

第 18 回ディベート甲子園中学の部論題解説

「日本は飲食店にドギーバッグの常備を義務づけるべきである。是か非か」

- ・ドギーバッグとは自分の食べ残した料理を持ち帰るための容器をいう。
- ・客が店または自分のドギーバッグの利用を希望した場合、店は応じなければならない。
- ・客は自己の責任において持ち帰るものとし、持ち帰りによって生じた問題について店は責任を問われない。

論題検討委員会 佐藤明大

論題の背景

<「もったいない」は日本発祥なのに>

環境分野で初のノーベル平和賞を受賞した故ハンガリー・マータイ女史は来日時に、日本語の「もったいない」に込められた物・資源に対する敬意に感銘を受け、世界共通の合言葉「MOTTAINAI」として広めることを提唱しました。

しかし、この言葉を生んだ日本では、毎年 800 万トンの食糧が廃棄されており、そのうちの 300~500 万トンがまだ食べられる状態なのに廃棄されている「食品ロス」と呼ばれるものです。WFP(国連世界食糧計画)の 2004 年の食糧支援量が 80 カ国 1 億 1300 万人に 510 万トンと言われておりますので、それと同程度の量の食糧が日本で食べられないまま捨てられていることとなります。

この食品ロスの中には売れ残り、期限切れの商品、家庭の残飯、飲食店の作り残りなどがあり、もう一つ大きな割合を占めるのが「客の食べ残し」です。

皆さんも「頼みすぎたから」「嫌いなものが入っていたから」など様々な理由で注文した料理を残したことがあるでしょう。

<ドギーバッグとは>

欧米をはじめとして海外ではレストラン、ホテルなどの飲食店において発生した、食べきれなかった料理を持ち帰るための容器が「ドギーバッグ(DOGGY BAG、または DOGGIE BAG)」と呼ばれ、定着しています。

ドギーバッグは「犬の餌にするために」との名目で持ち帰っていたのが由来とされていますが、名前に抵抗があるとのことで「ボッ

クス(BOX)」「マイボックス」と呼んでいる地域もあります。

現在、エコロジーや節約の観点から日本でもドギーバッグが注目され始めており、おしゃれなデザインのバッグが発売され、徐々に認知度も上がって、積極的に使用を推奨する飲食店や自治体も出始めています。

<食の安全と持ち帰り>

日本でも以前から外食で食べきれなかった料理の持ち帰りを「折り詰め」と呼んでおり、父親が宴会帰りにお寿司の折り詰めを持って帰ってくるのが定番の風景となっていました。

しかし、安全・清潔志向の浸透と、0-157、ノロウイルスなどが原因である集団食中毒事件が度々起きたことにより、食品の安全性に対する要求が厳しくなっています。最近では生食用の牛肉の提供・販売への規制が強化され、生食の牛レバーの販売・提供は禁止されました。

一旦食中毒などが発生すれば保健所による店舗の立ち入り検査や、最悪の場合営業停止などの処分を受けることもあります。そのため、大半の飲食店では持ち帰りに対して消極的です。

論題の文言について

<「飲食店」とは>

「飲食店」について論題では特に定義しておりませんが、必要であると考えれば、辞書や法令などの定義を引用して議論を構築するとよいでしょう。

たとえば、保健所は食品衛生法に基づいて食品の安全性に関する業務を行なっていますが、同法施行令第 35 条 1 号には「飲食店」

の定義は以下のように定められています。

「飲食店営業（一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。）」

この場合、食堂やレストランだけではなく、ホテルや旅館内のレストランや宴会も飲食店に含まれます。

様々な資料では「飲食店」「外食産業」などの用語が使用されていますが、どのような意味を指して使われているかに注意してリサーチを進めてください。

<付帯文について①>

・ドギーバッグとは自分の食べ残した料理を持ち帰るための容器をいう。

今回の論題ではドギーバッグとは「自分の食べ残した料理を持ち帰るための容器」と定義します。下記写真のようなドギーバッグの名称で販売されている容器に限定するわけではなく、形状や材質は特に論題では定めません。基本的には店側の裁量となると考えられます。

また、「自分の食べ残した料理」が持ち帰りの対象となりますので、バイキング、食べ放題などの形式のレストランで持ち帰りの対象となるのはあくまでも自分の皿に取り分けたものであり、台に並んでいる食材全てを持ち帰るような行為まで応じる義務があるわけではないと考えるべきでしょう。



(ドギーバッグの一例)

<付帯文について②>

・客が、店または自分のドギーバッグの利用を希望した場合、店は応じなければならない。

現状でもドギーバッグは販売されていますが、安全面・衛生面の理由から、客が持ち帰りを申し込んでも店側が拒否するケースがまだまだ多く、持ち帰らせないようにと飲食店に指導している自治体や保健所もあります。

今回の論題では客がドギーバッグを使って持ち帰りを希望した場合、店側は断ることができないというように設定しました。ドギーバッグは店が常備しているもの利用しても、客が持参したものを利用しても構いません。

<付帯文について③>

客は、自己の責任において持ち帰るものとし、持ち帰りによって生じた問題について店は責任を問われない。

ドギーバッグの習慣が長い欧米では持ち帰りによって起きた問題については客側の責任とするのが一般認識となっており、日本でもドギーバッグ普及委員会では「自己責任証明カード」を発行し、使用時に店に提示することで店側の抵抗感を少なくする働きかけをしています。

しかし、どんな問題が起きても店側に一切の責任やリスクが無いわけではありません。

たとえば食中毒が発生した場合、もともと店で提供された時点で料理がいたんでいた場合は当然店側の責任となります。食中毒の発生が持ち帰りによって起きたものであるか否かを特定するためには保健所による立ち入り検査などが必要となるでしょう。また、たとえ持ち帰りによって発生したと判明した場合でも、店に悪い評判が立ってしまう可能性も考えられます。

予想されるメリット

<食料ロスの減少>

プランの導入により、外食時の食べきれなかった料理を持ち帰り、後に食べる人が増えれば飲食店の食品ロスが減ることが期待されます。

＜家計負担の軽減＞

プランを導入し、持ち帰った食事を翌日などに食べることににより、その分の食費を節約することができ、家計が助かります。

＜『MOTTAINAI』意識の普及＞

プランを導入することにより、食料を大事にしようという積極的なメッセージを国民に打ち出すことになり、これにより日本全体に日頃から「食べ物を大切にしよう」という意識がより普及することが期待できます。

予想されるデメリット

＜食中毒の増加＞

プランを導入し、料理を持ち帰った後に家庭で食べる場合、いつ食べるかは客自身の判断次第となります。そのため、いたんだ料理を食べてしまい、食中毒発生が増加する危険性があります。

＜コスト・手間の増加＞

プランの導入により、店側はあらかじめドギーバッグを常備しなければならないので容器代がコストアップにつながります。また、持ち帰り作業のために店員の手間が増えることも考えられます。その結果、店の経営への打撃となったり、料理が値上げされることも考えられます。

＜過剰な自主規制＞

飲食店側が食中毒の発生を恐れるあまり、生のものなどいたみやすい食材を最初からメニューに入れないように自粛したり、防腐剤などの添加物の多い食品を使用する可能性があります。

まとめにかえて

今回の論題は外食時の食べ物の持ち帰りという非常に身近な問題をテーマにしました。一見小さな問題ですが、環境や食の安全性など、現代日本の様々な問題が隠れています。

立論を作るにあたっては、単にドギーバッグを使用する時のメリット・デメリットではなく、常備の義務化というプランを導入した時に発生するメリット・デメリットについて論じる必要があります。プラン導入前とプラ

ン導入後で客、店、さらに社会がどのように変わっていくかを考え、議論してください。

今回の論題と同じような法律や条例を定めた国や自治体はないと思われますので、直接的な資料は多くはないでしょう。関連のある分野から見えそうなものを探し出したり、資料を使わなくても説得できる理論を組み立てるなどの工夫が必要となると思われます。

まず、初期リサーチするに当たって使用する関連用語としては「ドギーバッグ」「折り詰め」「食品ロス」「食品廃棄物」「食糧自給率」「食品衛生法」「消費期限」「食中毒」「ノロウイルス」「0-157」などが考えられます。

また、下記のような点も調べてみると参考になるでしょう。

- ・ 日本の飲食店の営業にはどのような決まりがあるのか。
- ・ 飲食店の安全管理や廃棄にはどのような決まりがあるのか。
- ・ 同じように食べ物を持ち帰る飲食店の業態である、お弁当、お惣菜、テイクアウト等とドギーバッグを利用する持ち帰りではどのような違いがあるのか。
- ・ ドギーバッグ以外の食品ロスを減らす政策は行なわれていないのか。

さらには、身近の飲食業の方や、毎日の食事を作っているご家族に意見を聞いてみてはいかがでしょうか。

肯定側としてはどのような過程を経て食品ロスが減るのかを説明するとともに、なぜ食品ロスを減らすことが重要なのか、「もったいない」というモラルの問題からもう一歩踏み込んで、より具体的にジャッジに説明できるとよいでしょう。

否定側は環境問題や食糧問題などという一見大きな問題に対して、健康や日々の食生活といった身近な問題とをどのように比較するかがポイントになってくるでしょう。

皆さんの努力の成果と白熱した戦いを期待しています。

なお、参考資料は別途掲載しておりますので、準備・リサーチの参考としてください。

