平成28年度かながわ3R推進会議 食品リサイクル等推進部会(第1回) 会議録

日時 平成 28 年 11 月 24 日 (木) 14:00~16:00 場所 かながわ県民センター 3 階 304 会議室

1 開会

出席委員数8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) 県内における食品廃棄物等の状況について 資料1~資料4 事務局から説明
- (2) 食品ロス削減及び食品リサイクルを促進する方策について

<長谷川会長>

発生抑制とリサイクルの二つに分けて、まずは発生抑制の方から議論をしていただきたいと思います。

まず発生抑制ですが、主体を大きく二つに分けると、一つは製造業、小売業あるいはレストラン・ファミリーレストランなどの外食系などの食品関連事業者の方と、もう一つは県民市民の方、消費者の方になると思います。まず食品関連事業者の関連で、なぜ発生抑制がなかなか進まないのかについて、議論を始めたいと思います。

これまでヒアリングなどをさせていただきましたが、発生抑制は、それぞれの企業で意識という形だけで進んでいく話ではなくて、事業活動ですから、コストは当然大きな課題になります。 その中で、進めていくためのインセンティブ、メリット、こんなことがあれば進んでいくというご意見があればお願いします。セブン&アイホールディングスさん、何かご意見ありますでしょうか。

<藤乘委員>

発生抑制についてわれわれ会社で考えるところでは二つありまして、一つは会社としてやっている発生抑制、もう一つはお客様にご協力いただきながらやっている発生抑制です。

最初の、事業系と言われるわれわれが会社としてやっていることというのは、基本中の基本です。廃棄にならないように発注の精度を上げること、後は計画に基づいて調理する、しかし今日みたいな雪の日は、お客様のお越しになる人数が少なくなりますので、計画では1日3回とか発注できますが、発注精度を上げて売り切りを目指す、値下げして売り切りを目指す、このような店舗の廃棄物を極力減らす調整をすることは基本中の基本で、商売上当たり前にやっていることが世に言う発生抑制になっているだけでして、働いている一人一人が発生抑制を意識しながらや

っているわけではなく、売り切るという商売の基本に基づいた結果、それが発生抑制に繋がっています。

もう一つのお客様とともにというのは、やはりたくさん買っていただくことは、われわれにとっては良いことですけども、お買い上げになった後は家庭で保管されるわけですから、適正な量を把握した上でお買い上げいただくために、これも基本中の基本ですけども、量り売りとか、一個ずつ買える状況にするとか、小分けとか、適正な量を買ってもらうという工夫をする、いわゆる鮮度を上げて長持ちさせるような販売方法をする、このような取組も、われわれが頭ごなしに言うのではなく、商売をしていく上でお客様が求めてきたからこそ出来てきたことです。

その上で、ここから更に発生抑制を上げていくとなると、やはり3分の1ルールがあるわけです。たまたまイギリス、フランスに行く機会がありまして、そこでの日本との一番の違いは何かと言いますと、イギリスでもフランスでも、いわゆる賞味期限切れ当日まで店頭に置いてあることでした。3分の1ルールは基本的にはありません。そこでは売り切りが前提で、値下げして売り切るということはするものの、残ったものは食品リサイクルに回す前に寄付する、そういうところがフローに必ず入っています。その寄付というのが、日本において一番出来ていないことで、個人的には、寄付をすることによって企業はリスクを負う、寄付するという文化がないのが理由だと思いますが、日本では販売不可商品と呼ばれる、食べられるけど売れないものをその状態で、食品リサイクルに持って行く前に、もう一度機会を与えて必要な方に差し上げるというところが進めば、大幅に食品ロスが減るのではないか、というような勉強をしてきました。ですから、発生抑制ということでいえば、いわゆる食品リサイクルにする前に、ごみにする前に抑制するという意味では、資料1の左上にありますフードバンク、ここが育って、あとは企業としてのリスクが軽減される仕組みづくりが進んでいけば、食品ロスは減っていくのではないかと考えます。

<長谷川会長>

発生抑制という意味では無駄な発注をしないとか、合理的なやり方で発注するという企業の活動の方向性と一致している部分が結構あるということなのですね。

<藤乘委員>

営業活動で物が残ると廃棄をするコストがかかるので、経費の削減という実務面においても発生させない努力というのは営業上必要になってきます。ですからCSRだとか、そういったかっこいい取組の前に、営業活動として基本やっているんです。

<長谷川会長>

そういった取組というのは、おそらく大企業ではやられていると思いますが、いかにして中小 企業へ広げていくかといったところも必要なのかなと思います。

フードバンクの普及も、それなりに受け口が広がっていけば食品ロスの削減につながるという 認識でしょうか。

<藤乘委員>

ちょうど火曜日に農林水産省のフードバンクの第1回会議がありまして、そこに参加させていただきました。日本で一番有名なフードバンクをやっている団体としてはセカンドハーヴェスト・ジャパンがありますが、そこの代表の方のお話の中で、企業側に対してのアドバイスとしては、合意書の作成により、いわゆるリスクが軽減できるということでした。リスクとは何かというと、提供したものでお腹を壊したり死んでしまったりした場合のリスクをどっちが持つのかという基本的なことです。そこが企業側からすると、どうしてもフードバンク側に押し付けがち、

フードバンクは企業側からすれば小さいので、通常の営業活動の契約書みたいながちがちなものだと潰れてしまいます。ですから、「契約書」ではなくて「合意書」という言葉を使って、信頼関係に基づくものにした方がよいということです。農林水産省が合意書の雛形を配っていますので、そういった合意書に基づいて、一店舗でも進めていければと思います。

一番わかりやすいのがイトーヨーカドーなんですが、イトーヨーカドーと同様でいえば、西友さんが 2009 年からフードバンク活動に積極的に取り組んでおられまして、130 店舗がフードバンク活動をされています。イトーヨーカドーはゼロです。なぜ西友さんがやられているかというと、ウォルマートさんの子会社となっていまして、欧州もアメリカも寄付活動に積極的で、フードバンクができたのもアメリカからですね、1960 年にそこでフードバンクが始まって、その文化を持っている親会社の意思を西友さんが受け継いで 2009 年度から 1 店舗ずつ始めています。2009 年度に 1 店舗、2010 年度も 1 店舗、3 年目で 3 店舗と、どれだけ地道に拡大してやってこられたか、それが今年度 130 店舗ということで、その課長さんが話をしておられましたが非常に勉強になりました。決して争うことではないので、1 店舗ずつ、アドバイスをいただきながら、情報共有しながらやっていくのがフードバンクの取組だと考えております。

<長谷川会長>

今のお話にリスクということがありましたけれども、伝え聞く話ではその辺がやはり問題ですとか、フードバンク側でももう少しちゃんとしたものが欲しいみたいな、そういった話があったりするみたいですが、やはりそのへんは日本独特のものなのでしょうか。

<藤乘委員>

ちょうどテレビでお寺のお供えものをフードバンクに提供するというのをやっていました。夏休みになると給食が無くなって、子供が一食食べられない状況になる、夏休みは本当はうれしいことなのに学校に来て先生に何か食べ物はないかと言うわけで、こういう具体的な話も先ほどの農林水産省の会議の場で出ました。フードバンクで取り扱うものがまだまだ常温のものがほとんどで、チルドとか冷凍といったものまでできるフードバンクは正直ほとんどありません。欧米だと各企業でフードバンクそのものの活動には参加できなくても、冷蔵庫の提供とか保冷車の寄付とか、そういったハードの寄付も進んでいるようです。そういう意味では、今は品目が限られているので、欲しいものと提供するものとでかなりばらつきがあるという課題は、フードバンクの団体の方からも話が出ていました。

<長谷川会長>

フードバンクはまだまだ日本では進んでいませんが、今後進めていけば食品ロスの削減の大きな手段となるかなと思います。

続いてもう一つの主体である消費者、県民市民の方に、食品ロス・食品廃棄物の発生抑制に取組んでいっていただくためにはどうしたらよいのかというところですが。

<石川委員>

賞味期限が来ていてもかなりのものが食べられるということがわかっているので、消費者も賞味期限が来たからすぐに捨てるというのではなく、一度食べてみたら、などと思いますね。あと甘いものや塩分が多いものなどは腐らないですね。だから一度食べてみる、小さいことですけども、進めていったら少なくなるのかなと思ったりしますけども。

<長谷川会長>

そういう消費者の意識、過度な鮮度意識みたいなものは、日本人特有なのかなと思いますけど

も、そのへんを変えていくのは、なかなか行政としても一番難しいですね。ごみのポイ捨てなんかもそうなんですが、個人個人の意識を高めていくというのは、それを施策にどう活かしていくかというと、やはりPRだとかに限定される感じがあります。そのあたり、横浜市さんや小田原市さん御意見ありますか。

<鈴木委員>

やはり賞味期限・消費期限の違いについて問題があるのではないかという視点があって、色々と横浜市としてPRしているところですが、期限の違いについて正しい理解をしていただいているかということについて、アンケートをとったこともあります。正直結果から言うとほとんどの人が、アンケートの中では意味を知っていると、賞味期限・消費期限もちゃんと理解している、賞味期限は過ぎたら即食べられなくなるわけではない、そういうことも理解をしていました。しかし、実際にごみの組成分析をすると、手をつけられずに捨てられている商品・食べ物が出てくることがあります。そこに、市民の皆様のアンケートで答えていただいているときの意識と、実際の生活の中でたぶん何気なくやっているライフスタイルのギャップがあります。

リデュースを率先して進めていく中で非常に難しいのはライフスタイルを変えていただかなくてはいけないことで、そこを規制ではなく変えていただくということが、非常に難しい、壁に当たっているところです。G30 のときには、リサイクルという仕組みを作って、こういうルールに従ってやっていきたいということをきちんと浸透させて、ごみの減量につなげていったというのがあるのですけども、リデュースはルールではありませんので、その意識の部分をどう変えていくかというところに難しさを感じていまして、なかなか一筋縄ではいかないところです。

<和田委員>

小田原市も同じで、パッカー車を開けて調査をすると、捨てられた手付かず食品がぼろぼろ出てきます。結構多いのが、野菜や果物、パン、麺類とかで、肉や魚はありません。自分で火を入れたり、多少加工できるものは何とかして食べる、また、そういうものを買う人はそれなりに自分で判断できて調理できるのかなと、一方野菜や果物はどれくらいまで食べてよいのか判断できなくて、ちょっと古くなったら困って捨ててしまうのかな、と思っています。あと、食品とは違いますが、雨が降ったときは布類はリサイクルできなくなるので出さないでくださいとお願いをしています。そうすると、どのくらいの雨だったら出してはいけないのか、何時までの雨なら出してはいけないのか、そういう問い合わせがありまして、食品に関しても自分で判断するのが難しいというか、何か基準がないと判断できなくて、その基準を過ぎると自分で駄目だとしてしまうのかな、と思うところはあります。そこは、地道にどのへんまで大丈夫で、自分でも判断できるんですよとか、お伝えしていかなくてはいけないのかな、と思っているところです。

<特定非営利活動法人神奈川県消費者の会連絡会>

今の人は物がありすぎるから、簡単に期限がきたら捨てるという、そういう感覚があるのではないかと思います。多少悪くなったとしても火を通したら食べられるわけですよね、そういうことは今の人はしませんね。物があるものだから安心して食べて、また捨てるということもしているのですね、今の若い方は。

<長谷川会長>

個人個人の意識ということになると、生まれ育った環境みたいなことにも関係するのかもしれません。先ほども言いましたけども、なかなか効果的な方法というのは見つからない、どうしても普及啓発みたいなことになってしまう、それでもまた継続してやっていかなくてはいけないと

思っています。

最近では、外食の食べ残しについて宴会のときには一定時間座って食べる、出されたものは全 部食べるという運動なんかもありますけども、そういう外食の取組について、何かご意見はあり ますか。横浜市さんは結構取組をやられていますけども。

<鈴木委員>

食べきり協力店というものをやっていまして、食べきれるように小盛メニューで出していただいたり、店舗は少ないですけども持ち帰りをやっていただいたり、お声かけいただいたりといった取組をしている店舗がございます。長野県さんのように宴会の30・10運動のように積極的に打ち出しているわけではないですが。

<長谷川会長>

われわれ九都県市で、「食べきりげんまん」ということで、ファミリーレストランさんなどに協力いただいて、全部食べきった写真を応募してもらって、良い写真には商品をあげる、そういった取組もやっていますけども、そういうのを続けていくしかないのかな、と。メニュー自体も小盛メニューとか色々なパターンを作って出してもらうとか。

<石川委員>

シニア料金があったらいいな、というのは意見がありますね。

<鈴木委員>

お店によっては、小盛でも値引きがない、というところはもちろんあります。中には、小盛にしても料金が変わらないから残せばよいですというお店もあるようで、そうすると減らないかな、と。持ち帰りたいと言っても、何か事故があったらと持ち帰りは駄目というところもあります。私どもでも、持ち帰りの推進の話をすると保健所部門からあまり大っぴらには、と言われますので、なかなか難しいところです。

<金田委員>

資料を見ると横浜市・川崎市・鎌倉市などは啓発活動をよくされていますけども、神奈川県自 身は、九都県市での「食べきりげんまん」以外に何か啓発活動はないのでしょうか。

<事務局>

これまで食品に関して何か直接やったものは、特段ないですね。個別でいえば、、例えば消費関係では食品ロスの話とかありますし、もう少し広いエコ10という、日ごろの活動を地球環境保全に結びつけようという取組の中で食品ロスを減らすというPR活動はやっています。われわれ廃棄物サイドから発生抑制に着目して何か働きかけるのは、九都県市の取組だけです。

<金田委員>

環境意識の高い方も時代とともに増えてくると思いますしね、出来れば県として独自に何かアピールする、例えば賞味期限・消費期限をできるだけ理解していただく、できれば新しいものではなくて切れやすいものから買っていただく、冷蔵庫の中のものをできるだけ使いきっていただくとか、レストランに行ったときはちゃんと食べ残しがないようにしましょうとか、そういった簡単なもので良いので、県で一つ考えてアピールされたら統一できてよいのかなと考えます。まず簡単なところから始めるべきじゃないかなと思います。

<長谷川会長>

われわれ都道府県レベルでこれまで食品系に積極的に取り組んでこなかったわけで、というの も市町村さんは自分達で実際処理をしているというところで、意識してやっていかなくてはいけ ないということに直面しているので、色んな施策を進めてきたと思うですが、われわれもそういうところ、市町村と一緒になってやっていく必要があるのかなというふうに思ってます。具体的にどういうふうにやっていくのかというのは、これからご意見いただきたいと思っています。

<藤乘委員>

先ほどフードバンクの話ばかりしてしまいましたが、フードバンクの会議の中で度々出てきたのが感謝の見える化でした。これは、取り組んでいることに対する評価とか、フードバンクでいえば届いた家庭の子供からのお手紙、感謝の手紙、そういったものを提供した側に手紙をフィードバックしてあげると働いている人の士気が高まるというものです。捨てなくて良かった、ちゃんと役立っているんだ、貢献しているんだという気持ちになりますので、数字でも言葉でもいいので、やったことに対するフィードバックをしっかりやってあげると、双方のモチベーションが上がってより積極的に取り組むとのことでした。企業に対しては何らかの表彰や認定をすると、やっていることは正しいことなんだ、県や市からちゃんと評価されている取組なんだということが働いている従業員にしっかりと浸透していきます。そういうものをもらった以上はやめられなくなります。

<長谷川会長>

そういう意味では表彰制度は非常に意味があると。

<藤乘委員>

先日千葉市の店舗で表彰を受けましたが、営業実績以外のところでの評価というのは変化球のようで嬉しいものです。

<事務局>

県としても直接何か事業を、というご意見をいただいたところですが、われわれが市町村とは別の視点から、県内33市町村に何か共通した取組みを直接行えば、スケールメリットいうか、民意に届きやすいと思いますので、そこで、この神奈川県というエリアで、これこそが県の地域循環という意味のものを何か打ち出していけないかなと、われわれとしてのテーマを考えているところです。発生抑制について色々とご意見をいただきましたが、また県というスケールで考えたときに何かよいアイディアがあれば、ぜひわれわれの方策に取り入れさせていただきたいと思います。

<長谷川会長>

時間のこともありますので、そろそろリサイクルに移りたいと思います。処分業者側にどういった課題があるか伺います。

<金田委員>

資料に書いてあるとおりなのですが、まずリサイクル料金が高い、これが一つ重要な課題です。 リサイクル業者の不祥事事故については、処理業者の一人として大変申し訳なかったと思ってい ます。ダイコーに出す料金が安すぎたというのが一番の問題でしたが、出す側も処理確認を怠っ ていたようで、それなりの業者だったので信頼していたのだと思います。リサイクルは信用と信 頼がないとできませんので。

リサイクル料金がなぜ高いのかといいますと、処理料金の目安が、基本は自治体の可燃物の受け入れ料金でして、それが一つの指標となってしまいます。それと比べると、倍から 1.5 倍くらい高くなっています。しかし、これにつきましては大変申し訳ないのですけど、市町村の処理料金は、税金でまかなっているのが現状なので、民間業者は本来高いのではなく、これが当たり前

の処理料金なのです。ただ、リサイクル施設にかなりお金がかかってしまったとか、取扱量の違いなどの理由で、処理業者によって上下はあります。維持管理するお金が必要なので若干の処理料金の差はありますが、市町村と比べると、そのような違いがあります。私たちはあくまで民間企業で、補助されていない状況ですので、出す側からすれば高いから出さないわけです。環境意識の高い事業者さんは、お金が高くてもできるだけ食品廃棄物をリサイクルに回したいと考えていますので、そういった事業者の協力のもとでできているのが現実です。ですから、処理業者が増えないのも、リサイクル量が決まっているので、その中で回しているからです。じゃあ、逆にこれから増えるのかというと、これは矛盾しているのですけども、皆さんにはできるだけ出さないでと言っておきながら、逆に私たちは出されないと、今度は運営ができないのが現状です。

リサイクル料金が高いことが課題の一つですが、ほかに法律の壁というのもあります。管轄が、一般廃棄物は市町村ですけども、産業廃棄物は県ですので、その違いで、私ども業者は悩んでいる状況です。つまり、産業廃棄物なのに、一般廃棄物として出している事業者もいるということです。大企業はよいのですが、中小企業、例えば小さなスーパーは、本当はリサイクルに出したいんですけれど、値段が高くでできない、そうすると、市町村の安価な方に出すというのが現状なんです。そういう事業者がどのくらいあるのかというデータはありませんが。

課題のあともう一つは、リサイクル製品、できた肥料にしても飼料にしても、製品がなかなか一定しない、また、それを使ってくれるところも少ないという現状です。リサイクル製品を大量に作ったとしても、物がはけないと運営できません。需要と供給のバランスですね。ですから、リサイクル業者も増えないのです。

あとはもう1つは、生ごみをリサイクルする処理施設については、一般の中間処理施設やリサイクル処理施設よりランニングコストが掛かることです。なぜなら機械が痛みやすいからです。ですから、例えば5年経過して6年目でやめてしまうという事業者が多いのも理由の一つです。お金をかけて出来ないという現状があります。

<五十嵐委員>

そもそも堆肥の原価が安いですし、また堆肥は1日2日でできるものではなく、われわれの工場でも3ヶ月以上かかります。それによって失敗されてきた事業者さんも多い、臭気の問題で公害となって住民・行政の方がいらっしゃる。

われわれも工場単体だけで堆肥を売って事業が成り立つものではありません。いろいろなごみを扱って食品リサイクルをやっていく、トータルサポートとして提案していく形でやれてきたという現状があります。正直、堆肥だけでは処理業は成り立ちません。自治体によって建築許可基準の違いがあり、建物一つをとっても、プレハブで出来る自治体もあれば、コンクリート作りでないと、という自治体もあります。そうなると建設費も拡大してしまいますし、原価 10 円いかないとなったときに、ランニングコストや燃料費なども掛かります。堆肥は生ごみだけで作るのは難しく、副資材、われわれは剪定枝を使っていますが、その土地にあった副資材を使う必要があり、それを扱うのも手に入れるのも難しく、堆肥化が進みません。1 ロットに3ヶ月かかって製品になったとしても検査がありますし、そこにもお金がかかります。販売をするにしてもエンドユーザーを見つけるのも難しく、実際われわれも処理量を減らしています。エンドユーザーに使っていただかないと物がはけませんので、処理料金欲しさに受け入れてしまうと余計な臭気が出たり、ストックが増えたりしてしまうのです。事業計画をちゃんとしていかないと運営自体ができないのが現状です。堆肥だけ、飼料だけというのは難しいし、新しい事業者が現れない、処理

料金が高いと言われてしまうのもそういうところですね。一つの製品を作るのにいろいろなコストがかかってしまうのです。自治体の規制緩和も必要なのかなと思います。補助金を受けているわけではないので、横浜市さんの処理料金が目安にされますし、われわれのところが一番初めに経費削減の的にされますので、なかなか生ごみのリサイクルが進まないのはそのあたりもあるのかなと思います。

<長谷川会長>

料金の話は食品だけでなく、廃棄物全般で話題になる話で、われわれも、「適正な料金」という曖昧な言葉で言いますが、具体的に踏み込めるかというと、民民の契約ですから、難しいところもありまして、悩ましいところです。今回、食品の関係については、市町村の料金の絡みという話が出ましたが、もしコメントがあれば、横浜市さん、小田原市さんお願いします。

<鈴木委員>

おっしゃられるとおりで、今横浜市では処理料金をキログラム 13 円としていますが、これは原価計算をして出しています。これを上げる上げないということは非常に難しく、慎重な議論が必要と考えています。もう一つの考え方として、焼却工場に持ちこまれる品目を制限するという方法も、なきにしもあらずですが、リサイクルの出口がまだまだ不十分な状況ですので、制限をかけてしまうと、一般廃棄物の適正処理に支障が出る可能性がまだまだある状況であることは否めません。

市民・事業者含め、食品のあり方、外食等含めて、食べ残したもの、それがそのまま食品リサイクル、肥料飼料にできるかというと、難しい調整が必要だと聞いております。そこに分別の手間を加えてしまうと、事業者さんにすごく負担がかかる、じゃあ、食べ残しをしないように消費者さんはどう考えればいいのかということになり一連の問題につながってくる、どこで切っても切れない。俯瞰的に見てバランスを考えなければならないし、処理料金というシビアなところにも踏み込んで、将来的には考えていかなければならない。

<長谷川会長>

市町村さんとしても、小規模な商店のようなところから多額の料金を取るというのも問題があると思いますし、なかなか難しいことだと思います。料金を上げるのが先なのかリサイクル業者を増やすのが先なのか、卵とにわとりのような話になってしまいますが、みんなが納得する方策というのはなかなか難しいとは思いますけれども、また議論していきたいと思います。

エンドユーザーの方に使っていただかないとはけない、という話がありましたが、使う側として、どういったものが良いとか御意見・コメントがあればお願いします。

<相原委員>

農業にも色んな形態がありますけれども、神奈川県ではそもそも堆肥を使わない農家もあります。2015年の「農林業センサス」という資料を引っ張ってきましたけれども、神奈川県では経営耕地面積30a以上の戸数が13,809戸あるそうです。アンケート調査でしょうか、堆肥による土づくりを実施しているのが実際のところ2,885戸ですので、割合からすると20.9%ですね。さっき言ったように、農家すべてが堆肥を使った栽培方法ではないので、この数字イコール堆肥を使う農家が少ないということに安易に結びつけることはできないかもしれませんけども、実際、耕種農家といって土を耕して作物を生産する農家にとって、堆肥というのは、土作りをするうえでとても大事な要素です。そういった栽培に直結する堆肥として、どのようなものを選ぶかというのは、まさに農家の死活問題となりますので、優良な堆肥を吟味するということは各農家さんは

やっていることですね。各肥料メーカーからいろいろ肥料が出ている中で、限られた材料をうまく配分したり発酵させたりして堆肥化させるものが、実際に使う農家さんにどの程度受け入れられるのかというのは、一様に難しいと思います。本当に堆肥化するのは大変で、うちは独自で作っていますが半年くらいかかりますし、小規模な農家であっても自分のところで納得した堆肥を使うためにはそれぐらい期間をかけていて。それを肥料メーカーなどに依存するとなると、よほどの信頼関係がなければ難しいし、安心して使うという決断をする農家がどれだけいるのかなと。

先ほどの話と絡めながら色々と聞いていると、最初の横浜市さんの発言の中でありましたが、 結局のところ意識の問題ですね。生活者の意識だったり、それぞれの立場で携わる担当者の意識、 そういった意識がやはり変わっていかなければ、なかなかこう輪っかにはならない気がします。 実際に消費者の方達がどういった生き方をしているかというと、意識が高く環境に配慮したり、 健康を考えて食べ物を選んだりする消費者の方はいますが、圧倒的多数の方はやはり安いものが よいとか、安定して供給されるものに安心を感じるとかだと思います。そんな中で、実際買って しまったものについてはどう扱っているかというと、「買って一旦自分で所有したものは、私がど う使おうと、どう処理しようと勝手でしょ」という意識がものすごくあるんですよ。いくらこう いうことを進めようと思っても、そういう消費者の意識を変えていかなければ物事は進まない、 それはもちろん県としてこういう方針を打ち出すという看板を掲げてもらわなければなりません が、その看板に対してそれぞれの立場の人たちがどういうことができるのか、というのが大事に なってくるんじゃないかということです。僕は生産者の立場から色々と考えましたが、やはり意 識を変えるというのは1日2日、1年2年ではできない、すごく長い年月、エネルギーがかかっ て、今までの非常識がだんだんと変わって新しい常識となるものだと思います。そんな中で農業 の現場でできることは、食べることのありがたさ、食と向き合う、そういったことをもっともっ と市民の方と語っていきたいな、と。先ほど、業者の方が臭いについて近隣から嫌がられると話 されていましたが、畜産農家もそうです。だけど、10年前20年前もっと前は周りに家はなかっ た。後から来た方は臭いがあることを承知のはず。牛乳を飲まない人やねぎを食べない人はいな いと思うのですけども、自分の身の回りの権利を守りたい人が臭いのことを言う。そういう矛盾 したことを改善していかないといけないと本当の意味での輪っかにはならない。それぞれの立場 でいかに近隣住民の人たちと理解を深めて交流を進めていくか、こういう大きなテーマのことは 本当に地道な、本当に一人一人の信頼関係を結んだ上で、地域の活動からどんどん盛り上がって いって、また企業さんや行政の方々と1つになっていく、というスタイル、やはり積み上げてい くことをしていかないと、いかに現場サイドがどうがんばるか、だと思うのです。なので、でき ることとしては、農業をするうえでいつも思っていることですが、食べないで生きいく人間なん ていないわけですから、どう考えても食とは人生の上で基本となることです。そういったことか ら、色々なことを伝えていくような活動をしていきたいと思いがあります。少しずつかもしれま せんが、じわじわと広がっていく、それぞれの立場でそういったことができれば、ちゃんとした 力になっていくのかな、と。甘い部分があるかもしれませんが、基本だと思います。

<長谷川会長>

まさにそのとおりだと思います。やはり、なかなかPR活動といっても、これだけかと言われることもあるのですが、意識を変えるには持続して少しずつ続けていくしかない、特効薬はないかなと思います。

やはり臭気の話は、まさに隣にあったら困るというもので、処理業者さんは昔からご苦労され

ていると思いますが、近隣とうまくやっていくということは大切かと思います。 畜産の方から、何か受け入れとしてコメントがあればお願いします。

<倉迫委員>

全体としては相原さんのお話のとおりなのですが、畜産農家も臭気のことについては近隣といかにうまくやっていくか悩みながら、件数は減ってしまいましたが、生き残ってきたというところです。

飼料化については、資料2にあるとおりで、小売業者や外食産業からの廃棄物は組成が単一でなく、分別も徹底されていないことが多いです。やはり畜産物は、えさの品質を保って生産しなければなりませんので、えさの品質が変わればそちらも変わってしまう、というのがあります。特に、頭数が少ない中で付加価値を付けて売っている神奈川の畜産農家にとって、その分えさ全体を下げたいのはやまやまなんだけれども、品質を保つ必要もあり、単一の安いえさを求めているというところです。今えさが本当に高いので、よいものがあれば、喉から手が出るほど使いたいと思いますが、なかなかよい商品がなく。結局そういうことで、牛には、ビール粕や豆腐粕を使っているのが現状です。ビール粕なんかは、昔は業者に生で持ってきてもらって、自分のところでサイレージしてえさにしていたりしましたが、今は業者が量ってフレコンバッグに入れて発酵させて、商品として流通してしまっていて、もう飼料化が済んでしまっているところもあります。生で流通していたときは神奈川県内にしか運べないよと言っていたのが、発酵してどこへでも持って行けるようなえさになっていますので、コストも高くなっていますし、神奈川県で作ったビール粕なのに他県に行っちゃって、逆に神奈川県では手に入りにくくなってしまっている。代わりのえさがあればということで農家が探しているというのも事実です。

あと、飼料化したえさをなかなか畜産農家が使えないのは、とどのつまりコストなんですね。 昔は牛も豚も残飯養豚ということでそのままのものを与えていて、神奈川の畜産はそういうところで発展してきましたが、残飯養豚でできたお肉はドリップが出やすかったりとか、色とかを理由に量販店では売れなくなってしまいました。今では残飯は使ってませんけど、単一のえさでなるべくコストを下げていて、ほかのに比べると多少色があったり、ちょっとゆるい部分はありますが、逆に美味しいという消費者もいるので、その辺は消費者のご理解をいただいて、そういう付加価値を付けて売っていければと思っています。そもそも県内自給率は低いので、お店に精肉として並べるのもそうですが、できるだけリサイクルのストーリーをわかってくださる飲食店さんもリサイクルループの中に引き込んで、地道にそういうところから活動していけばいいのかなと思います。

<長谷川会長>

飼料にしても、肥料にしても、ニーズというのは個別に違ってくるのですね。

<相原委員>

そうですね、何を主に生産するかによって。

<長谷川会長>

処分業者はこういうものなら提供できますよというところと、一方で農家さんの方でこういう ものが必要だというのを、機会を作ってというのもわれわれは考えているのですが。

<相原委員>

成分的なところではあるかもしれませんね。たぶん、農家も処分業者に対して悪く思うという のはないと思うが、廃棄物を使って一生懸命よい堆肥を作ったと農家さんに話をしても「畑はご み捨て場じゃない」と。循環型ということを理解していない生産者も多い、生産者も一緒に勉強 していかなければいけない。

<五十嵐委員>

おっしゃられるとおりで、営業で回る農家さんは土がよいので堆肥なんかあり得ないと。それに対してまた、廃棄物由来と言うことは、言い方もありますが、懸念材料といいますか、農家の方はあまりピンとこないようです。成分をお見せしたりして、意見を求めたりもしますけれども、使っていただいている農家さんからも、個別にもっと窒素分やリン酸カリウムが欲しいと言われても、われわれは安定的な生産とちゃんとした安定的なものをお出ししないといけないので、入れるごみも選びながら入れているわけですね、そうなってくると、お客様のニーズにあったものをなかなかお出しすることができない。農家さんもそれぞれニーズがありますから、それを聞いて回るということは業者側としてもなかなかできないところです。

<金田委員>

オーダーメイドでできないというのがわれわれリサイクル業者です。オーダーメイドにしてしまうと、単価に跳ね返ってしまうというのが現状です。あと、廃棄物関係というと皆さん敏感に反応してしまうんです。これは食品でなくても同じことで、例えばリサイクル工場というのと廃棄物処理工場というのとでは、基本的に同じなのですが、感覚が違う。皆さん自分の家の隣には来てほしくない、ましてや口に入るものですと余計抵抗を受けると。ペットボトルからペットボトルへのリサイクルは10年くらい前に始まりまして、少しずつ増えてきています。最初はすごい抵抗があったが、いまだにある。こだわる市町村がようやく出てきたというところ。もっと安心安全であることを打ち出していく必要があり、打ち出していくのに、処分業者は相原さんや畜産会のような方々のご意見を聞きながら、改善していかなければならない。

<長谷川会長>

マッチングのようなことに県が入っていって、少しでも安心していただける機会に参加しても らうという役割を県でやらせていただいて、少しずつ広げていくというのもかなり有効な方法か なと。具体的には、来年度以降やっていけたらなと思います。国のほうもマッチングセミナーと いうことをやっていますが、それの神奈川県バージョンになるのかなと思います。

リサイクルの方で処理料金ということは避けて通れないのですが、その辺は食品関連事業者と してはどうですか。

<藤乘委員>

自治体単価と比べて、とありましたが、われわれ企業としてはということになります。ただ食品に関して言えば、リサイクル率がありますので、会社として、お金をかけてまで食品リサイクルをするというのは決済がとりやすい内容の一つです。本来は焼却処分料金より同等か安いというのが一番美しい形ですが、お金をかけてリサイクルをするというのは、決して珍しいことではない、社会的責任を果たすということでは、企業が大きくなるほど高いハードルではない。ただしそれは典型的なCSRであって、どうしてもCSRというのは我慢してやるというイメージがありますね。それが、CSVといって、我慢してやる取組が企業の主管事業になっていくような、売り上げ利益に戻っていくような、そういう動きというのが日本でもだんだん盛んになってきている。われわれグループにおいてもセブンファームというのが典型的で、リサイクルをしているのだけども、それの付加価値の作物を作ってお客様に顔が見える野菜として販売するとか、日本フードエコロジーさんのようにえさを使って育てたブランド豚として販売するとか、そういった

価値のあるリサイクルであれば、みんなが win-win-win で、高いレベルでのリサイクルが維持できることになると思います。ですから、携わる方々が我慢することがないような、付加価値が付くようなリサイクルというのを進めていくのが非常によいのかなと思います。先ほど消費者の方々に対してのアピールとか普及とかありましたが、小売業ですので、スーパーというのは典型的にお客様がたくさん来られる場所ですので、そういうところをアピールする場として、お客様との接点を作る意味でも、コーナーを設けて週末何らかのイベントをやるとかですね、そういったところで県や市やリサイクルに御協力いただいている事業者の方に来ていただいて、今売られている商品は、こういったループでここに置かれているんですよとアピールすると。そういったことを通じてお客様に認知していただくと、そういったことはスーパーはできると思いますね。<長谷川会長>

本日は色んなご意見をいただきましたので、整理して、場合によっては個別にお伺いして、またご提案、ご意見いただきたいと思います。

来年度について、何か形を出していきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。本日の 議題は以上となります。

<事務局>

本日は大変貴重なご意見を複数いただきましてありがとうございました。本日委員の皆様から 頂きましたご意見はとりまとめ、別途議事録をお送りいたします。

次回、本部会でですね、できましたら本日頂いたご意見から、またヒアリング等させていただきまして、具体的な方策を県の施策としてまとめていきたいと思います。その案を次回提示させていただき、それについてまた具体的なご意見をいただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。次回は2月から3月を目処に開催いたします。今年度の意見交換を踏まえた成果につきましては、来年のかながわ3R推進会議で報告したいと考えております。