

2020年1月15日

## 中国における食の浪費問題について

国際文化学部国際文化学科3年

### 1. はじめに

中国は「食文化」において悠久の歴史を持つ国である。私自身中国に来て以来、様々な中国料理を食べたが、どれもとても美味しく、中国での食事は留学生活の楽しみの一つとなっている。また授業でも中国の食文化について学び、食文化の歴史や、料理名の由来を学ぶことを通じて、中国の食文化はとても興味深いものであると感じるようになった。

しかし一方で、飲食店や食堂などに行った際、食事が終わったのにも関わらず、テーブルの上には食べ切れなかった多くの料理が溢れているという光景を度々目にする。日本の「もったいない」という文化や、食べ切ることを美徳とする文化の中で育ってきた私からすればカルチャーショックを受けた光景であり、それと同時になぜ中国では食事を食べ残すことが多いのだろうかと考えるようになった。そこで今回のレポートでは、中国における食の浪費とその原因について調査していく。

### 2. 食の浪費の現状について

まずはじめに、中国では飲食店などで食事が食べ残された光景をよく目にするが、一体どのくらいの食事が食べ残されているのだろうか。

2018年に中国科学院地理科学・資源研究所と世界保護基金(WWF)が共同で発表した「中国都市飲食浪費報告」によると、調査チームが2012年から中国の四つの代表的な都市である北京、上海、成都、ラサの計336軒のレストランで実地調査を行ったところ、中国人の平均食物消費量は一人につき一食当たり93グラム、消費率11.7%であることが明らかになっている。また大型レストランの消費率は38%にもものぼり、学生の弁当の3分の1が捨てられていることも明らかになっていることが分かった。またこの報告書の粗試算では、2015年の中国都市飲食実績のうち「テーブルに出された料理の消費量」だけで1700万~1800万トンにおよび、これは3000万~5000万人の一年間の食物量に匹敵している<sup>1</sup>。

このように、調べてみるとやはり多くの食事が食べ残されていることが分かった。これ

---

<sup>1</sup> 中国で食の浪費はいつ無くなるのか？ 1回の食事で1人平均100gの食べ残し

[http://japanese.china.org.cn/life/txt/2013-01/24/content\\_27786187.htm](http://japanese.china.org.cn/life/txt/2013-01/24/content_27786187.htm)

(2020年1月8日)

は中国にとって深刻な問題であると考えられる。

### 3. 食の浪費の原因について

では、なぜこのように食の浪費が行われるのだろうか。原因は様々であるが、今回は三つの原因について述べる。

一つ目の原因として、「面子」文化を重んじていることが挙げられる。中国人は面子をととても重んじ、面子は命の次に大事なものであるとも言える。特に相手に食事をごちそうする場合、「面子がない」と思われたいために、出来るだけ多くの料理を注文し、テーブルがいっぱいになると中国人の先生から聞いたことがある。面子を重んじるため、料理をたくさん注文し、それが食の浪費に繋がるのではないかと考える。

二つ目の原因としては、中国では料理をごちそうになる場合、皿に少し食べ残すというマナーがあるということが挙げられる。これは、出された料理が十分な量であるということを示し、「お腹いっぱい満足です。こんなにたくさんありがとうございます。十分にいただきました。」という意味であり、ごちそうになったことに対する礼儀を表す。逆に全部食べると「まだ足りないのでもっとください」と相手に受け取られ、失礼にあたることもある<sup>2</sup>。出された料理は残さないことを美德とする日本とは違い、食べ残すことがマナーであることが食の浪費に繋がっていると考えられる。

三つ目の原因は、中国料理は油っこいためではないかと考えられる。中国料理は比較的油っこいものが多く、食べ残したものの持ち帰ったとしても、電子レンジで温めたり、加熱して再調理すると、元の味とは変わってしまう。これは私も実際に経験したことがある。そのため多くの人が食べ残しても積極的に持ち帰ることをしないではないかと考えられる。

以上の三つの原因から食の浪費が続いているのではないかと考える。

### 4. 食の浪費を防ぐ取り組みについて

では中国における食の浪費を止めるために何か取り組みは行われているのだろうか。調べてみると、「光盤運動」という取り組みが行われていることが分かった。この「光盤」とは、「きれいに食べきったお皿」を意味しており、「残さず食べきるという節約、残さず食べきるという自発的活動。無駄に反対、食糧を大切に！行動を起こそう、今すぐに！さあ、あなたも」とのスローガンを掲げ、北京市のボランティア団体によって始まった活動である。この光盤運動は多くのネットユーザーから支持を集めるようになり、芸能界から

---

<sup>2</sup> 日本と真逆！？中国では料理を少し残すのがマナー

<https://www.olive-hitomawashi.com/column/2018/02/post-949.html>

(2020年1月8日)

も有名人が多数参加し、今や飲食業界をも巻き込む盛り上がりを見せている<sup>3</sup>。実際に私も飲食店に足を運んだ際に、テーブルの上に光盤運動の広告が置かれており、中国全体で食の浪費を改善する取り組みが行われていることを実感した。



図 1  
飲食店で見かけた光盤運動の取り組み

また山東省済南市や江蘇省南京市などの多くのレストランでは「ハーフサイズ」の料理を提供し、これまでの注文しすぎによる食べ残しと廃棄を減らそうとする取り組みが行われている。この取り組みによって提供されている「ハーフサイズ」の料理は好評で、これまでより 40%、食べ物の廃棄を減らすことができると言われている。また済南市では料理の「ハーフサイズ連盟」を結成し、より多くの飲食店が同様の取り組みを行うよう呼びかけている<sup>4</sup>。

さらに広東省仏山市では、一部のレストランはポイント制を実施しており、食べ残しを持ち帰るお客さんには、奨励ポイントを贈り、全ての料理を綺麗に食べ終わったお客さんには、より多くの奨励ポイントが与えるという取り組みを行っている。これらのポイント

---

<sup>3</sup> 中国式の「食べ残し宴会」に反対、「食べきり運動」がネットで話題

<http://japanese.cri.cn/918/2013/02/06/241s204347.htm> (2020年1月7日)

<sup>4</sup> 「光盤運動」VS「中国式食べ残し」

<http://japanese.cri.cn/918/2013/02/06/241s204347.htm> (2020年1月8日)

は次回注文の場合、現金として使用することができる<sup>5</sup>。

## 5. おわりに

今回のレポートでは、中国で飲食店に行った際、食事が終わったのにも関わらず、テーブルの上には多くの料理が溢れているという光景を度々目にしたことを契機として、中国における食の浪費の現状やその原因、浪費を減らすための取り組みについて調査した。

中国では「テーブルに出された料理の浪費量」だけで1700万～1800万トンにおよび、これは3000万～5000万人の一年間の食物量に匹敵しており、やはり多くの食事が食べ残されていることが分かった。食の浪費の原因としては「面子」文化やマナーを大切にしていることや、中国料理の油っこいという特徴が挙げられると考えられる。しかし近年では、食の浪費を防ぐために光盤運動をはじめ様々な取り組みが行われていることが分かった。これらの取り組みを通して中国における食の浪費がどのように変化していくのか今後も注目していきたい。

---

<sup>5</sup> 食べ残しを持ち帰ろう

<http://japanese.cri.cn/918/2013/01/24/145s203757.htm> (2020年1月8日)