

### 「ドギーバッグ」をご存じですか？

みなさんはドギーバッグをご存じでしょうか。米国ではレストラン等で食べ残した料理を客が持ち帰ることがあり、このとき使われる容器をドギーバッグといいます。日本語に直訳すると「犬のための容器」となり、犬のために「食べ残し」を持ち帰ると言う名目で、実際は自己責任の下、客自身が食べるために持ち帰るためのバッグです。訴訟大国のアメリカでは食べ残しで食中毒が起きたら大騒ぎになると考えてしまいますが、自己責任が通用するのは「ドギーバッグ」が犬に食べさせる目的で持ち帰るためのバッグだからとも言われています。

では、なぜ今「ドギーバッグ」が注目されているのでしょうか。「食品ロスの削減の推進に関する法律」が、令和元年10月1日に施行されたからです。この法律では、「政府は、食品ロスの削減推進に関する基本的な方針を定め、各自治体はこの基本方針を踏まえ、食品ロスの削減の推進に関する計画を定めるよう努めなければならない。」とされています。

日本では、年間約2,700万トンの食品廃棄物が出され、そのうち約600万トンがまだ食べられる食品「食品ロス」と言われています。国民一人あたりに換算すると毎日茶碗一杯分です。この食品ロスの内訳は、家庭と事業系でおおよそ半々といわれていますが、事業系ロスでは外食産業が4割を占め、食べ放題などの食べ残しが多いとみられています。そんな中、「少量メニュー」や「持ち帰り」等のサービスで削減に取り組む飲食店などが報道で紹介されていました。しかし、「持ち帰り」については食中毒発生時の責任の所在のあいまいさなどがあり、消費者の理解が進むよう行政のバックアップが必要との声が聞こえてきます。

「食品ロス」の削減には、消費者、事業者、行政の協力がかせません。我が国でもドギーバッグが普及し、スマートに持ち帰りができるよう期待します。