ASKニュース

Vol.0186

2016年1月4日(月)
担当：ＭＳ事業部　山本

〒460-0002 名古屋市中区丸の内3-22-21 損保ｼﾞｬﾊﾟﾝ日本興亜名古屋ﾋﾞﾙ1F
ASK税理士法人　TEL 052-971-1122　FAX 052-971-4488

「料理残すな！！」

はじめに

年末年始になり、忘年会や新年会に参加される方も多いと思います。忘年会や新年会での食べ残しをなくそうと、福岡県福岡市が制作したポスターが話題になっています。

宴会部長が「料理残すな！！」

ネクタイを頭に巻いたこわもてキャラクターの「宴会部長」が、眉毛をつり上げて「おいおいおい。料理を残したまま、もう二次会か？」と迫っています。農林水産省によると、食べられるのに廃棄される国内の「食品ロス」は２０１２年度、推計６４２万トンだったとし、宴会で出される料理の１割は、残されてしまっているそうです。では、この６４２万トンとはどのくらいの量なのでしょうか？この量は、国連が食糧難に苦しむ国々に援助している総量の約２倍にあたるそうです。いかに食料を無駄にしているかわかると思います。

経営の視点から見た無駄

では、この無駄を経営の視点から考えてみることとします。このような無駄を極端に嫌う企業があります。自動車販売量の世界一を誇るトヨタ自動車です。トヨタ自動車ではトヨタ生産方式という生産システムがあり、代表的なものとして、ジャストインタイム生産システム（カンバン方式）があります。このシステムは“必要な物を、必要な時に、必要な量だけ生産する”というものです。カンバン方式の導入により仕掛在庫を極力もたないことから、資金の投資から回収までの期間を極限までに短くすることができ、キャッシュ・フローをよくすることができます。

一方、在庫を持つということは資金を投入してから在庫商品が販売できるまで資金が回収できず、また、販売不振等による商品の切り替えが生じた場合、多量な仕掛在庫損失が生じることとなるのです。

最後に

日本は食糧難とは無縁な国であり、生活水準も他の国々に比べ非常に恵まれた国です。ただ、恵まれたがうえ平気で食糧をはじめ他の物を躊躇なく廃棄してしまう日本人が多いのも事実です。一度、自分たちの生活を顧みて、福岡市の宴会部長に目をつけられる生活をしていないか振返ってみましょう。