

平成 28 年度かながわ 3 R 推進会議
食品リサイクル等推進部会（第 2 回） 会議録

日時 平成 29 年 3 月 6 日（月） 14 : 00～16 : 00

場所 かながわ県民センター 3 階 301 会議室

1 開会

出席委員数 7 名

2 神奈川県環境農政局環境部資源循環推進課長あいさつ

3 議題

(1) 食品廃棄物等の再生利用等の取組の方策の検討について

以下の資料について、事務局から説明

①食品廃棄物等の再生利用等の取組の方策の検討に向けて（平成 28 年度）未定稿

※付属資料として、資料 1～13 を添付

②食品廃棄物等の再生利用等の取組の方策の概要（案）

③参考資料 神奈川県循環型社会づくり計画の概要

(2) その他

<事務局>

今後の課題や取組の方向性について申し上げたところですが、これについてのご意見でも結構ですし、これ以外の視点ですとか、取り組むべき項目ですとか、そういったものがあればご意見をいただきたいと思います。

といってもなかなか難しいと思いますので、具体的なことを挙げますと、リサイクル等の「課題整理と取組の方向性」（①の 12 ページ）の一つ目に関して、神戸市で一つの効率的な回収体制として、保冷倉庫みたいな場所に一回集めるといものがあります。保冷倉庫までは市内の収集運搬業者さんが回収して、保冷倉庫から先はリサイクル事業者さんの車両で運ぶという形でして、このような拠点回収的な取組を進めていらっしゃる自治体もあるんですけども、この取組についてとか、何かやれるんじゃないかということがございましたら、ご意見いただきたいと思います。高橋さんいかがでしょうか。

<高橋委員>

神戸市の取組を今お聞きしたんですけども、横浜市さんがいる中であれですが、食品廃棄物の積み替え保管というのは多分一切認められてないと思います。そういった法的なところで難しい部分があるのかなというのが実感としてあります。

<事務局>

例えばですが、保冷車みたいな物理的な確保も必要ですし、制度的なものもありますね。

<高橋委員>

そうですね。またその辺のイニシャルも変わってくると思います。導入にかかるコストですね。その辺をどうクリアしていくかというのも、非常に問題になると思います。

<会長>

神戸市の保冷回収施設はどこが。

<事務局>

これは組合です。

<高橋委員>

組合で冷蔵庫を借りてるんですか。

<会長>

組合というのは一般廃棄物収集業者のですか。

<事務局>

そうです。その会の会員の企業さんの車両で回ってくるという形です。

<高橋委員>

じゃ、処理工場も組合が運営している工場ですか。

<事務局>

そこから先はそれぞれのリサイクル事業者さんのところに持って行きます。

<高橋委員>

それは組合で運営する民間業者なんですか。

<事務局>

そうです。おそらくそこで、制度的な話なんですけど、取扱いをどうするかとかかなりいろいろな複雑な部分があって、例えば市町村協議のように一緒になって整理していかなくてはならない課題は相当あると思います。

<会長>

これは神戸市内で完結はしてないですか。

<事務局>

してないですね。収集運搬は神戸市内で完結してるんですけど、処理先は完結してないです。

<金田委員>

資料（①の 12 ページ）に出ているとおり、受け入れ先が少ないとあるのは、リサイクルする処理業者が少ないということだと感じますので、それがまず一番の問題であると思います。

それから先ほど一般廃棄物の収集回収効率を上げることについてお話しございましたが、それに対する許認可の問題、そしてその保冷にかかるものは、組合が関わっていることですので、組合独自で運営することに対しての料金体系に問題があると感じます。それに対する補助を正当に頂いているのか、それとも組合独自で運営体系ができていないか。それが把握できないと、なかなかお話が進まないかと思います。一番は、資料（①の 12 ページ）にも掲載されておりますが、現所では、リサイクルするための処理料金が安い状況がございます。高く取れない現状ですが処理単価を上げることができれば、様々な効率的な回収が可能です。現状では困難であると感じますが、やはりこのリサイクル処理についての処理単価が安価なままの状態が一番の問題かと考えます。

リサイクル処理業者が増えない理由としましては二つございまして、一つは中間処理リサイクル施設が少ないということかと思えます。処理施設なため住民の問題と悪臭の問題があります。二つ目として、先ほどございました料金の関係があります。この仕組みが改善されない限りはなかなか増えないと感じます。

ある市のメタンを発酵させる食品リサイクル施設で、第三セクター方式で実質 10 年程取り組んでる施設があるのですが、以前見学させて頂きました。メタンガスが 1 週間ぐらいで作れる状況で、その市民 41 万人のうち 1000 世帯だけに限定して行っていました。それでも異物混入が発生するのですが、できるだけ市民に協力して行っていると聞いております。

経営が成り立つのでしょうか？とお伺いしたところ、やはり成り立たないとのことで、市からかなり補助金も頂いているけれども成り立たないとの答えでした。なので、産業廃棄物処理業の許可を取りまして、産廃で利益を得ている状況でした。料金は幾らでしょ

うかとお伺いしましたところ、キロ 50 円から 100 円、の単価だそうです。

さらに課題がございまして、様々な食品、賞味期限や消費期限が切れているものが混入するのですが、それについてはあるメーカーさんからは、写真を撮らないでくれとのことでした。私が見学した時には、飲むゼリー状のものが沢山ございました。これは破碎をかけて中身と外を分けて、外はアルミとプラスチックなので、分別できるシステムが構築されておりましたが、ある程度の量をダンボールから出す作業などは、手作業なので、かなりの人件費がかかるのだと感じました。

メタンガスは1週間程でできるのですが、メタンガスで発電をしているのです。自社で使用しているのかと思いましたが、電力会社へ高く売却できるので、助かっているということでした。あと、最後に残る食品残さがございまして、これは近くの第三セクター方式のところでは焼却し、発電している状況でした。平たく言うと、発酵させてガスを取り、そのメタンガスをうまく販売して、それによって利益を得ていると。ただそれにかかる運営コストに関しては処理料金がかかってしまうので、産業廃棄物の高い単価の方で利益を得ているとお聞きました。そこに近づかない限りは、基本的に難しいと感じました。10 年を費やし、ようやく軌道に乗ったと仰っておりました。

<事務局>

8 ページ ① の上段部分に、市町村ヒアリングの中に処理料金の話を入れさせていただいたんですが、基本的には県内の市町村の処理手数料の単価設定については、処理原価の範囲とするのが大原則となっていて、一部ではリサイクル単価を考慮して設定しているところもあると。それが今どれくらいかという、50 円とかでは到底無くて、キロ 25 円とか、そのあたりで手数料を設定されている自治体さんがいらっしゃるのが現状ですね。

<金田委員>

私の提案としましては、許認可庁が違いますので、やはり一般廃棄物と産業廃棄物の垣根がかなりあると感じます。もし、食品リサイクルを進めるなら施設を増やさなければいけないので、施設を増やすとなりましたら、分類ができるだけされない広域的な認可を。さらに、できるだけ早くスムーズに許可が下りるようなシステムが構築できれば良いかと感じます。平たく言うと一廃も産廃も両方扱えるということです。一般廃棄物だけに限定されてしまうと、やはり先ほど言ったとおり単価の部分で難しいと感じます。産業廃棄物になりますと、企業意識でコンプライアンス意識が高い会社もありますので、食品の部分で多少高い単価でも処分せざるを得ないという会社もあると思います。そういった部分でうまく利益を上げられる、そういったバランスが取れば一番良いのかと考えます。

<高橋委員>

処理料金について言わせていただきますと、環境によって施設にかかるコストが大分変

わってくるんですね。環境アセスを通るのもどれだけの建物が必要かというのも、郊外で立ててる処理施設と都市部にある処理施設だと、大分差がありますので、それによって処理コストについても見なきゃいけないというのが一つあります。

もう一点はですね、食品リサイクルといいましても、トータルリサイクルの一手段であるということなんですよ。私どもで言いますと一般廃棄物をメインとしてやらせていただいてますが、一般廃棄物の収集運搬、処理、そして産廃の処理、そのうちの一つが食品リサイクルなんですね。

ですから処理料金・利益だけを追い求めていけば、食品リサイクルに対応するお客様、例えばうちで処理能力がありますけどもそのキャパの範囲内で、より高いお客様だけを集めれば一番利益率は上がってくるんですが、食品リサイクルはあくまでトータルリサイクルの手段の一つになりますので、それだけではお客様のお役にも立てませんし、社会の役に立てないというのが難しいところであって、その部分を切り離して、利益率のいい荷物だけ集めるということはなかなかできないというのが現状です。

<事務局>

今おっしゃっていただいたお話は我々のヒアリングの中でもあって、ちょっとご紹介させていただきます。資料 13 にリサイクルに取り組んでいらっしゃる方の取組状況についてヒアリングに伺った際のまとめがあるのですが、なぜこの事業を始められたのかという背景・ニーズについて伺ったところ、もともと他のいろいろな取組の中でお客様のニーズに答えながらですねということで、食品だけを着目して始めたところは実はほとんどなくて、たぶんこの事例 1 というところぐらいかと思います。あとはもともと紙を集めていたとか、別の産業廃棄物を扱っていて併せて何ができるかということで始めた。

また、資料に載せきれなかったのですが、事業を開始してからどのくらいで収益が上がるようになりましたかということも伺いまして、10 年近くかかったという話がありました。ある程度お客さんの数も増えて信頼を得て、その中で、徐々にですが収益が出てくるかと。それまでは他の事業でなんとかその部門をもたせていてかなり厳しかったということでした。

<金田委員>

先ほど高橋さんがおっしゃったとおりで、私としてはトータルでしなければ食品リサイクルができないというところが、私は一番の問題ではないかと思います。産業廃棄物、一般廃棄物、例えば食品リサイクル、一緒にする事業者は限定されていて少ないかと思います。やはり産業廃棄物に特化したり一般廃棄物に特化したりします。だから、食品リサイクルの部分で、きちんとした施設ができて、営業利益を生むような感じにならない限りは、施設が増えないのではないかと、というのが私の見解です。トータルでしなければなかなか利益が得られないというところが一番問題じゃないかと思っており、施設が増えない理由

の一つでしょう。

<会長>

それは単価が安いというお話になりますか。

<金田委員>

単価と言いますか、ランニングコストができるだけかからないような行政に対する補助的なシステムがあればと思います。補助金以外にもあると思いますが、例えば許認可がすぐ下りるとか、限定されたものじゃないとか、恐らくいろいろあると思います。問題点としては、資料（①の12ページ）に掲載されておりますが、例えば処理施設にしましたら、需要と供給のバランスがありますので、出せないときもかなりあると思います。ある日、飼料肥料ができたとしても、産業廃棄物、一般廃棄物の分類をされてしまうと、保管量、適正保管というところで、保管容量を守れない施設がかなり出てくるときもあると思います。そうなりますと、行政は指導監督の立場ですから、そういうところでもリスクがあります。ましてや神奈川県や東京都では場所がなかなかないと予想されます。すぐ入ってすぐ出せるような施設があるといいが、保管ができる場所が少ないので、そのあたりがうまく構築できないのではないかと思います。例えばこの事例だと、小田原市では、二見さんがセブン&アイホールディングスさんとうまく連携していますが、二見さんはすぐ流せる状況だから運営できるのかと思います。ましてや、皆さんの協力もあると思います。だから、この部分の事例はかなり稀であると思います。

やはり一般家庭から出されるような、要するに様々な廃棄物が食品リサイクルにできるというのを、一番皆さんが望んでいるのではないかと感じています。やはり一部限定された品物だけのリサイクルというのは、そのシステムを構築できれば、実現できますが、今のお話を聞いていると、そうではないのかなと、思います。やはり一般向けという感じですね。

10年たって元が取れるというのは、会社運営としましては、とても厳しいですね。

<事務局>

おっしゃるとおり、本当に皆さんそのくらいのスパンをかけて非常に苦勞されて取り組まれてまして、国の法律の基本方針の中でもそういう単価の話は取り上げられているので、我々が着目すべき点の一つかなと思っております。

<金田委員>

行政の方は料金に関してはなかなか踏み出せないところがあると思います。難しいですね。適正価格といっても、どれを採っても適正価格になりますからね。

<会長>

ただそれは非常に重要な問題だと思いますね。当然、施設のランニングコストもそうですし、当然適正な処理料金を貰わないといけないという中で、食品関係、特に一廃全体がそうなのかもしれませんけども、そういった問題は問題として、指摘というか、言っていないといけないから、市町村さんとも、今後そういった視点も考えていかないといけないというところの認識にはなっているかなと。

<金田委員>

市町村の廃棄物担当の方とお話すると、やはり一番出るのは、受入先についてです。「受入先がないので、何かないでしょうか。もう一つないでしょうか。市内でも市外でもいいのですが、取ってくれるところありませんでしょうか」という話が一番上がってきます。

ただ私ども処理業者からの見解としては、施設を作るには、なかなかハードルが高過ぎるという状況です。その部分がもう少し許認可的にでも簡素化されれば、それこそ10年で元が取れるものが何とか5年くらいになって、施設が増えてくるのかな、と感じます。

<会長>

許認可については、我々はちょっと言えないところもありまして、法律の仕組みなので、運用でなんとかというのは、なかなか対応しづらい面もあります。ただそれも確かに料金の問題と同じで、問題点は問題点でありますので、やっぱりこういう場で、こういう点がネックだということは言っていかなければいけないかなと思いますね。

<金田委員>

法は万能でなくて、そういう中で運用しなければならないのですが、できれば、私どもとしては、確かに国が定めた廃棄物処理法でも、特例でもいいので、例えば神奈川県条例をうまく使っていただいて、そこらへんでうまく運用できるシステムがあればなと思っています。

<事務局>

非常に難しいのは、きちんとやっていらっしゃるところと、語弊があってはあれなんですけど、なかなか適正処理という点でもうまくできてない会社さんとの差が非常に大きいんです。そういう意味で許認可の制度的な特例というのは、非常に厳しいのかなと。

いかに、リサイクル登録事業者さんなどの優良なところが、いかに評価されるのかというところが、一つ、今まさに取り組める第一歩なのかなと考えています。

<金田委員>

リサイクル品の付加価値ですよ。

<会長>

食品関係は去年の事件以来、一方では適正処理自体ができていないというところと、一方ではリサイクルを進めていかなければいけないと、ちょっと今、なかなか難しい段階に入っているのかなという気がしています。

<高橋委員>

社会のご理解のところも、難しい問題が非常にあるんですよ。土地を選定するにあたって、地域社会からのご理解をいただかないと、この施設の運営はできませんので、新たなところに、例えば生ごみの堆肥化工場を作りますと言っても、なかなか理解を得られるようなものではないんですね。

私どもも金沢区の鳥浜の工業専用地域でやらせていただけていますが、実は新たな土地を購入いたしまして、そこは食品リサイクルではなく、ビン缶ペットボトルの選別工場を作ろうとしたんですけども、住民説明の時に自宅が来るとねずみが来るっていう風評被害をいただきまして、隣りが食品の運搬で一次ストックしておく倉庫だったんですね。それでうちも害虫駆除の会社さんに、元々うちが今運営している工場の害虫駆除をお願いしている会社ですが、依頼して実際うちにねずみがいるかどうかの確認をとったんですけども、うちではねずみが生きていける環境にありませんっていうことでした。むしろその食品のストックしている倉庫の方が、ねずみが生きていくのに適してますということだったんです。それにもかかわらず、やはりそういったものですね、生ごみの処理施設というのは、地域社会のご理解とご協力がないと。それだけでありません、どの産業も、どの事業もそうかもしれませんけど、特にやっぱりそういったところが必要になってくるんじゃないかなって受け止められるんです。

<事務局>

先日のセミナーの二見さんのご講演でも、社会の協力、社会に生かされているという表現が使われておりましたので、事業の姿勢というんですかね、進めていただければと思います。

<高橋委員>

既存の施設については、良好な関係を保って清掃活動を行ったりとか、いろいろな地域の貢献活動はやってはいるんですが、新たなところに出ていくとなるとやはりそこは難しいものがあります。1からの築き上げになりますので、実績を残してさあ食品リサイクルやろうというのは、なかなか難しいと思うんですよ。

<事務局>

このテーマにつきましては、まだまだいろいろ活発な御意見がいただけることかと思うのですが、もう少し視点を変えてみようと思います。リサイクル製品の飼料肥料の、畜産農家さんでの活用について、お配りしたセミナーの資料の最後に、二見さんの肥料がセブンファームさんで使われているという事例があります。私、あまり農家さんの肥料について詳しくないのですが、実際使っていただくと良さがわかってもらえて、セブンファームさんのようなところでも使っていただいているということです。また、実際のところ、肥料飼料の価格、単価は、一般の配合飼料肥料と比較して高いものではないという話はお伺いしていますので、いかに使っていただけるような方向で進められないかということも考えているところです。この点で、実際に肥料が使われているセブンファームさんや、相原さんのような農家さんに、今後の取り組みについて何か御意見をいただければと思うのですが。

<藤乗委員>

セブンファームのスキームを簡単に説明しますと、残念ながら出てしまった食品残さを二見さんのようなところで堆肥化して契約農場に蒔いて、もう一度ヨーカードーの店舗にでき上がった野菜を入れるというものです。顔の見える野菜という、もう一段階上の付加価値の付いた野菜を作っています。おいしい野菜を作って、もう一度店舗に入れるのですが、このスキームを始めてもう 10 年以上経ってまして、同じような取組は各小売業さん、イオンさんとかユニーさんでもやられているんですね。

我々セブンファームについても、取り組んでいく上で一番のポイントはやっぱり契約農家さんとの信頼関係ですね。そこが一番、いたずらに広げないということですね。ご存知のとおり、自分たちの作付けの、いわゆる畑のうち一部をセブンファームとして、契約農場としてお借りして、そこに撒いた作物を店舗に入れるというものなので、あくまでも個人の農家さんと契約をするわけです。ですから繰り返しですけど、信頼関係も必要ですし、いたずらに増やさない、ということですね。

肥料化する上でやはり一番の課題は、食品残さというのは毎日出ますので、その毎日出るということに対して、実際に肥料が必要なタイミングというのは限られた時期なわけですが、その需要と供給のバランスを非常にとっていくのが難しいということです。ですから肥料を作れば作るほど、受け入れてしまえばしまうほど肥料はでき上がってしまうものですから。それがしっかり成熟した堆肥として市場に出るまで、ある程度時間がかかるにも関わらず、受入ばかり優先してしまうとバランスが崩れてしまう。

<石川委員>

それが契約農家を少なくしているということですか。

<藤乗委員>

ある程度量としてはコントロールしていきたいというのが、堆肥工場の本音ではありません。ですから、新規受入というのが非常に課題としてあるのかなど。あとやはり、撒いて作物ができ上がるというのが本来の堆肥なので、いわゆる、自分たちの土地に野積みして正しく使われてるかどうかを本来確認する責任が排出者である我々にはありますので、実際に作物ができ上がっているのを見に行ったりするんですね。プラスチック片だとか、そういったものはセブンファームはないですけども、堆肥を作って正しく作物が出来上がるような運営をしていない場合には、残念ながら受入をやめる、そういったその最後に使われているところまで見に行くようなこととしてはいるんです。

<石川委員>

それって価格はどうなんですか。

<藤乗委員>

顔の見える野菜はちょっと高めに設定しています。それがコストとして上がっているのか、おいしいものを作る上でコストがかかっているのか、それは、リサイクルやセブンファームで運用コストがのっかっているというよりは、よりそういうものを作るって意味での付加価値がついているから高いと言えるんじゃないかなと私は思いますけどね。

<石川委員>

相模原市に豚の餌を作っているところがありますよね。小田急かどこか。この間試食があつて、確かに美味しいんですけど、高い。もう少し安くないかという話もあったんですけど、生産量が少ないので安くできないということを言っていました。

<藤乗委員>

先ほどのコストの話になるんですけど、リサイクルとか3Rを推進していく上で、残念ながら日本はまだまだコストが高くなりがちなんですね。何かにつけて高い。受入を拡大しようとスタートを安くしてしまうと、いつまでたっても黒字化しない。逆に、本来黒字化するための適正なコストを考えて料金設定をすると、なかなか集まらない。そうすると補助金とかに頼ったりして運用を進めていく上でなかなか自立ができない。残念ながら、負のループというか。

フードバンクが典型的で、先ほど冷蔵設備の話がありましたけど、日本のフードバンクで冷蔵設備がしっかり整っている団体って、11月の農水の会議によると2つしかないということなんですね。それ以外は常温の商品しか扱えない。そういった意味では大きくしていく育てていくためのコストは、残念ながらどうしてもリサイクルとかは単価にはね返っていくと。

フードエコロジーさんの豚は有名でおいしいですね。小田急OXさんのブランド豚で、非常に美味しいという付加価値がついています。

<石川委員>

液体飼料がドロドロしているんですよね、見学に行きましたけども。その代わりいいものを入れてますものね。私達が食べられるんじゃないかと思うようなものでしたね。いいものしかとらないというか。

<金田委員>

ですから、成功しているようなところはそのように限定された事例なのではと感じます。二見さんの事例を見ていただければ、分かるのですが、きちんと分別されて回収した品物でそのまま食べられるのではないかと、という印象で、異物もないです。このような事例であれば成功すると思いますが、ただ、今リサイクルするとなると、この事例よりももっと様々なのが入っていても、リサイクルできるということを皆さんが望んでいらっしゃると思います。

<高橋委員>

産廃だと食品加工工場であれば、ある程度安定した荷物が出てくるのですが、廃棄物は発生物なんです。こちらがこれが欲しいといっても出てこないんですよ。先ほど藤乗さんがおっしゃられていたとおり毎日生ごみは出るんですけども、うちは堆肥化事業をやっているんですが、なんでもかんでもコンポストの中に入れるわけではないんです。例えば果物ばかりが連続して入ってしまうと成分が悪くなってしまうとか、色々な問題が出てきますので、そういうところをどうしても現場が調整しながらやっていかなければならない、そういった苦労がありますね。どうしても発生物というところが。うちは処理業です。生ごみ自体を仕入れとして買い取っているわけでありませんで、なかなかそのへんが難しいところかなと思います。

出先については、うちは波はあるんですけどもなんとか。今度4月にも横浜市さんのイベントで、フラワーフェスティバルがありますので、大分リピーターさんが増えて、延べ3日間で大体800から900体の販売実績を毎回いただいています。ただ波ができたときにどうしようかということで、一昨年9月から燃料化をやってやっておりまして、売れ残った堆肥を固めて固形燃料にリサイクルしてます。

これもちょっといろいろと問題がありまして、実は横浜市では、ボイラーにガスか電気しか使っちゃいけないという環境アセスがありまして、横浜市内では使えないことになっているんです。これが横浜市でも使えるようになれば、新たなリサイクルループが確立できるんじゃないかなとは思ってるんです。横浜市で発生した生ごみを燃料にリサイクルして、その燃料をまた横浜市内の、例えば温浴施設のボイラーで使っていただく。そうい

ったことによって新たなリサイクルループの可能性はあるんじゃないかなって非常に感じているんですが、どうしてもそこに環境アセスというハードルが出てきます。今は岐阜の発電施設に持って行ってはいるんですけども。そういったところが難しいですね。

<金田委員>

今の流れを見ると、堆肥と飼料は、基本的に物が限定されているものしかできないという状況で、恐らく数%くらいしかできていないと思います。それ以外はやはり燃料化でして、メタンガスか、昔でいうRDF固形燃料が現状だと思います。

ただ、メタンガスを作るプラントはかなりのお金がかかってしまいますので、ほとんど実験プラントとか、どこか市町村と組むとかしない限りは、施設によりますが、実現できない状況だと思います。一般的に市町村レベルで減らそうとしましたら、何百億単位でかかることは間違いありません。

RDF固形燃料は、取り手がなかなか少ないです。使って頂ける施設がやはり少ない。市町村が使用してくれれば一番良いのですが、市町村も使えないところがたくさんございます。

回収については、産業廃棄物や一般廃棄物を扱って食品リサイクルを進めているリサイクル事業者さんは、単品目の回収を既に実施しておられます。容器を作っています。一緒に混ぜての回収というのは余程のことがない限りされていなくて、何かしら入れ物に入れて回収するといったことをされています。ただ、その中で量をどこまでできるかを考慮している状況です。

ですから、先ほど神戸市さんの件が出ましたけれども、これは恐らく食品がリサイクルされている率が少ないので、組合かどこかが率先して回収しようという感じで実施しているのでしょう。ただそれに対する利益が見えないので、どうなっているのかと思います。

<事務局>

同じことができるわけでは当然ないかと思いますが、リサイクルの進み具合でも相当違う部分がある、もしかしたら地域差もあるかもしれません。そういうのを踏まえて、方策案の13ページに「中小規模小売店等」のところは、楊枝が入っていたり、もしかしたらスプーン・フォークが入っていたりするケースがある場合もあるかもしれませんので、より発生抑制の取組を重点にやっていただくべきだと我々も考えているところです。その発生抑制とリサイクルのグラデーションの付け方は、13ページの絵で見ていただきたいのですが、その中でも何かリサイクルできるものがもしまだ残っていれば、そういうものを集めて、何とかリサイクルにもっていく方向性の一つとして、考えてみたところです。

先ほど飼料化・肥料化の件で藤乗さんからお話を伺いましたので、今度は農業に取り組みされている相原さんの立場から御意見いただきたいと思います。前回、付加価値のあるリサイクルという御意見をいただいたかと思うのですが。

<相原委員>

私はここにいる皆さんに比べたら一農家であって、個人的な意見が結構入ってきちゃうかもしれないですけど、前回に発言するときにもできるだけ農業全体のことを考えてお話できるようにします、とした手前、全体的な話の部分と個人的にそう思う部分とで、若干違ったりすることもあるんですね。その辺のところは分けて発言させていただきますので、ご了承ください。

堆肥を使う側の生産者としてしましては、堆肥の概念が、近代ちょっと変わってきちゃってるのかなと。そもそも昔は、堆肥は肥料としてのウェイトよりも土壌改良のウェイトの方が高かったんですよ。実際にほとんどの材料は、落ち葉だとか植物性のものに由来してたんですね。それに対して、家畜糞とかを発酵させて利用したものを求肥と言っていたんです。だから、堆肥を使って土壌改良を行い、求肥を使って肥料の成分を補うというのが、昔のスタイルだったんですね。

化学肥料のなかった時代の農村の風景を僕は思い浮かべることができないんですけども、聞いた話では、道端に生える草だとか田んぼのあぜ草だとか、とにかく、ありとあらゆる場所に生える草というのは貴重な有機資源だったらしいんですね。だから、ちょっと伸びたらみんな競争で草を刈って、それを持ち帰って肥料にしている、そういうことが行われていたんです。

だけど、時代の発展というか機械の発達そういったのと同時に、化学肥料の出現とともに、農家自体がそういう努力をある意味しなくなったというか。もっと簡単に作物を生産できるようになってしまったので、今まではただ単に有機物を確保するために行っていた行為なんですけども、それが結果的に地域の景観を守っていたりとか、そういう目的以外での部分のメリットがあったんですね。

だけど、今の世の中そういった複合的なというか、一つのことをしたらほかのことにも目に見えて結果が現れるような事象というのは、なかなかわかりづらい。生活も多種多様になってきてますし。いくらリサイクルに利用しようということを広めようと思っても、それに対する目に見えた、皆さんの生活などに表れるような、結果というのかな。それをすることによって、自分たちの生活がどうよくなったというものがなかなか見て取れない、そういったこともすごく問題があるんじゃないのかなと思ったんです。

先ほどの、農場のお話をお聞きして、非常に重要なポイントを押さえているなといつも思うんですけども、いたずらに広げないということとか、信頼関係とか。完結されている環^わというのは、農家も安心できるのかなとというのがあるんです。というのは、実際、前回の場で言わせてもらったときに、どういふもので作られたかわからない堆肥を、これは、今こういう時代の流れでリサイクルして作った堆肥を使って作物を生産しなきゃいけないと言っても、各生産者それなりにこだわりがあるので、施肥成分や使う資材とか非常に細かく考えて購入されている方が多いんですね。その中で一歩踏み出す、環境を保全すると

いうことに一步踏み出した気持ちがあったとしても、でもじゃその結果、作った野菜がうまく今までのようにできなかつたらどうすればいいんだ、味が落ちたらどうしてくれるんだというような不安もあるんですね。だけど、今のお話聞いた限りでは、作った野菜についても引き取っている、農家にしてみれば安心してこの堆肥を使って作った生産物は、ここでまた引き取ってくれるんだという、そういう一つの安心感がある中で、この環の中に一步踏み入れようという気持ちになってくると思うんですね。

同じような事例で、15年前くらいなんですけども、福島の本松かどここに日本有機農業研究会という組織があってその大会に参加したときに、エコピックっていう活動をされている地域があったんです。その地域に点在するホテルや学校給食などの食品残渣を飼料化と肥料化にしていたんですね。まさに先ほどの説明のとおり、その飼料を使って育てた豚を、学校給食やホテルでお肉として消費したり、また堆肥を使った生産者の野菜をホテルや学校給食で使ったりというふうにその環の中にちゃんと入り込んでいるなというそういう実感が持てば、そういうサイクルが完結してたっていうのが、使う側からしたらやっぱり一番の安心になるのかなって思うんですね。全部がそれっていうふうにする必要はないと思うんです。その部分の畑も用意して、後は自分たちのこだわった野菜づくりを行って、独自のルートに野菜を持って行く、そういう販売の経路も残しておきながらリサイクル堆肥に関わって行こうという形であれば、生産者の方も安心して参加できるのかなと思いますね。

これはちょっと個人的な意見になっちゃうんですけども、僕は自分のところで堆肥も作っているんですけども、堆肥の材料も結構吟味してます。できるだけ身の回りで手に入る安全なもの、安全というと人によってまたちょっと違うので難しいところなんですけども、例えば、安易に食品残さなんかにも手を出したりはしないですね。なぜかという、やっぱりいろんな薬品が混ざっていたりとか、調味料とかもあるし、その食品の原材料がどこから来てるかっていうのも考えちゃうと思うんです。あと、畜糞の堆肥なんかも、例えば抗生物質が結構使われているのでやっぱりちょっと使いたくないなと、そういう気持ちも入ってきちゃうんですね。有機農業やってる農家さんは、おそらくそういったことを結構大きなウェイトとして考えていると思うんです。だからといって、地域の循環にまったく興味がないかというそんなことはなくて、なんとか地域をよくしたい、自分もその循環の一つに加わりたいという思いもあるんで、自分だけが良くなるのではなくて、周りみんなが良くなっていくっていうようなことは常に考えてはいるんですけども、なかなか具体的なことができていないっていうのが現状なんです。

あんまりいい話というか、前向きな話ではないですけども、非常に問題が大きいというか、テーマであるということは、実際に消費者の方や生産者同士の関わりの中でも感じているところなので、もちろん何とかしたいなという気持ちはあります。

<事務局>

そういった生産品がまた店舗に並ぶっていうルートを確認するというのが一步踏み出すきっかけになるということですか。

<相原委員>

たぶん生産者にしてみれば、それを使って作った野菜がちゃんと使ってもらえるんだっていうのは大きな安心になると思うんです。これを使ってほしいと言われてそれを使った生産物をいくらPRしても、なかなか消費者の理解も、今までの傾向からすると深まっていないというか。

やっぱり環をつなげるためには、そこで皆さんが野菜なり生産物を取り込んで、またその環を続けて回していくっていうスタイルを、大きくなくていいと思うんです、小さいのが、あちこちでできてくれば、だんだんだんだんそれをお手本にした、集まりができてくると思うんです。小さくいろんなところに、いろんな地域の現状を踏まえた上でいろんな環を作っていくのがいいのかなと。個人的な、小さな意見ですが。

<藤乗委員>

先ほど責任を持ってという話をしていただいたんですけど、やっぱり、店頭にバーンと並ぶような綺麗な形をしたものだけじゃなくて、規格外のちょっと曲がっちゃったものも含めて入れてるんですね。訳ありみたいな感じで、訳なんかないんですけど。ちょっと綺麗じゃないものも含めて引き取ってるって考えもあるっていうことと、どうしてもセブンファームなんていう言葉がついちゃうと、結局体力のある会社だけが実現できるループみたいなことに、世の中なっちゃうんですね。

この13ページの図は非常に素晴らしい。わかりやすく完結できて、ここら辺の事業の方々（中小規模小売店等）が、いかに我々が巻き込んで参加できるのかっていう、開放していくっていう姿勢が本来必要だと思うんです。できるところだけやるんじゃないで、かねてから私が思ってるのは、できて体力のある、金も多少かけられる会社ばかりでなく、食品だとかリサイクルだとか、3Rの取組っていうのは、いかにその情報やインフラを開示して、「もうちょっとだったらできるのに」みたいな参加者も取り込んで、協力してやっていくっていう姿勢は本来必要なはずなんですよね、我々は。わかりやすいのは、これが適正かはわかんないですけど、我々やイオンさんが、ワオンとかイオンとかナナコとかって、商売上では争うんだけど、そのリサイクルだとか3Rのところは、本来は協調していかなければいけないはずなんですよね。争わない。お互いそのコストを下げているということが必要であって、それが、我々とかイオンさんが、じゃなくて、我々もイオンさんも、さっき言ったとおりとりに食品残さが出ているんだったら、ちょっと持って来てくれば持って行くみたいな、そういうカジュアルなスタンスも本来必要なんじゃないかと。なかなか難しいことではあるんですけどね。

<会長>

この話は食品だけじゃなくて廃棄物全体に言える話で、リサイクルなんかいろいろな分野でかなり進んできて、10年20年前に比べればだいぶ進んできている。けれど、結局は、量的には多いのかもしれないけど、会社的には一部の大手の会社の取組というのが実は進んでいる。そういった中で、我々としても少し、規模の小さいところに対してもどうやってアプローチしていくのか、ということも問題として考えています。今までは、まずリサイクルをやっていこう、ということで進んできたのですけれども、この段階までくるとそういうところに対してどうやってアプローチするのかというのが、確かに課題になってくる。たぶん消費者に対しても一緒だと思うんですけども。そう考えてみれば、今藤乗さんがおっしゃったようなことをやっていただければ非常にありがたいし、我々もいろんな普及啓発、PRをやっていかなきゃいけないので、両方で進めていけば一番いいのかなど。できれば食品の中でこういう取組ができれば、リサイクル業者とか農家さんとかできれば一番いいのかなどは、我々としても思っているところです。

<金田委員>

確かにいろいろ課題がありまして、具体的な方策案はすばらしいと思います。一つ一つできること実践していかなければいけないのですが、ただ言えることは先ほどお伝えした通り、一つができて、完結ではなく、全部回らなければいけないのです。

まず食品を出す方は、できるだけ食品をロスさせない。少なくするのは当然のことなので、その運動をどうするかということだと思います。私たち処理業者からの視点ですと、やはりこれを回収するにあたっては、品物がごちゃじゃなくて、様々な品物が入っているものではなく、単品回収。手間をかけたくないというのは当然です。そこは直にお金がかかってきます。後は、リサイクル品が製品として流通しなければならないと思います。あとは、使ってくれる方に関しては、それを使ったことによって利益があり、さらに製品が売れるとか、その肥料や飼料を使えば、何かしらうまくできるという付加価値が付くようなシステムが構築できない限りは、全部はうまく回らないと感じます。

確かに大手さんは、食品リサイクルについては法的な部分がありましたから、もう何パーセントはしなければいけないということから、最初スタートかと思います。もしこれを中小規模も実施するのであれば、上から目線ではないですが、やはり法的な義務をつけない限りは、動かないのではないかと私は非常に思っております。何パーセントをやはりしなければいけない。そうすれば徐々に動いてくれると思いますので、その辺りを義務づけていただかないと少し難しいかと感じます。

あとは食品ですので、人間の口に入るものです。そこら辺をいかにして皆さんに透明性を出してご理解していただいて、安全なものかを打ち出さないと難しいのではないかと思っております。

皆さんが意外とご存じないですが、食用油を回収されていますよね。食用油を回収して、

よく石鹼にするとか、BDF燃料にすることがあるのですが、実は、飼料にも使われているのです。例えば鶏や豚の餌には、油を混ぜないといけないんですが、油脂分がなければいけないのです。なので、食品油では、みなさんがリサイクルされたものが、飼料に使われているものもある。この実情をなぜ、打ち出さないのかと言うと、実は食品業界が打ち出せないのではと。打ち出してしまうと、やはり口に入るものなので、皆さんにいい印象を与えない。皆さんは、一応食用油で出して、もしかしたら、ゴミとして出しているかもしれない、それが実は飼料で、動物の餌となっていて、それが自分の口に入っている。この実情を打ち出すとなれば、非常にイメージが悪くないと予想されます。ここが関係者が悩んでいるところです。この辺がうまく解決できていないところが非常に、私としては問題点と感じております。

<藤乗委員>

例えばペットボトルですね、ご存知だと思いますけど、麒麟の午後の紅茶のストレートだけが 500ml で、100%ペットでできあがっています。誇らしい取組なんですけど、ラベルには、「100%リサイクルしたペットで作ってます」とものすごく小さく書いてあるんですね。なんでかと言うと、やっぱり口に入れるもので 100%リサイクルっていうのは、まだまだ世の中で受け入れられてないっていう怖さから、ホームページくらいでしかアピールできていないっていう実情があるんですね。ただいつか時代が味方して、すばらしい取組なんだって消費者の方々に認めてもらえるタイミングってのが、近い将来あるか、今からやっているみたいな順番なんです。だから今の話もそうですし、レジ袋も 15 年前までは、なんで自分で袋持ってこなきゃいけないんだっていうところから始まって、今は持って来ない方は 2 円で売りますよとか、5 円で売りますよっていう時代が変わっているんですね。ですから消費者の方々も、今持っているイメージ、印象というものが変化すると、リサイクルだとかが進んでいくっていうこともあるんですね。そこはもう、地道にやっていくしかないですね。時代が味方してくれるまで待つみたいな。そういうのはあるんですよ、残念ながら。

<金田委員>

これにも載っておりましたが、環境省の 3010（さんまるいちまる）運動がございまして恐らく皆さんご存知ないとは思いますが。宴会などを行った時に、最初の 30 分間は席について食事を食べましょう、皆さんお酒をつぎに行くんじゃなくて。終わり 10 分になりましたら、ちゃんと着席をして残った料理は全部食べましょう、そういった運動が、実は国で実施されておりました。資料にも載っておりますが、皆さんはほとんど知らないのです。環境省のホームページなどに結構出ている、テーブルに、宴会用だとか、新年会用だとか、お正月用だとか、ポップを立てて置いておくのです、合コン用もあります。こういったものをあまり知らないですよ、それだけでも食品ロスはかなり少なくなると思っていますので、

こういった啓発活動をきちんとアピールしなければいけないと思います。

できれば、私としてはこれを環境省で定めたりするのか、県でうまく定めて、県全体でアピールすることがあれば、市町村の方もやりやすいのではないかなと思います。

<会長>

そういう啓発の話になってくると、やっぱりそれもやってかなきゃいけない、県が音頭をとってやるっていうのも一つの方法ですね。

今の 3010 運動については、実は去年の暮れに県庁のイントラに載せたんですね。まずは県庁で取り組もうということで。まだ取組結果は出ていないですけど。近場で聞いたところは、それなりに取り組んでもらったと。ちょうど忘年会、新年会のシーズンだったので、まず県からやってこうよということで。国もこの間、環境大臣の記者会見でちょっと取り上げてたりもしたし、まあそれだけじゃなくていろんな方法があるので、そういう PR 活動っていうのはやっぱりやっていかなきゃいけないかなというのは感じております。

<高橋委員>

協会（公益社団法人神奈川県産業廃棄物協会、現：公益社団法人神奈川県産業資源循環協会）からまずやらないといけないですね。

<金田委員>

そうですね。

<高橋委員>

30 分じゃ来賓者のあいさつで終わっちゃいますね。

<藤乗委員>

県が取り組まれたっていう話がありましたけど、取り組んだことに対して、じゃあどれぐらい減ったのっていう数字によるフィードバックが大事で、数字によるフィードバックをするためには、計量が一つのポイントになってくるんですね。どれだけ出てるのっていう、その前と後の数字です。その取り組んでくれたことに対して数字でフィードバックして、ありがとうございますっていう感謝のフィードバックですかね。今何をするにしても、計量っていうのが我々グループの中でも非常に重要なポイントになってまして、フードバンク活動の寄付でも、どうしても売れなかったものを、その原価とアイテム数まで把握するのは仕組みとしてあるんですよ。我々小売はですね。廃棄してスキャンしてくんですよ。これだけ捨てなきゃならないと出たときに。でも量は量ってないですよ。どれだけの量が発生したので、これを例えば丸々寄付ができれば、これはいわゆる食品残さになる前のものなので、発生抑制としてカウントがまだできるわけですよ。ですから今

我々がポイントとして考えてるのは、計量システムを店舗に設置をしていって、発生量により一層正確に量っていくっていうもので、それを既にやっているのはユニーさんですね。ユニーさんは12年前からやられているということですから。

<石川委員>

成果はあるわけですか。

<藤乗委員>

ありますね。いわゆるIT業者様に対しても、従量制の契約ができますし。適正なお金をお支払することができます。

<石川委員>

積み重ねですね、そこは。

<藤乗委員>

そうですね。やっぱり従業員の計量する手間っていうのがなかなか徹底できなくて、自営の従業員に計量させるのは、ものすごく本部側は勇気がいるんですね。だけど、今時代が計量の味方をしているじゃないかということで、2017年度、そこについては、積極的にやっていきたいと我々としては考えております。

<会長>

大体、受け入れるときの重さまで量ってという感じなんですかね。

<高橋委員>

排出事業者様によりますね。実績でご請求してる額と、月額で決まっているところと、あとは指定袋といって袋を販売してるところとありますので。計量パッカーと言って、荷物の重量が量れるパッカー車がありますので、それで契約してるところは実績で報告しておりますし。

<金田委員>

難しいですよ。それによって皆さんのやり方と契約の仕方がありますので。ただ、実績が欲しいっていうのが結構ありまして、私も業者からしますと、例えば計量パッカー、先ほど言いましたけど、普通のパッカー車よりも車両代が200万くらいプラスになります。そうすると、コストの話になってしまうので、非常に難しい面がございます。

<会長>

それを買い取るのであれば、検定とかいろいろ必要だし、はかりを持ってきてちょっと量るぐらいじゃ難しいし。

さっきの 3010 運動の話に戻りますけど、計量っていう意味では少しいいかもしれないですね。このくらいだっただけだと P R できる方法も違いますよね。

<金田委員>

横浜市でいえば例えば大手のホテルですと、協力しているところがありそうですね。例えばこの運動を実施したことによって、何%くらい減ったかというのが実際に出れば、かなり皆さんにとっては大きいのではないかと思います。逆にホテル側からしてみたら、処理業者側からは言いたくないのですが、それだけの量が減ったとかいいましたら、やっぱり処理料金が安くできるというメリットがありますので、かなり運動としては大きくなるのではないかと感じます。私たちの業界は非常に矛盾しております、できるだけごみの減る量を提案しながら仕事で利益を得なきゃいけない。そういう方向性ですので、矛盾はしているのです。そこで、前にお話したと思いますが、その中で例えば有能な業者さんには、県として表彰し、アピールできる場があれば、一番良いのではないかと私は思っております。

<会長>

じゃ横浜市さん、食品の表彰やりましょう。

<高橋委員>

3 R 活動優良事業所表彰やられていますよね。

<松本委員>

やっていますね。今年、その表彰制度の見直しもやっているのです、食品リサイクルも含めて食品ロス関係もできればということはちょっと考えていたりはしていますね。

<高橋委員>

先日も、当社で取引させていただいている食品センターさんが、6年連続で獲得したということで。

<松本委員>

そうですね、本当によかったです。

先ほど発生抑制の、消費者の賢い購買行動というところに関連しては、うちの議会でも、食品ロスの削減について、話題となっておりまして、その中で、やはりきちんとしたそういった情報が伝わってないんじゃないかとか、啓発がもっと重要だよってというようなお話

はあるんです。今までももちろんやってきてはいるんですけど、どうしても興味が持たれないといいますか。環境意識が高い方々は自分からそういう情報は得ていくんですけども、あまり興味のない方は、ああ知らなかったっていうのが非常に多い状況でして。ただ単にお知らせするだけじゃなくて、これからは考えてもらって、そして取り組んでもらうような形の、啓発というか広報をしていかなきゃだめだというのは私どもでも考えてはいます。

具体的にどうするのっていうのもあれなんですけれども、やはり市民の皆様が取り組みやすい方法でやっていけたらなというのも考えてはいます。また、先ほどの 3010 運動も、自分たちは結構取り組んでいて、宴会のときは必ず挨拶のときに 30 分食べよう、終わり前にはって声かけたりしてるんですけど、そういった取組をちょっと広げていっていただきたいなと思っているので、また、引き続き、がんばってまいります。

<相原委員>

賢い購買行動に関しては、食品ていうか、野菜に関してはですけど、農家は非常にキーマンになるんじゃないのかなと思っているんですね。私たちがやっているスタイルの一番オーソドックスなのは提携というスタイルで、セット野菜の販売なんです。毎週買っている人もいれば、各週、月 1 の人もいるんですけど、野菜のメニューが届くまでわかんないんです。だから、お客さんは自分で野菜を買う楽しさは味わえないんだけど、自分が応援したい生産者の野菜を常に買い支えることで、農業を守りたいだとか、先ほど言ったとおり意識の高い消費者の方が自分なりにいろいろ考えて育ててたりとか、ともに育ていくというのものもあるんですけど。

その提携のスタイルの一番上にいくものは何かっていうと、今、スーパーで生鮮野菜はなければならないものじゃないですか、切らすことができない、あるのが当たり前っていう。そのあるのが当たり前ということに対して、生産の現場からすると、野菜も旬があるんだよなということを一言言いたい部分もあるんですね。旬だけじゃなくて、例えばキャベツなんか、本当にこれだけ常備菜的なものになってしまうと、一年中キャベツがないと料理ができないっていう方が結構多いと思います。だけど 1 年中キャベツが並ぶっていうことの不自然さっていうのも同時にあるわけですよ。それで切らさないために、産地のリレーっていうのがあって、それぞれの地域でリレー方式で途切れずキャベツが供給されるシステムになっているんですけども、でもそれはお天気によって大きく影響受けちゃうとか、過剰生産になっちゃうと農家はそれを廃棄しなきゃいけないわけですよ、せっかく作ったものを売ることもできずに畑泥に投げ込む。じゃないと補助金も出ない。それで泣く泣く投げ込む。時には、キャベツを出荷するときにあまりにも値が安いんで、箱よりも安く値が付いちゃうから、出荷するほど赤字だということもあるんです。そういう問題をなくしていこうというところで、生産者と消費者の関わりとして、提携っていうのが生まれたんですね。

野菜がよくできたときって本来なら生産者もうれしければ、消費者もうれしいんですよ。だけど今の経済システムだと、たくさんできたときに生産者は実はがっかりしちゃうんですね。消費者は安くなるから喜ぶんです。生産者と消費者の心の幸せ度っていうのは、本来ならばできたときできなかったとき、ともに喜んだり悲しんだりっていうのがいいんですけど、今の経済社会は逆になっちゃうんですね。で、そこを何とかしたい。ないときはみんな悲しみ、あるときは喜ぶっていう、それが常に環境を保って買い支えるっていうシステムになってきてるんです。だから、それを全部にしろっていうと、なんかおもしろみがなくなっちゃうし、生活の中のいろんなものを作りたい食べたいっていう楽しさを奪っちゃうことにもなるかもしれないんですけど。

でも隔週とか月一とか、一か月のどっかにそういう野菜の買い方をして、それ以外はスーパーで買ったりというようなことにすると、提携で野菜を買くと、たぶんロスになる野菜ってほとんどないんですよ。皆さん一生懸命料理するから。で、自由に買っちゃうと、あれも買いたいこれも買いたいってなっちゃって、結局冷蔵庫の中に使わなくなった野菜があって、それをいつか処分しなければいけないってなっちゃって。経済的にも実は安かったりすることにもなるんです。そういう事例は結構あるんで、やっぱり生産者がさっき言ったように一つのキーマンとなって、消費者とともに消費活動っていうのか、そういうのを学んでいく切り口にはなるんじゃないのかなって思っていたりはしてます。これも時間はかかると思います。でも時間はかけても、そういったところに取り組んでいかなければ、本当の意味でのこういった活動は進んでいかないのかなって思います。

<金田委員>

すみません、いろいろと意見を発言させていただいて、処理業者側の意見だけを述べさせて頂きます。

まず収集するにあたっては、単品回収、分別されたものの回収が望ましいことは当然です。それを徹底するようなシステムができれば、一番回収効率上がります。

二つ目としましては処理施設です。少ないという現状がありますが、肥料化と飼料化だけではなく、燃料化の推進もお願いしたいと思います。燃料化だけすると、リサイクルじゃないと言われてしまいがちですが、実はそうではなくて燃料化の推進もお願いしたいと思っております。

あとは、一廃だけ産廃だけというのは、なかなか処理施設としては難しいので、両方が兼ね備えられるような、規制緩和がうまくできれば良いと思います。それに伴いまして、処理料金に見合う、コストに見合う一律のラインができれば、一番良いと思います。それが今望ましいところです。

最後になりますが、できた製品ですね、肥料にしても飼料にしても、なにかしらのバックアップや補助があつてうまく流せるようなシステムをお願いしたいですね。先ほどの提携ができれば一番いいんですよ。提携ができない場合もあると思いますので、そこら辺が

なにかうまくできるようお願いしたいなど。それができれば私ども業者としては、リサイクルしやすく施設も増えるかなって思います。

<高橋委員>

分別が増えるっていうことは、それだけ使う車両が増えるってことなんですよ、実は。20年前は燃やせるごみと燃やせないごみで2車両でよかったものが、今では1日業者に対して5車両走らせてるんですね。それに伴って車両が多くなる、それは結局コストに還ってくることになってしまいます。

で、あと方策案13ページの図でいう「中小規模小売店等」さん以下のところは、食品リサイクルよりもリサイクルに対する意識付けの啓発ですとか啓蒙活動ですね。家庭ごみもそうだと思うんですが、プラスチックが分別になっても中小規模以下の事業者さんは燃やせるごみに入ってるのが多々あります。それに対してじゃあ食品リサイクルがご理解いただけるかという、やはりそこは難しいことだと思うんですね。ですから、そういったリサイクルに対する、もしくは分別に対するご理解が得られるような啓蒙活動が必要なんじゃないかなとは思ってます。そうすると結局コストに還ってきてしまうようになるんですが。

<石川委員>

廃棄物にはお金がかかるってことをちゃんとわかってもらえたらいいですよ。

<高橋委員>

そうですね。

<金田委員>

でもその分できた製品に上乘せされてしまうので、恐らく消費者の方が「料金が高い」ことに納得していただけるか、ということがあると思います。

<相原委員>

本来はそうですね。買うときに最後の責任まで負っての値段で、普通は適正になるんじゃないかと。やっぱり安く安くって競争の結果、こういうふうになっちゃってる。買う側にも買う責任があると思うんですよ。買って利用した後にそれを処分するまでの費用も含めての値段なんだっていうのが、本来理解してほしいところだと思いますけどね。そういう考えが広がっていくような活動っていうのも必要かなと。

<金田委員>

車なんかと同じですよ。車を買ったとしたら先に解体費も皆さん先払いでつくような

感じます。あれが見える化みたいな感じができれば一番良いのではないかと思います、本来ならば。

<会長>

そういうPRや普及啓発は、前回も話が出たかもしれませんが、なかなか難しいところで、さっき横浜市さんのお話にもありましたように、興味のある方はもうみんなおそらく実践されていて、それ以外の方に対してどう広めていくのかが一番難しい課題だと思います。さっき藤乘さんから計量の話が出ましたけれども、例えば1年間に食品ロスでどのくらい損しているのかっていう数字が出せれば、これは環境に興味がある人だけじゃなくて、実際に自分が損しているわけだから、その数字を使ってPRしていくのも一つの方法かなと考えていますので、その辺は市町村さんと一緒になってやっていきたいなと思っています。ごみの話にいくと大体、やらない人たちにどうやらせるかっていうことにいつも落ち着いちゃうんですけども、工夫しながらぜひやっていきたいなと。

資料にもありますが、1月25日に食品リサイクル等取組推進セミナーを開催しまして、参加した方は50人弱くらいでまだまだちょっとPRが足りなかったかなと反省しているところなんですけども、非常に好評でした。横浜環境保全さんにもブースを出していただいて、ブースで直接リサイクル業者さんとお話ができるということで、結構アンケートでも好評でした。できれば今度は肥料、飼料を使う方にももっとたくさん出ただいて、そこでいろいろ話し合いができるが一番いいのかなということで、これはぜひ続けていきたいと思っています。最終的にはそれがマッチングにつながっていれば一番いいのかなと思っています。

<事務局>

今回のセミナーのアンケート結果につきましては、資料7に付けさせていただきましたのでご確認いただければと思います。セミナーでもご講演いただいたんですけども、小田原市さんでもいろいろ普及啓発に取り組んでいらっしゃいます。資料8に先ほどの3010運動についても、横浜市さんが外食産業と連携して食べきり協力店に取り組まれています。小田原市さんも広報誌でそういった取組を呼びかけられているということで紹介させていただいていて、裏面には県内で取り組まれていらっしゃる市町村さんの取組を、キャラクターをお借りして載せています。県としては、こういった市町村さんと事業者さんと連携した普及啓発がもっとほかの市町村にも広がっていくような、後押しみたいなのができないかなと今考えています。業界団体を通じて各会員企業さんで3010運動の取組のような働きかけをすとか、飲料メーカーさんが飲食店に飲料製品を出荷する際に何かしらできないかと。そういった業界全体という意味でちょっと考えてみたんですけども、過去の普及啓発を踏まえて、何か取組について小田原市さんからご意見いただければと思います。

<和田委員>

3010 運動に関してはまだ取組の印象が浅いんですけれども、広報に載せたり、先ほどの三角のポップはうちの環境の窓口に常に置いて、市民の方にPRしています。そういった関係で小田原ガスさんがエコクッキングでそういった紹介をしてくださったりとか、実際小田原ガスさんの忘年会でポップを使って皆さんで取り組んで、こんなに食べ残しがなかったんですよと写真を撮って送ってきてくださったりとか。計量まではできてないんですけれども、取り組んだ方は目に見える効果があるっていうのは実感できるので、この自分で取り組んで何か実感できるっていうのを、皆さん感じるこのシーンで感じてもらいたいっていうのは。そういったことを、啓発を通じて発信していければなって思っているところです。

先ほどのペットボトルの、口をつけるものがリサイクルされているものだと嫌だという話がありまして、確かにそういう方がまだいらっしゃるのは事実なんですけれども、市民の方にアンケートをとったりすると、リサイクルはちゃんとされているのかそれを知りたいとか、今環境のごみの部分はどんなふうになっているのか、自分たちに情報が流れてこなくて知りたいというお話をかなりいただきます。小田原市の場合は、食用油を集めて全部収集車に使ってしまってるんですけれども、例えばそういったものがきちんと飼料になって自分のところに食べ物になって還ってきてるんだよっていうのを知ることがうれしいっていう人も増えてきてはいると思うんですよ。嫌な人もいますけど、それがうれしいそれが知りたいっていう人も確実にいるんです。子どもたちはかなり偏見なく、それはすごいことだね、いいことだねって思ってくれてるのを感じますので、そういったところを、ちゃんとリサイクルされているんだよ、いいことなんだよっていうことを伝えていきたいなっていうのは啓発のときに頭に置いてやっています。

<事務局>

横浜市さんの食べきり協力店の件で、前回の部会でも、店頭でそういう取組を進めているというステッカーみたいなものが象徴としてあると、店を選ぶ動機づけとか、そういうふうになるということもあって、実際にやってらっしゃるところを教えていただければ。

<松本委員>

基本的に資料8にある絵を、お店に貼っていただいたりですとか、スペースがあるところだとA4サイズのポスターで、食べきれぬ量にしましょうとかいったことを呼びかけるポスターを貼っています。先日トレッサさんでもフードコートのに「残さず食べきりましょう」というステッカーを貼ったりですとか、イケアさんでもフードコートに「食べきりましょう」というものを置いていただけてまして、計量はできていないんですけれども、置いた事業者さんからは減ってる気がする。お店の従業員の方にも意識付けにもな

ってるし、お客さんも見てああそうだね、食べきらなきゃっていう意識付けにはなっているというお話はいただいています。ただちょっと、食べきり協力店のステッカーだけだと、あまり食べ残しを出さないようにしようという趣旨がわからないというご意見もあるので、まだちょっとこれからいろいろ工夫のしようはあるのかなと思っていますけども、着々と定着してきているのかなと感じています。

<石川委員>

食べきりをするには、最初に自分がどのくらい食べられるっていうのをわかった上でないとそういうことできませんよね。

<松本委員>

よくお店に行っても普通盛りって頼んでもこんなに出てきたりとか、結構言われますよね。これくらいですよっていうのがわかるといいよねとか、例えば頼むメニューのところに小盛りできますよって書いてあると頼みやすいとか、お店を使っている方とかからご意見いただきます。後は、テーブルにあった方がわかりやすいとか。その受け入れてもらっているお店によっても、テーブルには置けるとか、ここには置けないけどこういう表示ならできるとかいろいろあるので。

<石川委員>

私の家のところがごみの集積所なんですね。そうすると朝からカラスが鳴いていて、出てみると、もうすごい散らかっているのね。散らかっているということはカラスが食べるようなものをいっぱい出しているということなんですね。子どもがどこかで買ってきてそれを残したりとかしたものかなって思うんですが、本当に食べられそうなのをいっぱい捨ててあります。

<松本委員>

今、残すことに対してあんまり罪悪感を持つ方が少ないようですし。ちっちゃい子には「残さず食べようね」からまず始めて、あとはお買い物をするような世代の方には「買いすぎないように」とか、その世代別にいろいろアプローチを変えて呼びかけてはいるんですけどね。やっぱり育ってきた環境もありますね。

<石川委員>

もったいないっていう意識はやっぱり持った方がいいと思います。

<松本委員>

それを感じる人と感じない人がいるっていうのでね。

<石川委員>

感じない人が多くなったんじゃないかと思います。

<松本委員>

すごくもったいないですよ。

<相原委員>

今結構若いお母さん方で流行っているのが発酵食品なんですよ。味噌作り教室が今非常にあちこちで開かれていて、昔に比べてたぶん相当増えましたよね。麴も自分たちの知っている農家のお米を使って麴を作って。麴屋さんに麴を頼むと今もうないっていう、次にできるまで在庫がないような状況です。それくらい結構盛んに目を向け始めています。今まで買うのが当たり前だったものを自分たちで作るとなるとやっぱり無駄にはしないという意識が働いていくと思うので、そういうのもたぶん意識の啓発になるかと。

<松本委員>

訴えかけるにも、もったいないから捨てちゃだめだよとだけ言ってもあんまり伝わらないと思います。これからは先ほどこちよつと言っていた地産地消とか、食育とか、健康づくりとか、家計が助かるよ、みたいないろいろな視点で言ってかなきゃいけないのかなと感じていますね。どこで響くかわからないので。

<事務局>

今後おいしく食べられるかとか、これが適量かというところも含めて、食べられる量をちゃんと食べきろうというところは、普及啓発の一つの方向なのかなと考えています。お時間の方が予定しておりました時間に近づいてきておりますが、まだご意見、伺っていないことがあればお願いします。

<金田委員>

リサイクル品の部分につきましては、この「かながわりサイクル認定製品」というのがありますので、肥料も飼料もがんばっていますので、やはり認定された人たちが、できるだけもう少しメリットがある感じを打ち出していただければ、と思っております。そうしないと、認定製品となったのはいいのですが、なかなか業者が頑張っても、まだ食品リサイクルは浸透しないところがあります。メリットがないと業者も励みになりません。そのようにしないとリサイクル品は増えないと思いますので、その辺をもう少し考えていただければと思いますので、よろしく願いいたします。

<事務局>

本日は大変活発な意見交換をしていただきましてありがとうございました。本日委員の皆さまからいただきましたご意見については、今後県の方策に活かしていくよう検討していきたいと考えております。このご意見を踏まえまして、現在お配りしてますこの未定稿を修正しまして、また改めて内容についてご確認していただいた上で、かながわ3R推進会議に報告させていただきたいと考えております。次の推進会議につきましては、来年度7月開催を予定しております。今後とも食品廃棄物の削減に係る課題につきまして、皆さまとともに検討・協議を進めていきたいと考えておりますのでご協力くださいますようお願いいたします。

本日長時間にわたり協議をいただきまして、ありがとうございました。以上をもちまして会議を終了させていただきます。