

食品ロス削減、省エネに成果

気象協会、経産省のプロジェクト

気象が食品の生産と流通に大きく影響、ロスや品不足で経済にも波及していることから、このほど一般財

団法人気象協会と経済産業省がドッキング、《需要予測の精度向上による食品ロス削減・省エネ物流プロジェクト》を発足、テストの結果を発表した。

精度の高い気象予報で物流を改革しようという画期的な取り組みで、食品メーカーを限定、テストを実施その結果、生産（食品のロス）を30〜40%削減できる可能性があることが立証された。

テストは㈱Mizkanが販売している季節商品《冷やし中華つゆ》と相模屋食料㈱が販売している日販品《豆腐》についてテスト。気象データの分析、需要予測の検討解析の

結果、かなりのロス削減が確認された。

日本気象協会の天気予報で物流を大きく変えるテストで二酸化炭素排出量の削減効果も確認、ロス40%（中華つゆ）豆腐で30%削減を確認した。

今回の解析に基づく予想で、実際には①サプライチェーン関係者との調整②最適在庫③プロモーションの影響④などさらに考慮する必要があるが、物流分野で天気予報が活用できることが客観的に明らかになったとしている。

以上、気象協会、経産省の分析結果でも歴然としているように、気象と食品業界との密接な関わりが分かる。

これまで、気象と食品の製造販売

の関係は言われてきたが、明確な分析結果が示されたのは今回がはじめて。

食品メーカー、卸、販売業者、流通業界は気象の細部に及ぶデータがこれまで入手出来ず、概略だけで製造、販売してきたため、ロスが多く、貴重な食品をむだにしていたケースが多かった。

新たな詳細データを基礎に食品メーカーがさらに分析を加えることによりロスを追放。CO₂排出削減にもつながった。

経産省、気象協会はさらにテストメーカーを増やし、ケースごとの解析を続けたいとしており、食品全メーカーの期待は大きい。

このデータでさらに対象として考えられる食品は生鮮食品や日持ちの



Mizkanの研究システム

しない食品、冷蔵、冷凍食品など幅広い業種が考えられるほか、これに伴う物流も大きな効果を挙げると期待されている。