Food waste in a value chain perspective 1

- Food waste prevention:The challenge of making appropriate definitional and methodological choices for quantifying food waste levels
  - Karin Östergren et.al.
  - SIK-The Swedish Institute for Food and Biotechnology
- EUのプログラムFUSIONの中で、今年度中にまずFood Wasteの定義を定める
- 「2020年にFood wasteを半減」という目標は人によって異なる可能性はあるが、可食部のロスの目標である

Monday, 28/Aug/2013 10:30am-12:00pm

Food waste in a value chain perspective 1

- The Role of Cities in Preventing Food Waste(抄録なし)
  - Clementine O'Connor
  - BIO Intelligence Service, France
- 食品ロスの量とCO2,、河川・地下水、土地利用、生物多様性の影響量を品目別・地域別に算定
- Industrialized AsiaのCerealが発生量として大きい(中国の消費する米の生産段階でのロスが大きい)
- 食肉生産は発生量の割に環境影響量が大きい
- 成果物はWebsiteでいずれ公表予定

Monday, 28/Aug/2013 10:30am-12:00pm

Food waste in a value chain perspective 1

- Ecological food waste –comparing small and large food retailers
  - Birgit Brunklaus1, Johanna Berlin2
  - 1: Chalmers University of Technology, Sweden;
    2: SP, Technical Research Institute of Sweden, Sweden
- サプライチェーンで可能な環境配慮施策を整理
- 中小企業(野菜の宅配事業者)は保存の豆知識、食品学校など個別の食品に特化した取組、宅配自体もCO2削減効果あり
- 大企業(生協)は10の総合的な豆知識やラベルなど包装を利用した総合的な取組
- 有機農法と従来品のどちらが良いかは議論の余地あり？

Monday, 28/Aug/2013 10:30am-12:00pm

Food waste in a value chain perspective 1

- Packaging - From Sinner to Saint … in just 20 years
  - Graham Mark Houlder
  - European Aluminium Foil Association, Flexible Packaging Europe
- 容器包装が食品廃棄の抑制に寄与していることをレビューしてPR
- 定量的な評価結果もあるが、包装の効果を実証的に調査したのでは無く、ワインの保存期間延長の効果であればコーラにおける既存事例の結果を応用したとのこと

Monday, 28/Aug/2013 10:30am-12:00pm

Food waste in a value chain perspective 1

- Valorization of meat waste from retail stores
  - Ingrid Strid, Mattias Eriksson
  - Swedish University of Agricultural Sciences, Sweden
- スーパーで消費期限が近づいた肉をケータリング用に利用することで食品廃棄物を回避できることを実験した
- 期限が近づいたら冷凍して販売することができれば良いが、法令上難しいことを指摘

Monday, 28/Aug/2013 1:30pm-2:30pm

Food waste in a value chain perspective 2

- FOOD WASTE VOLUME AND COMPOSITION IN HELSINKI REGION HOUSEHOLDS
  - Kirsi Silvennoinen
  - MTT Agrifood Research Finland, Finland
- 7,177世帯、59tの家庭ごみから39サンプル、3.4tを組成調査して食品廃棄物の量を調査
- 食べられる食品廃棄物の量は15-22kg/人/年と一定の幅があり、分別しているBiowasteのうちの量も推定で含めると22-27kg/人/年となった
- 重量では穀物や調理済み食品の割合が多いが、金額換算では肉の量がかなり多い

Monday, 28/Aug/2013 1:30pm-2:30pm

Food waste in a value chain perspective 2

- Food losses in the life cycle of lasagne Bolognese: ready-to-serve vs. home-made
  - Karin Flury1, Niels Jungbluth1, Graham Houlder2
  - 1: ESU-services, Switzerland;
    2: EAFA - European Aluminium Foil Association e.V., Germany
- 肉とトマトはHome madeで家庭における廃棄量が多い、パスタや乳製品はReadyで製造段階の廃棄が多い
- 品目や発生場所は異なるが合計の食品ロス率は25%程度とほぼ同じで、環境負荷も同程度
- Websiteに詳細なレポートを記載

Monday, 28/Aug/2013 1:30pm-2:30pm

Food waste in a value chain perspective 2

- Prevention of food waste in a value chain approach
  - Hanne Møller, Andreas Brekke, Ole Jørgen Hanssen, Erik Svanes
  - Ostfold Research, Norway
- 北欧の食品ロスを網羅的に調べた研究ではノルウェーはサービス業(ホテル、レストラン)からの廃棄量が多い
- ノルウェーにて各ステークホルダーの廃棄実態の調査を実施
- 家庭部門は意識調査、ごみ調査、モニター調査の3つを実施

※詳細なレポートを受領予定

Monday, 28/Aug/2013 1:30pm-2:30pm

Food waste in a value chain perspective 2

- The influence of food packaging sizes on household food waste and environmental impacts
  - Hanna Hartikainen, JuhaMatti Katajajuuri, Karetta Timonen
  - MTT Agrifood Research Finland, Finland
- 家庭のアンケート調査+世帯重量調査＋レシート調査からより小さいサイズの容器包装(小分け)が食品ロスを削減する可能性を指摘(特にじゃがいも)
- 一人あたり食品ロスの量も単身世帯はやや多い
- 単身世帯は56%が小分け商品が望ましいと回答

ご清聴ありがとうございました