

「規格外」でもいい

スーパーで、「わけあり」の表示を見かけるようになった。

野菜や果物には、形や大きさ、色などそれぞれ定められた規格があり、その基準に満たないものが「規格外」となる。規格があるといつも一定した商品を提供でき、出荷時の梱包もしやすいという利点があるそうだ。

一方、規格外となると商品にはならず、店頭に並びことなく廃棄されてしまうことから、食品ロスが問題となっている。生産者さんが丹精込めて育てた農作物を、簡単に廃棄するのは実にもったいない。2022年の農林水産省の統計によると、規格外野菜の年間廃棄量は約170万トンに達し、これは全収穫量の約13%にあたる。

スーパーの「わけあり」は、“柿”は形が不ぞろいで傷が少々、“キュウリ”は湾曲していて、安く販売されていた。でも、食べてみるとなんら味はかわらず、みずみずしくおいしかった。光熱費、食料などあらゆるものが値上げとなる中、「わけあり」はお財布にも優しい。

テレビで海外のマーケットなどを見ると、日本でいう規格外の農作物が山積みになっている。店頭にきれいにディスプレイなどされていない取れたての農作物は本来の姿のまま、見た目にはこだわっていない。

見た目の美しさを重要視するのは、どうやら日本特有なのではないか。野菜や果物だけでなく、人間にも当てはまるように感じる。中でも、テレビ番組には、女性グループを「美人女子アナ」「美人アスリート」「美女軍団」

などの形容詞を付けたタイトルが並ぶ。美人が規格人間だとすると、その他は規格外人間、ブサイクとでもいわんばかりだ。個性の時代、個性を尊重しようと言われて久しいが、まだまだ程遠いように感じるのは私だけだろうか。

人を農作物と比べるのもなんだが、規格外には個性が光り、味がある。個性とは、他の人と違ったその人特有の性質や性格のこと。金子みすゞの詩にあるように「みんなちがって、みんないい」、そんな社会になると生きやすいように思う。

農作物では規格外を廃棄するのではなく、加工するなど姿を変えて、活用しようとの取り組みが進んでいる。季節ごとに果物を購入する農園から、今まで廃棄していたミカンで果汁100パーセントのジュースを作りましたとの知らせが届き購入したところ、これが絶品だった。

日本の食料自給率(カロリーベース)は38パーセント(カナダ:204パーセント、アメリカ104パーセント、フランス121パーセント)で、残り62パーセントは輸入に頼っている現状を理解し、これからは率先して規格外商品を購入していきたい。

