

食料・農業・農村政策審議会食料産業部会

第7回食品リサイクル小委員会

中央環境審議会循環型社会部会

第5回食品リサイクル専門委員会

第5回合同会合

議事録

○農林水産省長野室長 それでは、定刻になりましたので、ただいまから「食料・農業・農村政策審議会食料産業部会食品リサイクル小委員会」及び「中央環境審議会循環型社会部会食品リサイクル専門委員会」の「第5回合同会合」を開催いたします。

私、農林水産省食品産業環境対策室長の長野でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

委員の皆様方には、お忙しい中、また暑い中、お集まりいただきまして、ありがとうございます。

今回、合同会合の事務局及び議事進行は農林水産省のほうで務めさせていただきます。

本日の委員の出席状況でございますが、若干遅れている方もいらっしゃいます。片山委員は1時間ほどおくれて御参加するとお伺いしております。両審議会の委員数は合わせて25名となっております。本日、20名の委員の皆様のお出席をいただく予定となっております。

食料・農業・農村政策審議会食料産業部会食品リサイクル小委員会につきましては、委員数14名のうち13名の御出席をいただく予定としております。

続きまして、中環審循環型社会部会につきまして、環境省からお願いいたします。

○環境省庄子室長 中央環境審議会循環型社会部会食品リサイクル専門委員会につきましては、委員数16名のうち10名の皆様のお出席をいただく予定でございます。

以上でございます。

○農林水産省長野室長 今回の座長につきましては、食料・農業・農村政策審議会食料産業部会食品リサイクル小委員会の座長の牛久保先生をお願いいたします。

冒頭のカメラ撮りはここまでとさせていただきますので、記者の皆様、御了解いただきます。

(報道関係者着席)

○農林水産省長野室長 それでは、これ以降の議事進行を牛久保座長をお願いいたします。よろしくお願いいたします。

○牛久保座長 皆さん、こんにちは。暑い中お集まりいただきまして、どうもありがとうございます。

それでは、以後の議事進行をさせていただきますが、まず、事務局から資料の確認と取り扱いについて御説明をいただきます。

○農林水産省長野室長 お手元の資料を御確認願います。

議事次第、合同委員会の委員名簿、「食品リサイクル法関係者ヒアリングの進め方」、資料1ですね。きょうの各ヒアリングの皆様の説明資料となる資料2-1から資料2-6まででございます。そして、資料3といたしまして「今後の審議日程案」を配付しております。

また、参考資料といたしまして、各委員の皆様にお確認いただく関係で作成が遅れておりました第2回の合同会合の議事録をお配りしてございます。

このほか、お手元に前回までの資料を綴ったハードカバーのファイルを置かせていただいておりますので、適宜御参照いただければと思います。

資料の不足等ございましたら、お申しつけください。

なお、本日の資料につきましては、原則、全て公開とさせていただきたいと存じます。

また、合同会議終了後には、発言者名を示しました議事録を作成いたしまして、各委員、また、本日御説明いただくヒアリング先の御担当者様に配付いたしまして、御確認、御了解をいただいた上で公開させていただきたいと存じます。

○牛久保座長 それでは、議事に入りたいと思います。今回は食品リサイクル法関係者からのヒアリングの最後回となっております。本日のヒアリング先につきましては、資料1に記載がございますように、まず最初に一般社団法人日本フードサービス協会、2番目に一般財団法人食品産業センター、3番目に株式会社五十嵐商会、4番目としまして主婦連合会、5番目に京都市、6番目に長野県を予定いたしております。ヒアリング先からは20分以内にプレゼンテーションを行っていただきます。事務局から17分経過後に1鈴、20分経過後に2鈴で合図をさせていただきますので、時間厳守のほう、よろしくお願いを申し上げます。

それでは、最初に、一般社団法人日本フードサービス協会から、よろしくお願いをいたしたいと思います。

○一般社団法人日本フードサービス協会 日本フードサービス協会環境委員会の副委員長をしております渡邊でございます。よろしくお願いをいたします。

それでは、お手元の資料に基づいて進めさせていただきますが、まず1ページから、日本フードサービス協会の概要を示しております。売上高で市場規模全体の4分の1、6兆400億円ほどをカバーする企業が集まっており、店舗数で全体の10分の1、7万3,000店舗ほどをカバーしている団体でございます。

ページをめくっていただきまして、2ページでございますが、外食産業の構造について、特徴的なところをお話ししておきますと、23年度で23兆475億円の売り上げが推計されておりますが、78万軒ほどのお店の集まりでございます。1店舗1店舗が非常に小さい規模でございます。単純に平均しますと、1店舗1日8万円の売り上げというような店が78万軒集まっている業界でございます。製造工場を持つ企業もございまして、フランチャイズ展開をしている企業もございまして、業容は多種多様でございます。

下の3ページに行ってくださいまして、外食産業での食品廃棄物の発生の状況について少し御説明いたしたいと思います。

1番目の特徴としまして、78万軒のお店にちょっとずつ毎日ごみが出るというのが私どものごみの発生の仕方の状況でございます。

また、出てくる食品廃棄物の種類に関しましては、一律ではございませんので、多様なものがちょっとずつ、たくさん場所から出てまいります。

3つ目の問題で、分別が非常に難しいと書いてございますが、単純にレストランで食

事をされた後にナプキンを皿の上にポイと置かれるだけで分別ができなくなってしまうという実態を抱えている業界でもございます。

次の4ページに進ませていただきますが、まず、発生の抑制について、どういうふうに取り組んできているのかということでございます。結果的には平成20年度から21年、22年と発生の抑制量を増やしてきていると考えてございます。

具体的な取り組みといたしましては、組織化された大手チェーンの場合と個人店の場合と取り組み方がかなり違ってまいりますが、組織化された企業の場合ですと、需要予測を高度化する、生産リードタイムを短くする、店舗への供給段階での消費賞味期限超過によるロスを徹底して管理するということが主な取り組みでございました。

一方でお店の段階では、フライオイルの寿命を延長させようとか、アフターオーダーへ方法そのものを変更するとか、ポーションサイズを大中小つくってお客様の食べ残しを減らす工夫とか、さまざまな地道な努力をしてまいりました。

ちなみに、今日、御参考で1つ、こういうポップを持ってきましたが、あるカレー専門店の例なのですけれども、きれいに食べ切ってほしい、そんな思いで、カレールーが足りない場合、ほんの気持ちですが、おたま一杯カレーを足しますというサービスをしています。こういうことを本当に地道に一所懸命取り組んできているということを御理解いただければと思っております。

発生抑制の努力目標の設定について、ただいま取り組んでおりまして、業種区分を決めて努力目標値をつくらうとしているわけですが、業界の特徴から、なかなか苦戦をしているのも実態でございます。

下の5ページにまいります。外食産業での食品廃棄物発生の現状についてですが、先ほど来御説明をいたしておりますように、外食産業と一くくりに言っても多種多様なビジネススタイルが混在している中で、発生の仕方も非常に複雑・多様でございます。こういう複雑・多様なものを、どうやって統一の目標数値をつくるかということに苦戦しているわけですが、どれぐらい多様かということの一例を御紹介させていただきます。

まず、店内加工度の違いによる食品廃棄物の発生量の違いということで、ラーメン屋で、自店でスープをガラから炊くお店と、濃縮スープを買ってきて使う店があった場合に、これはもう明らかに構造が違います。あるいは、魚を丸ごと一匹買ってきて刺身をおろす料亭のようなところと、さくで冷凍されているものを解凍すれば出せるというような居酒屋もあります。

次のページに絵を示してありますが、廃棄物が多いから、何かビジネスとして優れていないのではないかということではないのだということについて、改めて御理解をいただきたいと思っております。

また、下のページで、客単価の違いによる発生量の違いとあります。私どもの業界は多種多様でございますので、どういう原単位を用いるかということについて議論を重ねてまいりましたが、どうやら売り上げというのをとらざるを得ないだろう。売り上げでとっ

たときに、例えば、同じ20グラムのコーヒー豆でコーヒーを一杯抽出しても、200円で売
る場合と500円で売の場合、原単位で2.5倍違ってくるというのはそのとおりでございま
し、こういう問題をどういうふうクリアしたらいいのかという課題に今、向き合ってい
るところでございます。うどん店などでも、低価格を売り物にするうどん店もございま
し、高級価格で戦略をとるところもございます。

また、業態による発生量の差に関しましても、レストランのビュッフェのような、あ
る意味で大量陳列が勝ちというビジネススタイルから、テイクアウトビジネス・デリバリ
ービジネスのような、万が一食べ残しがあっても、それは家庭のごみに化けてしまうとい
うものまで、ありとあらゆるものがありますし、自社内に製造工場を持っている会社もあ
れば、全部ファブレスで外へ委託するという会社もございます。このようなものを一律に
どう目標管理するかということが、今、課題になっています。

2つ目のテーマで、再生利用の現状について御説明したいと思います。外食産業にお
ける再生利用の状況につきましては、農水省の「食品循環資源の再生利用等実態調査」で
は、外食全体では17%というスコアが示されております。一方、食品リサイクル法で「定
期報告」を負っている100トン以上の事業者に関しましては、36%までいっていると聞い
ておりますが、当社、協会のアンケートで自主的に見てみましたところ、平成22年度で
41.1ポイントのところまで来ておまして、業界平均に比べれば一步リードするところ
まで努力をしているというふうに理解をしております。

下の9ページで、その推移について数字を挙げておりますが、発生抑制についても、
再生利用についても、毎年着実に活動を伸ばしてきているということをご理解いただけれ
ばと思います。

次のページにまいりまして、10ページでございしますが、外食産業のリサイクル率を伸
ばすために、どのような課題があるのだということについて整理をしてみました。大手の
外食チェーンと個人の中小と、かなり状況が違ってまいります。共通しての課題と、それ
ぞれの課題というふうに分けて記載いたしました。共通しての課題は、今まで御説明し
てまいりましたとおり、ごみの出方の問題、分別の問題、自治体の焼却費用がリサイクル
費用に比べると安いという問題、自治体によってリサイクルの対応に温度差があるとい
う問題、店舗周辺に気軽に簡単に利用できるようなリサイクル施設がまだまだ足りないとい
う問題が共通の課題でございますが、大手の外食チェーンの視点から見ますと、少量ずつ
出る食品廃棄物をたくさん集めれば、これは再生利用ができるということについては、か
なりわかってきました。ただ、たくさん集めるためには、いろいろな法律の問題があつて、
なかなか集め切れない。法律の問題をクリアしてもコストの問題があつて、これが何とも
ならないというのが壁でございます。

一方で、小規模の飲食店、個人店を含むような飲食店から見ますと、基本的にリサイ
クルということについては道が閉ざされていると言っても差し支えないのではないかとい
う状況がございまして、これは誰かが何とかしなくてはいけない問題に今なっております。

下の11ページで外食産業の構造について少し補足をしますが、川下と書いてあります外食店舗は、私どもの産業に分類されている会社全てが持っているわけですが、川上に至っては、農業から取り組んでいる会社もあれば、外食店舗だけでやっている会社もありますので、ここが一律になかなか見にくいところで、製造・加工・CKのあたりは、食品産業と同等ぐらいの食品リサイクルを進めていると自負している一方で、お店から出るごみをどうするのだという問題に今、取り組んでいるところでございます。

12ページに進んでまいります。JFの会員社、あるいはJFでどのような努力をしてきているかの一例だけを御紹介しているところでございますが、持ち帰り米飯の炊飯ラインから出る食品残渣を減圧乾燥処理して飼料化をするという取り組みですとか、野菜加工センターの野菜くずをコンポスト化したり、店舗残渣についても、首都圏・三重地区でコンポスト化を開始している会社もございまして、京都ではバイオマス利用の取り組みも開始と、各社各様にさまざまな取り組みを今、進めております。JFといたしましても、もう既に10年を経過しましたが、「百姓倶楽部」にお世話になりまして、茨城県で今、50店舗ほど、食品の廃棄物を堆肥化してきちんと利用していただくという取り組みを続けてまいっております。

下の13ページになりますが、外食産業から見たリサイクルにおける問題点のイメージについて御説明したいと思います。大手外食チェーンに関しましては、まず、各社が個別にリサイクルに挑戦をしてまいりました。食品廃棄物の性状等の問題から、優良堆肥化に懸念が出てきたり、廃掃法等の制約でなかなか集め切れなかったりという問題にぶつかって、第2段階では1社単独では難しい、むしろみんなで協力してやろうという動きになりまして、複数社で一緒にこういうことができないかと。こうなると、廃棄処分の、リサイクルのプラスアルファでかかる費用を誰が負担するのだというあたりのことが現実的には大きな問題になりまして、共同でこの問題を解決しようということがなかなか進まないのが実態でもございます。

また、個人の中小事業者に関しましては、廃食油のようなリサイクルルートがもう既にでき上がってしまっているものに関しましては全く問題がないわけですが、それ以外のものについて、さて、どうするとなったときに、今、手も足も出せないという状況になっております。

続いて14ページに移ります。今後の課題として少し整理をしてまいりました。協会として取り組まなければいけない課題と考えておりますのは、経済活動として成立ができるリサイクル、あるいは発生抑制について、企業間の連携を進めながら、何とかこれを推進できる体制を目指したいと考えてございます。

メタン化等の外食事業者にメリットのあるリサイクル、これは分別の負担がかなり軽減されるということを含めまして、推進できるチャンスがあるのではないかと考えております。

また、飼料化・肥料化につきましては、食品廃棄物等の種類別外食企業間連携を進め、

均質でまとまって発生する食品廃棄物のリサイクルを進めたい。堆肥も何からつくった堆肥だと、飼料については何が原料になった飼料かということについて社会から厳しく問われておりますので、逆算して我々が共同するということが必要だと考えております。中小企業者に関しましては、ますますこういったことが大切だよということを協会としても啓発をしてみたいと考えております。

下の15ページに移ります。ここから先は、少しお願いをさせていただきたい部分でございますが、まず、発生の抑制ということに関しまして、発生抑制の努力目標をどうつくるかということに苦勞していると申し上げているわけですが、この数字がうっかり外に、お客様のところに出してしまった場合に、排出抑制努力目標がありながら、100万円当たり100キログラム出しているというビジネスと、100万円当たり10キログラムしか出さないというビジネスというふうに、それだけが伝わった場合、優劣として100キログラムのほうが悪いような印象をどうしても与えかねないということを非常に心配しております。単純にそういうことではないのだということについて、今日も御説明させていただいたわけですが、誤解が起きないようにコミュニケーションというのをぜひ御準備をいただきたいということをお願いしたいと思っております。

再生利用等に関してですが、これも繰り返しになりますが、集めれば資源化できるという目途がついているものが幾つもございますが、集める方法について、いかにも今、自由がないというのが現状でございます、この緩和については、ぜひ改めて御検討をお願いしたいと思っております。

次に、16ページにまいります、「地方自治体や国も食品リサイクル施設の設置等」と書いてございますが、各地域、各地域でできる限りリサイクルをしたいということで、情報をとっているつもりではございますが、現実的には、コストも含めてですけれども、リサイクルをお願いができる先というのは非常に今、乏しいというか、足りないというのが実情だと私どもの業界からは見えております。この辺、地方自治体や国のほうでもサポートがもっといただけるといいのではないかとお願いしておきたいと思っております。

それから、その次に「個人と中小事業者のための受け皿の検討」と書いてございますが、単純に言うと、廃食油のような市場価値がある廃棄物に関しましては、今、ルートができています。市場価値がなかなか生まれにくいものについては、誰かがそのコストを負担しないとこのループができないということについて、自治体や国の皆さんにもお力添えいただきながら、新しい挑戦をしていきたい。

再生利用手法ということに関しましては、メタン化かなり可能性があるのではないかと、これを改めて検討しております、それにしても、ごみの収集の問題ですとか、さまざま課題が残っておりますので、これを推進するという前提で御協力を賜りたいと思っております。

17ページ目、最後になりますが、その他として2つ書いてございます。上で掲げております食品リサイクル・発生抑制に向けた、国民全体への普及・啓発活動に関しましては、

私どもの業界は400万人を超える人たちに働いていただいているわけですが、過半が主婦でございます。主婦の皆さんが食品リサイクルの意味をきちんと理解していただくと、職場に来てでも、きちんと分別に協力をしていただけるという密接な関係がございますので、私どもは事業者の責任として、従業員としてのパートの皆さんにきちんと指導しますが、国、あるいは地方自治体の皆さんからも、国民の運動のような形で、もったいないことはやめようということについて啓発活動を進めていただけるとありがたい。

2つ目、これは瑣末な話かもしれませんが、定期報告の様式についてですが、基準年の変更がされますと、これまで積み上げてきた発生抑制量がどうなるのか等、いろいろ問題が出てまいりますので、それを心配する声も出ております。この席で御紹介をしておきたいと思えます。

ちょっと早口になりましたが、用意してまいりました資料の御説明を以上で終わりたいと思えます。

○牛久保座長 渡邊様、どうもありがとうございました。

それでは、ただいまの説明に関しまして、委員の皆さん方から御意見、御質問をいただきたいと思えますが、よろしく願いいたします。

では、崎田委員、どうぞ。

○崎田委員 ありがとうございます。私は消費者や生活者の視点で参加をさせていただいているのですが、そういう立場の者と近い食品産業の方はやはり食品の廃棄物が多いという構造で、リサイクル率が低いといえますか、そういうことで、皆さんも本当に御苦労されているということが今の発表でよくわかったのですが、最後のほうの17ページとか16ページのあたりでちょっと伺いたいのですが、やはり発生抑制のところは、いかにお客さんを巻き込むか、そして販売の仕組みをつくっていくかということもすごく大事だと思っております。私は、消費者側の普及・啓発も大事ですけれども、お店がお客さんにきちんとそういうことを訴える、あるいはきちんと分別するなり、ちゃんと食べ切るのがいいような仕組みにまずしていただくというのも大事だと思っておりますので、ぜひそこは一緒にやっていければと思えます。

もう一つは、中小事業者のリサイクルのところが地域で大変課題になっていると思えます。今、自治体回収の可能性とか、いろいろな御提案がありました。例えば、商店街ぐらいのところでみんなでやっていくとか、何か地域でやっていくような視点を入れた場合に、行政なのか、事業者同士なのか、どういう連携が一番可能性があるのか、そういうことを御検討されたことがあれば教えていただければと思えます。よろしく願いします。

○一般社団法人日本フードサービス協会 御質問ありがとうございました。

店のほうをもっときちんと工夫をしてということについては、おっしゃるとおりでございますので、さらに工夫を続けていきたいと思っております。

また、地域で、商店街等々の連携ということに関しましては、実はいろいろなところで小規模なトライアルをしてはいるのですけれども、この場で御紹介できる成功事例とい

うものにはまだ届いていないというのが実態でございまして、ただ、可能性とすると、家庭から出る天ぷら油、私どもが一番リサイクルしやすい廃食用油みたいなものが別々のルートをとっているわけですが、というか、家庭のものはほとんど捨てられていたりするわけですけれども、というのに着目をして、一緒にできないかとか、いろいろなことが、あちこちでトライ・アンド・エラーされていることは事実でございまして。

○牛久保座長 鬼沢委員、どうぞ。

○鬼沢委員 スライド8番目のところで、協会のアンケートでは一歩リードしていると御報告いただいているのですけれども、一歩リードしているのは、協会がいろいろ働きかけたことによって積極的に進んだのか、あるいは外食産業の一部企業の方たちが積極的に取り組んで進んでいったのか、そのあたりを教えていただきたいのと、例えば、外食産業の企業が積極的に取り組んでいって進んだのであれば、それはどんなことをしてより進んだのか教えていただきたいのです。

○一般社団法人日本フードサービス協会 御質問ありがとうございます。

一歩リードしていると申し上げましたが、これっぽっちかということについては非常に難しい。協会として、こういうふうに判断をしていますという答えを私は持っておりません。私はモスフードサービスから来ておりますけれども、当社から見た推論ですけれども、CSR活動の一環として、少しでも世の中に役に立たなければならない、環境問題に積極的に取り組まなければならない、こういう考えている会社がたくさんございまして、そういう会社が率先的に努力を積み重ねてきているというのが今までの数字でございまして、これが法律に基づいて皆がやらなければならないとなったときに、次の課題に今、ぶつかっているというのが我々の理解でございまして。

○牛久保座長 ありがとうございます。

それでは、石川委員、どうぞ。

○石川委員 わかりやすい説明ありがとうございます。

排出のときの実態について、ちょっとだけ教えていただきたいのですが、外食産業の現状で、店舗で現在排出している廃棄物の重量を把握した上で排出されている事業者はどのぐらいいるのかということと、把握していない場合だと、恐らく月決めとか、定額なのかなどと思いますが、現在の廃棄物の処理の契約がどうなっているのかについて教えていただけますか。

○一般社団法人日本フードサービス協会 御質問ありがとうございました。

そこまで詳しい実態がつかめておりませんので、正直に申し上げますと、スライドの9ページに書いてございますが、当社の会員企業445社に改めてこの問題に関してアンケート調査をお願いしましたところ、101社から回収をいただいております、うち72社が定期報告の対象企業でございまして、対象企業になっていない会社からも26社報告をいただいているという意味では、少し努力をしているのかもしれませんが、全体の4分の3に関しま

しては、恐らくですが、きちんと廃棄物の量を計量しているというふうにはなっていないのではないかと推測されます。

○牛久保座長 よろしいでしょうか。ほかに。

山田委員、どうぞ。

○山田委員 ちょっと確認したいのですが、日本フードサービス協会は445社、7万3,000店で6兆400億円の売り上げがあるということは、1社当たり135億という単純計算になるのですが、となりますと、中小企業・零細の悩みとか、問題点というのは、135億円の売り上げの方は大企業に属すると思いますので、どうやってリサーチをされているのか。そこら辺ちょっとわかりませんので、教えてください。

○一般社団法人日本フードサービス協会 御質問ありがとうございます。

直接のお答えにならないかもしれませんが、私どものチェーン店におきましても、1店舗1店舗は小型の飲食店でございますので、小型の飲食店をマネジメントするときはどういう問題にぶつかるかという意味では、私どもの実体験として、一部小型飲食店の問題というのを理解しているつもりでございます。果たしてそれでもって個人営業店や、本当の小型の企業の皆さんの実態が推測できるものか否かということについては、確かに課題を残しているなと思いますが、現実問題として、80万軒に近い小型の飲食店の実態がどうなっているのかということについては、現在、データは持ってございません。

○牛久保座長 よろしいでしょうか。ほかにございますでしょうか。

では、御質問、御意見ないようですので、これで終わらせていただきます。どうも御説明ありがとうございました。

では、次に、一般財団法人食品産業センターから説明をお願いいたします。

○一般財団法人食品産業センター それでは、一般財団法人食品産業センターから報告をさせていただきます。

きょうは、環境委員会の委員長の梶井と、私、後藤の2名で発表させていただきます。

まず、1ページ目の表題でございますけれども、ここに副題で「企業・団体会員アンケートから見えてきたこと」と書かれています。これは、食品産業センターの代表的な企業・団体会員にアンケート調査をとりまして、そのアンケートの調査内容は2つ、1つ目が、食品ロスの発生抑制・再生利用に関する現状と課題は何ですかと、2番目が、食品リサイクル法に関して、政府・地方公共団体などに対する提案は何ですかと、この2つの質問をぶつけました。その代表的な企業・団体会員の、実際、生の声から見えてきたことを発表させていただきます。

次に、2ページ目でございますけれども、一般財団法人食品産業センターの概要ということで、食品産業センターは、昭和45（1970）年に設立されました食品産業における唯一の業界の横断的な団体でございます。横串の団体と御理解いただければよろしいかと思えます。位置づけとしましては、関係省庁と食品業界の間にあります。密接な連携を図って活動しております。行政から食品業界という流れにおきましては、食品産業関連施策の

食品業界への浸透を図っている。一方、食品業界から行政に対しては、食品産業界の意見を集約、調整しまして、行政に要請、提案をしているという機能を持っております。賛助会員は300を超える法人ということです。

その中に環境委員会というのが常設されております。この委員会は平成21年の6月に設立されまして、3ポツ目の①②③のテーマについて、いろいろ討議をしているという状況でございます。

次に、3ページ目でございますけれども、食品製造業の特徴ということでまとめてみました。1番目は多業種であるということで、(1)(2)、食料品製造業、飲料製造業ということで羅列させていただいております。ここに書かれています事業所数は、経済産業省の工業統計表産業編ということで、ちょっと古いのですが、2010年のデータを引用させていただいております。トータル大体5万弱という事業所数になっています。

2番目に、やはり中小・零細が大半ということですが、反面、地域の経済、雇用を支えている側面を持っているのも特徴かと思えます。

続きまして、4ページ目でございますけれども、ここは食品製造業を取り巻く環境ということで、5つほど箇条書きにさせていただきました。

まず、総人口は減少傾向で推移ということ、それから、65歳以上の高齢世帯が増加していること、それから、世帯の小型化というのでしょうか、単独、2人という、これは、食品産業市場が量的に縮小傾向で推移していく流れになっていくのかなと考えております。

それから、原材料・エネルギーコストの高騰ということで、例えば、最近の国産農産物のコストも、2006年のコスト高騰前の水準で2～3倍の高どまりをしているということ。

3番目に、消費者の安全・安心意識の向上ということで、これはBSEの発生から、輸入農産物の残留農薬問題、それから、国内での無登録農薬使用、禁止された食品添加物の使用問題、食品の偽装表示と、いずれも食品の安全性、品質、コンプライアンス等の企業の取り組み姿勢に対する消費者の関心の高さにつながるものかと考えております。

あと、原材料海外依存度の拡大、循環型社会構築への取り組みの進行。

これら5つは、いずれも食品ロス削減等と直接または間接的に関連のあるテーマ、課題かと言えます。

次に、5ページ目でございますけれども、食品製造業における食品リサイクルの現状ということで、これはいずれも3月28日の第1回食品リサイクル合同会合資料から抜粋したものです。

1番目は、食品廃棄物等の発生量、平成22年度ですけれども、食品製造業としては1,715万トンということで、約8割というデータになっております。

2番目の食品循環資源の再生利用等実施率でございますけれども、食品製造業としては、再生利用等実施率は94%ということで、再生利用に関する取り組みはかなり進んだ状況なのかなと思います。横にあります再生利用の内訳ということでは、食品製造業においては、飼料の割合が77%と高いのが特徴だと言えるかと思えます。

6 ページ目でございますけれども、食品製造業の目指す方向、目指してきた方向とも換言されると思いますけれども、まず第1に、やはり発生抑制。食品廃棄物の発生自体、そのものを減らしていくことが重要だという認識でおります。食品製造メーカーの事業実態はさまざまでございますけれども、やはり創意工夫、企業努力を行いながら、原材料の使用の合理化、あるいは無駄の防止、こういったものに努めてきましたし、今後も最優先に努めていくということかと思えます。

2 番目に、再生の高度化（価値の向上）とございますけれども、発生抑制に次ぐ再生利用ということで、より価値の高い向上を目指していくことがキーとなってくるのかなと思えます。

3 番目は、結果として再生利用率が向上するという方向です。

これまでの食品製造業の取り組みですけれども、1 番目の発生抑制の取り組みについては、まず1 ポツ目は賞味期間延長の技術開発をしております。それから、2 番目に、1 日で何度もという多頻度生産対応ということも努力しております。あと、3 ポツ目と4 ポツ目は似たりよったりの表現になるかと思うのですが、どの企業も生産数量のベースとなる販売予測の精度を高めることで食品ロスを削減する取り組みを強化しております。具体的には製造量に合わせた適切な原材料の仕入れですとか、あるいはロスをできる限り出さない製造計画などへの取り組みということが言えるかと思えます。

2 番目に、再生利用の高度化への取り組みでございますけれども、副産物の高度な利用、商品化につきましては、この後、事例を紹介させていただきます。

あと、3 番目の商品のライフサイクルまで拡大した取り組みということで、容量を小さくしたり、個包装と、これもやはりロス削減に対して努力をしているということが言えるかと思えます。

次に、8 ページ目ですけれども、再生利用高度化の事例ということで、まず1 番目に副産物の利用ということにおいては、2 ポツ目の各種副産物の健康食品などへの応用ということでは、しょうゆメーカーでトマトの果皮を抗アレルギー性活性物質、あるいはブドウの種をポリフェノールということで、健康食品として販売しているという事例がございます。

それから、2 番目の再生利用技術開発の高塩濃度食品廃棄物という部分については、即席食品メーカーから出てきた情報でございます、インスタント食品のスープは非常に塩分濃度が高いということで、再生利用が困難だということで、このあたりの独自開発をしている。それから、次の脱塩の項目につきましては、うまみ調味料メーカーから出てきたもので、アミノ酸の発酵の残渣、塩分もそうなのですが、水分も非常に多いということで、再生利用が困難ということで、脱塩と脱水の技術開発に取り組むことによって、バイオマス燃料とか、セメント原材料などの用途開発を実現させているということでございます。

3 番目に、製造工程由来副産物を他の商品開発へ利用している事例としては、パン工

業メーカーが食パンの耳を原料としたお菓子を開発、販売しているという事例がございます。

9ページ目につきましては、先ほど御紹介したとおり、再度強調させていただくために書かせていただいたもので、まず発生抑制、2番目に再生の高度化、3番目に再生利用率の向上を目指していくことになろうかと思えます。

以上踏まえまして、提案を4つと、その他の意見1つを述べさせていただければと思います。

まず、提案の1番目ですけれども、「各主体間連携による更なる発生抑制への取り組み推進」ということで、ここには賞味期限内で廃棄される商品削減に向けた消費者・流通・行政との連携強化と書かれておりますけれども、各企業とも現在積極的に取り組んでいるのですけれども、成果を上げているものの、やはり消費者における消費行動にも影響を受けているのが現況でございます。例えば、アンケートの中では、乳業団体のほうから、牛乳とか卵、一部の食品については、消費者の過剰な鮮度、日付意識が存在するのも否めないという形の事例が挙げられております。こういった一連の問題は、食品製造業単体の解決は難しいということで、消費者・流通・行政など、全ての利害関係者を含めた社会的取り組みとしての理解・推進が重要かと思われます。

実際、連携して取り組む課題案としましては、ここに書かれた4つということで、賞味期限に対する消費者への理解・浸透、商習慣の見直し、需給予測精度の向上、最後に賞味期間の延長という形であります。

次に、11ページ目ですけれども、提案の2番目、「多様な再生利用促進に繋がる制度の見直し」ということで、有効に利用されているにもかかわらず、「食り法」上の再生利用にはカウントされないケースがある。セメント原料、バイオマス燃料などということで、これは先ほど再生利用高度化の事例にて紹介した1つでございますけれども、あるうまみ調味料のメーカーでは、食品リサイクル法上の定義による再生利用実施率が約40%前後ということで、正直言って低い、なかなか改善しないという悩みを持っているというのがアンケートからわかってきました。このメーカーは、非常に加工度が高いプロセス、例えば、発酵などがどうしても多くて、残渣の有効利活用先が、セメントとかバイオマス燃料原材料としての用途開発に限定されているという状況です。廃棄物の再資源化率という側面から見ますと100%近いという状況なのですけれども、やはり食品リサイクル法の再生利用としては認められていないということで、再生利用の手法のあり方について、多様な手法、今、申しました固形化燃料、セメント原料化なども含めて、食り法にカウントできるようにしていただけたらと思っております。

次に、12ページ目の提案③「熱回収の再生利用要件の見直し」ということで、例えば、事業所から70キロメートルの地点に飼料・肥料事業者があった、5キロメートルの地点に熱利用の要件を目指す施設が存在しているというようなケースで、環境負荷という部分において、ロジスティクス上の環境負荷の大小を議論したときに、どちらにメリットがあ

るのだろうかとか、そういった総合的な視点での再生利用要件の見直しということも必要になってくるのかなと考えております。

事例としましては、パン工業メーカーから出てきたのですが、このメーカーは再生利用については非常に高水準を保っているのですが、地域によっては飼料・肥料事業者の規模が小さいということ。どうしても油脂や水分の多い果物、野菜くずの再生利用が困難ということで、やむを得ず熱利用することとなっているのですが、その75キロメートル圏内に熱利用の要件を満たす施設が存在しないということで、再生利用の実施率が頭打ちになっているということで、このメーカーからも、熱回収の再生利用要件については柔軟な見直しをしてほしいという意見も出されております。

4番目に「先進的な再生利用手段推進に対する経済的優遇などの支援」ということで、先進的な再生利用ですので、一部、先ほど申しました企業の創意工夫、技術開発に裏打ちされているものもございますけれども、リサイクルループの構築ということで、自社のバリューチェーンに食品廃棄物の再生利用を組み入れてリサイクルループを完結する場合、税制優遇などの経済的優遇措置を考えていただければと考えております。

あと、3ポツ目、フードバンクへの寄贈ということで、生産過剰となった製品をフードバンク等へ提供して有効に利用する試みの先進的なものに対しては、そのあたりを考えていただければと思っております。

それから、14ページ目、「その他の意見」として、企業の負担軽減に関して、報告書の簡素化を求める声が複数出てきておりますので、紹介をさせていただきます。食品製造業は、先ほど申しましたように、再生利用実施率が94%になっているということで、実際、取り組み面ではかなり進んでいる状況です。特に目標をクリアしている企業については、定期報告の免除、あるいは隔年、3年ごとなど、報告の簡素化を何とかできないだろうかという意見がございます。

あと、別のメーカーからは、定期報告では業種ごとの報告になっているのだけれども、そのメーカーは総合食品の業種なので、報告に必要なデータはそれぞれの業種ごとに入手するのが非常に大変だという現状があります。例えば、業種Aに限って、売上高で50%を超えている場合は、業種Aのみでの報告を可能とするなどの措置をしていただければありがたい。

それから、ここには記載されておられませんけれども、今回、業種区分の細分化が実施されたということで、定期報告作成にはさらに負担感が増しているねという意見もございました。

以上、4つの提案と意見によって、期待される波及効果ということでまとめますと、1番目に食品残渣の価値向上、2番目に飼料・肥料自給率の向上、最後に循環型社会構築に向けた意識の向上がアウトプットとして挙げられるのではないかと考えております。

以上で発表を終わらせていただきます。

○牛久保座長 後藤様、どうもありがとうございました。

それでは、ただいまの説明につきまして、委員の皆様方から御意見、御質問をいただきたいと思ひます。

崎田委員、どうぞ。

○崎田委員 いろいろ取り組みのお話を伺ひまして、食品産業全体は非常にリサイクル率が高いと伺ったのですが、お話の中で、今、高齢化が業界の課題として出ているというお話があったのですが、そういうことから出てくる今回のリサイクル法に関する御意見とか、御提言とか、その辺の課題意識がございましたらお話しいただければと思つたのです。

○一般財団法人食品産業センター 今回、環境委員会の構成企業会員ということで、13社の大手企業と2つの団体の会員から意見を募集したのですが、ここに関してはフォーカスされなかったものですから、正直、ここからの意見は特には出てきていないというのが現状でございます。

○崎田委員 わかりました。

○牛久保座長 ほかにいかがでしょうか。

石川委員、どうぞ、お願いします。

○石川委員 どうもありがとうございます。14枚目の定期報告等、国への報告が大変だといふところでちょっと教えていただきたいのですが、確かに詳細な報告をつくるのは、報告される側としては大変だと思ひます。ただ、私、素人として感じるのは、先ほどの外食チェーンのときにもお伺ひしましたが、恐らく廃棄物を発生抑制するとか、再生利用を進めるためには、どこから、何が、どういう理由で出てくるかを把握するといふのが多分、第一歩になると思ふのです。そういう意味では、社内的には、そうやって発生抑制していくとか、より高度な利用をしていくといふことを進めるための管理はできるけれども、それを国に報告するのが大変であると、そういう趣旨なのか、この御要望の背景がちょっとよくわからなかったものですから、教えていただけますでしょうか。

○一般財団法人食品産業センター 全ての企業にヒアリングしたわけではないのですが、年度ごとに報告するデータがほぼニアリーのような状況で、トレースして報告をしているというケースもあるのと、あと、売上高1%とかでも、同じ分量の報告書を作成しなければいけない。そのあたりの、面倒くさいというよりは、省力化の手段の、何か御協力いただければといふ書き方でもございましたので、そこは誤解しないでいただければありがたいと思ひます。

○牛久保座長 よろしいでしょうか。ほかにございますか。

堀尾委員、どうぞ、よろしくお願いします。

○堀尾委員 堀尾でございます。

前回、前々回、出るつもりで出られなかったので、大変残念に思っております。

11、12枚目の熱回収に絡む御説明について質問させていただきたいのですが、熱利用の効率性という意味で、例えば、セメント原料、あるいはバイオマス燃料、それぞれについて、いろいろな事例があり得ると思ふのですが、熱回収等についての質の問題、そ

の辺について何か御議論があるのかということと、それから、12枚目のスライドで、再生利用要件の見直しということの説明がわかりにくかったのですが、ここでおっしゃっている環境負荷低減というのは、どういう環境負荷の議論をされているのか。

それから、最後に言葉でおっしゃっていましたが、回収した熱の利用場所がないと。その場合にどういう柔軟な対応があり得るのか。おっしゃっていることの意味をつかみかねておりましたので、御説明いただきたいと思います。

○一般財団法人食品産業センター まず、1番目の御質問なのですけれども、実は、このメーカーは、先ほど申しましたように、うまみ調味料メーカーということで、発酵ということをされているものですから、炭素含量が40%ぐらいということで、熱量が非常に低いような状況だったものですから、セメント原料とか、バイオマス燃料とか言っても、熱量云々のところの基準を満たしていないとおっしゃられていましたので、そこがアカウントされない1つの理由なのかなと考えております。

それから、2番目の御質問の環境負荷低減は、LCAにかかわる問題も含めて、実際、ロジスティクス上の環境負荷の大小を議論するのに、先ほど、ロジスティクスの距離、運搬距離との兼ね合いでというような、非常にファジーな答えをさせていただきましたけれども、そのあたりのバランスをアカウントしたときに、どちらにメリットがあるだろうかという声が企業から多く出てきましたものですから、そういった意味での大小の比較がポイントになってくるのかなと考えております。

それから、3番目の御質問なのですけれども、もう一度お願いできますでしょうか。

○堀尾委員 ここには書かれていないことだったと思いますが、お言葉で、熱回収の利用の場所がないために困っているのだというような、熱はつくれるのだけれどもという事例を紹介されませんでしたか。

○一般財団法人食品産業センター パン工業メーカーの事例ですね。

○堀尾委員 それは具体的には何を要望されているのかということ、できたらもう少しストレートにおっしゃっていただけるといいかなと思います。結局、LCAとの絡みで、そういう場合も認めるということですか。

○一般財団法人食品産業センター 実施率的な部分において、ちょっと頭打ちになっているので、アカウントするがために、その辺の要件を緩和してほしいという要望だけだったものですから、あくまでその辺の要望というふうに御理解いただければと思うのです。

○堀尾委員 それから、先ほどのお答えの中で、炭素40%とおっしゃいましたけれども、水分ですね。

○一般財団法人食品産業センター 炭素分と私は聞いていたものですから。炭素分が40%ぐらい、30から50という幅を持った形の発酵物というふうに私は聞いております。

○堀尾委員 ああ、そうですか。わかりました。

○牛久保座長 伊藤委員、どうぞ。

○伊藤委員 私のほうからも補足で御説明いたします。11ページの「『食り法上』の再生

利用にはカウントされないケース」というものなのですが、食品会社は、先ほどの説明にありましたように、発生したものを何かに利用しなければと、いろいろ取り組みをやっておりまして、それが既存のリサイクル法の手法に当てはまらなく、御相談に行ってもなかなか理解いただけないこともございます。例えば、製品製造過程の発酵などで、とことん有効な部分を使い尽くし本当にかすだけになってしまい、餌や肥料原料に利用できない場合があります。しょうがなくセメント原料とか、バイオマス燃料という形で使われている事例がございました。

あと、熱回収の距離の部分ですが、小規模企業では収集運搬などに効率の問題が出るのですが、規模が大きければ大きいなりにまた苦労がありまして、同じ組成のものが多く出てしまうため、餌や肥料業者さんで抱え切れない。ある成分が多くなり過ぎて全部処理し切れないので、やむなく焼却することもあるということです。熱回収の距離制限の見直し等の検討をいただければということでございます。

○牛久保座長 ほかにございますでしょうか。

ないようでしたら、どうも御説明ありがとうございました。

○一般財団法人食品産業センター どうもありがとうございました。

○牛久保座長 では、3番目の説明に移らせていただきます。株式会社五十嵐商会から説明のほう、よろしくお願ひしたいと思います。

○株式会社五十嵐商会 お手元の資料2-3を準備していただきました。表題を「都市部における弊社食品リサイクルの現状と課題」とさせていただきます。本日私どものメッセージとしてお伝えしたい点は2点ございます。

第1点は、表題に書きましたように、私どもは都内で肥料化というリサイクルをやっておりますが、現状、どういう状況の中でやっているかということをお理解いただきたいというのが第1点目のメッセージでございます。

第2点目は、昨今、再生利用等という中で、熱回収だとか、いろいろな再生利用の方法をお検討されている真っ直中だとは思いますが、法にもございました再生利用の道としての肥料化・飼料化、ということはまだまだ大事な再生利用の方法だと強く思っております。ただ、都市部で肥料化を進めていこうとしますと、幾つかの問題点もございます。東京都内で食品廃棄物を収集し、処分し、その後、肥料としたものを循環させるのに、現場はどのような取り組みをしているかという現場レポートとして御理解いただければ幸いです。

2ページ目でございますが、私どもは五十嵐商会と申します。一廃・産廃・感染性、これら廃棄物の収集運搬・処分をしております。また今回のテーマであります食品リサイクルということで、生ゴミの肥料化・飼料化もしております。関連会社では、東京都23区の家ごみの収集運搬もしております。御興味いただけるようございましたら、ホームページのアドレスを書いておりますので、ご覧いただければと思います。

次のページへ行きますが、今回のテーマでございます食品リサイクルにつきましては、

こちらに書いておきましたように、北区にリサイクルセンターがあり、食品残渣をもとに肥料を製造し、100%販売を行っております。実は、この100%というのが私どもの特徴でございまして、肥料化されたものが完全に使用されないだとか、固まってしまうとか、塩分が高過ぎるだとか、いろいろな問題点が出てきているという話を聞きますが、私どもは全量販売ということで循環されております。それも現在のところ、出荷待ち3カ月とか6カ月と、こういう状況になる場合もございまして。

当リサイクルセンターは、上段のほうに書いておきましたけれども、食品リサイクル法施行にあわせて開設しました。リサイクル法は平成13年5月1日だったと思いますので、ちょうど13年の秋から私どものリサイクルセンターが稼動いたしました。高温高速処理、「内城菌」という土壌菌を使い発酵させて肥料化・飼料化を行っており、再生利用事業者登録も認められております。こういう中で、今、法の考えていらっしゃるリサイクルループといいましょうか、せつかくコストをかけてリサイクルした資源を何とか全て循環させたいと、こういう思いで進めてまいりました。

私どもの施設の特徴を3ページ目の後段の部分に書かせていただきました。こちらが都内で処理するということともつながってまいりと思っておりますけれども、少し読ませていただきますと、排出事業者の排出場所から保管場所、そして収集運搬、処理まで、リターナブル生ごみ容器を使用することによって、排出時の袋入れとか、移動のときの灰汁の漏出とか、収集運搬時の臭いとか、手間とかを解決するという、生ごみをどのように集め、どのように処理するかというプロセスに非常に力を入れております。こうすることによって、処理した生ごみがすべて循環できる肥料に生まれ変わると、強く考えております。それだけに、排出場所で投入された生ごみが工場処理槽に入るまで、人手が介入しませんので、何よりも排出事業者様での分別ということが非常に重要なキーファクターになってまいります。そこで排出事業者様にお願いしているのは、分別を徹底することで食品リサイクル法の目標値を達成することではなく、お客様の廃棄物処理の質を上げるということで御協力をいただいております。

4ページ目でございますが、先ほどから申し上げております私どものリサイクルセンターの立地でございます。東京の北区に工場がございますが工場は、工業地域、準工業地域しかつくれませんので、都内の非常に限られたエリアの中での工場となります。資料下のほうに少し写真を出しておきました。小さくて見にくいかもしれませんが、写真の右上は屋上から見た部分で、真ん中に排気筒がございますが、周辺はマンションだとか工場になります。右の下にグーグルの周辺地図を入れておきました。見ていただければわかりますように、社宅があったり、マンションがあったり、工場があったりと、こういう状況であります。建物の両サイド、隣地との境目をのぞいた写真が右側の下2枚でございますが、両サイドとも突き当たりは、マンションであるとか、これだけの幅で住民の方がいらっしゃるという状況の中で稼動しております。

こういう状況の中で、次のページでございますが、食品リサイクルへのこだわりとし

て、何とか集めた廃棄物が、またリサイクルした生産物が使われなければ全く意味がないということでございます。ただ、使われるためには付加価値を生じないと、なかなか使っていただけないということで、3段目のポチに書いておきましたけれども、ラインの清潔度を高める。コンピューターシステムによる自動運転になっているのですが、毎日入ってくるごみ質が違いますのでそのごみ質を見て、水分調整材である米ぬか、発酵菌、これらの量、配合を、職人的オペレーションと書きましたけれども、コンピューターだけには頼らず生ごみの質を見ながら、その日のラインを稼働させていく。温度管理もありますし、処理にどれだけの時間をかけるかということも併せて「技術者の技」ということになると思います。

そして、下のほうに書いていますように、「環境と経済と両立できる再資源化ビジネスモデルの確立」という旗印を立てているのですが、では、出口をどうするかということにつきましては、価値がある、つくった農産物が高く売れる、というところに着目いたしまして、全国の特産品を対象に販売ルートを構築してまいりました。

最後に、一番下の段につけ加えておきましたが、こうした肥料が飼料としても使えないかという検討もいたしまして、ひなの生育実証試験などをして、結果的には、「肥料」として出てきた生産物が「飼料」としても使えるという認可もいただきました。

しかしながらまだまだ肥料としての用途が多いわけですが、6ページの写真を見ていただきますと、私どもでできました肥料を静岡県の茶畑で使っていた例でございます。左側が私どもの肥料を使った茶畑、右側は従来の使用肥料のままということで、アフター・ビフォーではありませんが、20%の増産という形で、産出量が上がるという評価をいただいております。

また、次のページでございますように、これは沖縄の石垣でテストした状況ですが、サッカ―場にとりあえず蒔きました。本来、蒔いたところに柵を立ててロープを張って仕切っていたのですけれども、石垣は風が強くて、蒔いたものが少し飛び散りまして、ごらんいただきますように、色が違うところがまいた肥料の成果が出てきたと、こういう写真でございます。

こういうふうな、従来の肥料、特に化学肥料、その他の有機肥料とは少し違いますよと、本当に生ごみをそのまま発酵させた肥料ということで、全国の特産品を対象に営業を進めまして、現在8ページでございますような全国の特産品に使われております。上のサッカ―場のような事例からは、栃木だとか群馬でのゴルフ場の芝に使われるとか、先ほどのページの茶畑のような例では、福岡のニラだとか、山形のサクランボとか、こういう特産品に使われて、全量出荷されております。

これだけの質を保ちますためには、先ほどからお話ししております排出事業者様での分別精度をいかに向上させるかということがキーになってまいります。お客様にはデパート様もありますし、オフィスのレストラン等もございます。それらのテナント様には営業が伺いまして、廃棄物置き場にこのような外国語表示や絵による表示をして食品リ

サイクルへの協力をいただくという努力をしております。

最近、飲食店様も、実際に厨房から廃棄物のごみ置き場へお持ちになる方は、外国人の方がいらっしゃったり、バイトの方が多かったり、廃棄物処理置き場でこのごみはまずいですよと御指導しましても、しばらくしたらまた違う人になら変わっているとか、徹底をしていくのに時間はかかりますが、テナント様の店長だとかマネジャーに御協力をいただきながら、また、不適切なごみが出ましたら、写真を撮って、それを持ってお願いに行くとか、こういうふうな活動しております。

こういう分別から御協力いただきまして、では、どのようなフローで処理をされているのかというのが10ページの図でございます。こちらの図は、左側に食品廃棄物の排出事業者を並べておきました。デパートの食品売り場、レストラン、ホテル。ホテルも、レストランとレストランの調理残渣、オフィスビルも飲食店の調理残渣と飲食店での食べ残し、その他、社員食堂、学校給食、こういうふうになります。

先ほどから分別が大変だというお話もよく出ておりますが、まさに現場はそのとおりで、食品廃棄物の状況は、不適物の混入が多い。割り箸、爪楊枝、食器、箸袋、スプーン、吸殻、パック、こういうものがそのまま混ざっている。またこういう不適物混入生ごみは、大体が容器としましてはビニール袋に入ってます。運搬はほとんどがパッカー車が利用されます。通常の清掃工場へ入れる可燃ごみと同じ扱いです。この3つの条件、①不適物の混入が多い、②収集運搬の形態が可燃ごみを清掃工場に運ぶようなパッカー車、③容器はビニール袋、これでは、残念なのですが、下のフロー再生利用で肥料にすることは非常に難しいという状況であります。

こういうことで、分別、車両、容器、この表を見ていただければわかると思いますが、これだけで収集運搬のコストが大きく変わるといことは御理解いただけるとい思います。私どもとしましては、いい原料を集めて、全て肥料化したいのですが上のフローのほうがコストが安いということになりますので、お客様がコスト意識を強く考えられますと、どうしても肥料化ではなくて、分別もいい加減でよくて、容器もビニール袋でいいならば、こちらでと上のフローに流れがちなのが現状でございます。

以上の現状を御理解いただきまして、改めて、御意見を賜りたいと思っておりますのが次の3点でございます。

11ページ、提言の①であります。先ほどから申し上げておりますように、食品リサイクル法の趣旨である肥料化・飼料化を、更に強力に推進していただきたいということで。法の趣旨を改めてピックアップしておきましたが、赤線を引きました2行目、「飼料や肥料等の原材料として再生利用する」と、これが法のそもそもの原点であったのではないのでしょうか。だんだんそれが、熱回収だとか、いろいろ広がっていくことは、悪いことだとはもちろん私も考えていませんが、肥料化・飼料化ということも、まだまだ大事な再生利用の方法だということをお考えいただきたいと思っております。現に、付加価値の高い肥料をつくれれば、全国からのニーズがあつて、日本の農業への貢献ができます。まだまだ肥

料化の推進は必要だと、このように強く考えております。

提言の②でございますが、真ん中の表をごらんいただければおわかりだと思うのですが、分別が不適正か、適正にきちんとやっているか、収集の容器は何か、運搬の手段は何か、これによって収集運搬のコストは大きく変わってまいります。いい肥料とするための原料を入手しようとしますと、やはり分別はきちんとしたもの、収集は専用容器、専用容器にはタグがついておりますから、そのタグを読み取って計量します。そうしますと、どこのテナント、どこの現場からどれだけの量が出たという実績が全てわかりお客様にフィードバックできます。運搬も、外気温より5度低い保冷車を使いますから、環境についても問題ないし、生ごみ自体の腐敗等も少なくなっております。このような形の中で、上段に書いておきましたような、食品循環資源の再生利用のための措置を適切に講じていただく。具体的には、肥料化・資料化事業が食品関連事業者からの排出先としてより選択されやすい制度、特に都市部での肥料化における促進策の検討をお願いできればありがたいと、思っています。

最後の提言③でございますが、先ほどの10ページのフローのところをもう一度見ていただければと思いますが、不適物の混入がない食品残渣が一番多くいい原料として集まってまいりますのが学校給食であり、またオフィスビルの社員食堂、医療食もこのジャンルです。これらのものは、13ページの四角い枠の右に書かせていただきましたけれども、原料としての質が高い。つまり、栄養士が介入しており、塩分等が調整されているであるとか、管理が行き届いていますから、吸殻や箸、爪楊枝などの混入機会が少ない。つまり、いい原料が集まりやすい。しかし、残念ながら、現在の食品関連事業者という範囲の中には、学校給食であるとか、医療食であるとか、社員食堂というものが入っておりません。ここの法に書いております1項目の食品廃棄物等という定義は「食品が食用に供された後に、又は食用に供されずに廃棄されたもの」ですから、学校給食であれ、医療食であれ、社員食堂であれ、同じではないかと思うのです。ぜひ、こういうものも範囲に入れていただきましたら、回収量が増えてまいりますから、固定費が下がる。固定費が下がれば、先ほど問題点としたコスト面でも聞えるのではないかと、このように思っております。

早口になりました。どうぞよろしく御検討のほど、お願いいたします。

○牛久保座長 篠原さん、どうもありがとうございました。

それでは、ただいまの御説明に関しまして、委員の皆様から御質問、または御意見ございましたら。

川島委員、どうぞ、お願いします。

○川島委員 お聞きして大変びっくりしたというか、素晴らしいと思ったのですが、これは全国的にプレミアムがあるわけですね。これは、ここには余り書かれていないと思うのですが、かなり社内的に研究し、例えば、特許を取っているとか、そういうことがあるのでしょうか。今までお聞きした中では、なかなか堆肥にするのが難しかったり、嫌気性発酵してしまったりとかいう事例をたくさん聞いてきたのですが、これだと、すばらしく高

付加価値のものができているということですね。さらっとおっしゃったのですが、もし企業秘密とか何かがなければ、その辺をもう少し教えていただきたいのです。やはりかなり研究されたわけですね。

○株式会社五十嵐商会 食品リサイクル法施行の1年前からプロジェクトを立ち上げ検討はいたしました。特許も、とりあえず申請はいたしておりますが、別にそれでガードしよう云々という気持ちがあるわけではなくて、とりあえずこういう仕様でやっていますよということ公表したいという気持ちだけでございます。

基本的には、先ほど少し言いました、機械任せではいい肥料はできないということだと思っております。こういう小規模な工場施設でいいならばやりたいということで、上海交通大学や上海政府が私どもの工場に視察にみえたとか、多くの方に見に来ていただきますが、機械のシステムそのものは、日本の中にも同じシステムが動いているものはあっても、ここまでうまくいかないというのは、私自身の考えでは3点あります。

1つは、入ってくるごみの分別が徹底したものしか受け入れない。そのために、ホテル様からいただく場合も、3カ月ぐらい私どもの営業がついて指導して、これなら受け入れますという形まで分別徹底してお客様から出してもらおう。といたしますのは、少し長くなります、申しわけございません。先ほど言いましたように、お客様で専用バケツを用意してもらいます。リターナブルです。調理場で生ごみをバケツにば一つと入れてもらいます。それをそのまま保冷車の中に積んで持ってまいります。工場ではそのままエレベーターで容器を上げて、発酵槽に放り込みます。したがって、選別ラインというのがないので、なぜならば、東京都で、隣にマンションがあるなど云々の中で、選別ラインでごみを一回出してということは、環境問題からできません。どうしても選別ラインは持てない。いいごみをそのまま、温度管理をしながら運んできて処理槽へ入れる、これしかないわけですね。そういう意味で、選別ラインがないということもあわせて、逆に分別のいいごみをお客様にお願いする、これが第1点です。

第2点目は、先ほどちょっと言いましたが、コンピューター任せ、機械メーカーのマニュアル任せにしないで、現場の管理者が毎日のごみを見て、きょうはカレーが多いとか、野菜が多いとか、肉が多いとかいう中で、機械の水分調整材、菌、発酵時間、これらをアナログで管理していく、これが2つ目だと思います。

済みませんでした、長くなりました。

○川島委員 ありがとうございます。

○牛久保座長 ちょっとお待ちください。順番がございますので、まず八村委員、よろしくをお願いします。

○八村委員 2つ質問がございます。ちょっと私が聞き違えたかどうかなのですが、製造されている堆肥を飼料としても利用できるということを確認されたと聞いたのですが、一般的に優良な堆肥というのは有機分が分解していて、CN比が低いと言われているものです。飼料となると、有機分が残っていないと栄養価がなくてよくないと考えると、矛盾するな

と聞いていたのですが、それについての御説明を1つお願いしたいのと、もう一点、全国的にその堆肥を利用されているというのがスライド8であるのですけれども、通常、堆肥の場合は、地産地消という形で、できるだけ地域で回すというのが一般的な堆肥の利用方法ですが、このように全国展開されているというのは、やはり都市部で堆肥の利用先の確保が難しいということなのか、高付加価値があって高く売りたいから、高く買ってくれるところに営業しているというのか、どちらなのかなと思って聞いたのですが、それについても御回答いただければと思います。

○株式会社五十嵐商会 ありがとうございます。2つ御質問いただきました。

まず、1点目の、肥料と飼料が両方許可をいただけたということですが、肥料は肥料、飼料は飼料と、それぞれ肥料の許可、飼料の許可というのが一般的だというのは私も理解しておりました。ただ、社内で検討しましたのは、これだけきっちり管理したものが、そのまま豚なり鳥の餌にしても問題ないのではないかと。もちろん、飼料化でも、これのみで飼料として100%配合として、全てが使われているわけではないということはまず御理解いただきたいと思うのです。配合飼料の一部として使われているという理解をいただきたいと思います。そういう思いはあったのですが、一応、管轄諸官庁に飼料としての申請をいたしまして、ひなの育成試験だとか、全部通しましたら、安全性は問題ないという品質結果で出ましたので、今は飼料としても販売しております。ただ、飼料としての販売は、先ほど申し上げましたように、一部です。

○牛久保座長 済みません、質問者がたくさんおりますので、簡潔によろしく願います。

○株式会社五十嵐商会 それから、2つ目ですが、都市部の問題につきましては、一部、東京の中で、練馬大根とか、学校の菜園に使われていますが、やはり都市部ではさばき先が少ないと、先ほどの御質問のとおりです。

○牛久保座長 御質問のほうも、恐れ入りますが、たくさんいらっしゃいますので、簡潔によろしく願います。佐々木委員、山田委員、鹿股委員、片山委員の順番で願います。まず佐々木委員、どうぞ。

○佐々木委員 3点願います。処理能力が日量10.8トンと書いてありますが、実際の年間の処理実績はどうなっているのかというのが1つ。

それから、分別がキーであるということで、先ほど外食の方々も、分別がなかなかできないと言っておられましたが、顧客との関係というのを、余りうるさいことを言うと逃げられてしまうとか、いろいろあると思うので、分別の徹底に関してのノウハウが何かあるのかどうか。

それから、もう一つ、分別に関係するのですが、利用していない食品廃棄物があるのか。例えば、お隣の韓国とか、あるいは台湾などでは、食品廃棄物のうち、餌にする場合は、例えば、かんきつ類の皮だとか、そういうのは入れないでくれということがありますが、そういうのがあるかどうか。

それから、2つの方式があって、分別されていないものは違うほうへ行くという、その処理費の違いというのが、差し支えなければどのくらいかを教えていただければと思います。

○株式会社五十嵐商会 お時間のこともありましようから、簡単に結論だけお答えしたいと思います。

最初に御質問いただきました処理実績につきましては、年間1,200トンでございます。それぐらいの原料しか集まらないと。したがって、フル稼働という形にはなっておりません。

第2点の分別の問題につきましては、先ほどのそれぞれの営業、それから、廃棄物処理室の作業員等の指導というのが中心でございます。お話がございましたように、それでリサイクルをやりたい、また、企業のCSRの意識としてやりたいというところはやっていただきますが、多くのテナント様、排出事業者様は、そんなにお金がかかる、そんなに面倒くさいことならばということで、そこまではなかなか多くかけられないと、違うルートへ流れているお客様のほうが圧倒的に多うございます。

それから、食品廃棄物の禁忌品というお話が3番目の御質問だと思うのですが、通常の生ごみのリサイクルと同じように、例えば、大きな貝殻とか、骨の大きなものとか、トウモロコシの固い芯、そういうものはできれば御遠慮してもらいたい、分けてもらいたいという話をしています。吸殻とかはだめですよというのは当たり前ですが、機械とのトラブルが出てまいります。貝殻とか、大きな骨とか、それはお断りしております。

4番目のお話は、先ほどのフローの話だと思いますが、全部はなかなか私どもの手間暇かけた収集運搬ルートには乗らないのが現状というふうに御理解いただければいいと思います。

○牛久保座長 ありがとうございます。

次に、山田委員、どうぞ。

○山田委員 非常にお金がかかるように思うのですけれども、キログラム当たり幾らぐらい、お客さんからお金をいただいているのですか。

○株式会社五十嵐商会 今、処理費としましては、それぞれのごみの質によりまして違ってまいるようにはしているのですが、先ほどの処理費の差は幾らかという質問と同じ質問だと思うのですが、キログラム当たり大体20円ぐらいの差が出ていると、このように思います。

○山田委員 いえ、差というのは、キログラム当たり幾らで、例えば、学校給食でいいですから、25円とか、30円とか、そんな感じでいくと、どんな感じですか。

○株式会社五十嵐商会 処理費ですか。先ほど言いましたように、いろいろレンジがあるのですが、40円から50円だとか、そういうレンジの中でございます。

○山田委員 わかりました。どうも。

○牛久保座長 鹿股委員、どうぞ。

○鹿股委員 簡単に2つでございますが、そうしますと、排出事業者がどのように再生利用してほしいと、こういうことではなくて、入ってくる分別の状況によって、御社のほうが、どういう再生利用をしたらいいかということを決めるわけでございますか。

もう一つ、先ほどと同じ質問ですけれども、再生利用の方法によって受託処理料金は違うものですか。この2つ、お尋ねします。

○株式会社五十嵐商会 適切なお答えかどうかわかりませんが、最初の、1番目は何でしたか。

○鹿股委員 どういう方法で実施するか、即ち、メタン化だとか、飼料・肥料化というのは、御社のほうで選択するのですか。

○株式会社五十嵐商会 わかりました。10ページのフローの行き先だと思うのですが、フローの下段の再生利用、肥料化、こちらは私どものリサイクル工場です。上のほうのそれ以外の、例えば、メタン化であり、熱回収であり、こういうところへ出すのは私どもとは違う業者の処理先になります。したがって、2つ目の質問のお答えになると思うのですが、契約の際に、肥料化で私どものリサイクル工場が処理工場としてするならば、これだけの費用ですということで、価格差はございますけれども、それで契約させていただく。とてもできないよ、ほかはもっと安いだからとか、こうなりますと、契約の時点で行き先が上のほうになります。

○鹿股委員 その場合は、御社が収集運搬をやるということですね。

○株式会社五十嵐商会 そうです。収集運搬だけになります。処分先が変わるということになります。

○牛久保座長 片山委員、どうぞ。

○片山委員 ありがとうございます。私も2点ありますが、1つは受け入れ価格の問題でしたので、今、御回答があったので、大体わかりました。排出側が相当細かな分別をした上で40円から50円払って、という形ですね。

○株式会社五十嵐商会 そうです。

○片山委員 そうすると、リサイクルをお願いする取引先は少ないのが現状、ということですね。

○株式会社五十嵐商会 はい。

○片山委員 最後に、例えば、コンビニエンスストアのお弁当でも、その中身が完全に分別されていれば、リサイクルされる可能性があるのでしょうか。

○株式会社五十嵐商会 あります。

○片山委員 完全に分別されていれば大丈夫ということですか。

○株式会社五十嵐商会 大丈夫です。

○片山委員 そうですか。ありがとうございます。○牛久保座長 どうもありがとうございました。時間が超過しておりますので、この辺にさせていただきます。どうも御説明ありがとうございました。

○株式会社五十嵐商会 どうもありがとうございました。

○牛久保座長 それでは、引き続き、次に移らせていただきますが、主婦連合会からの御説明をよろしくお願ひしたいと思ひます。

○主婦連合会 主婦連合会の有田と申します。

きょうはどちらかというとな概念的な話になってしまつて、具体的なデータやそういうものは持ち合わせておりませんので、消費者団体、消費者の現状、食品リサイクルに対する思いということで、お話をさせていただきたいと思ひます。

先ほどからいろいろお話を聞かせていただいて、食品リサイクル法が立ち上がるまで、いろんな問題点を整理してきた中で、改めてその問題を見つめていけないといけないと思つた次第です。

主婦連合会は、運動方針として、毎年10本ほど立てています。その中に「限りある資源、かけがえのない地球環境を守るために行動します」というのを1つ掲げておりまして、そういう中で動いております。

私は環境のセクションに主にかかわっているということと、この中では、既に何度もこのようなお話をさせていただいて、御存じの方もいらっしゃると思ひますが、生活協同組合で環境、食品、商品のこともかかわっておりました。この資料の中に入る前に、その関係から多少感想などを申し述べさせていただきたいと思つて、先ほどからヒアリング対象者の方のお話を伺っておりました。

最後にも課題として申し上げたいと思つていましたが、低いほうに流れる、簡単なほうに流れるというのは非常に簡単で、自分もいろんな実験回収、肥料化、飼料化のことに20年ほど前からかかわってきた中で、できない理由はたくさん見つけられるんですが、できることにどう動いていくかというのは、なかなか難しいということを実感しておりました。そういう視点からも述べさせていただきたいと思ひます。

「1. はじめに」ということで、3つの枠で話をさせていただきたいと思ひます。「消費者市民社会と消費者行動」「消費者市民団体の取り組み」「食品リサイクルの課題」としています。

先ほどもっと質問をしたい方がいらっしゃるかもしれません。私のところで余り質問は出ないと思ひますけれども、とりあえず頭の中を整理するという考え方でお聞きいただければと思ひます。

3ページ目になりますが「消費者市民社会」ということで、消費者教育の推進に関する法律ができましたけれども、気になっておりますのは、消費者教育とあちこちで言われまして「消費者が、個々の消費者の特性及び消費生活の多様性を相互に尊重しつつ、自らの消費生活に関する行動が現在及び将来の世代にわたつて内外の社会経済情勢及び地球環境に影響を及ぼし得るものであることを自覚して、公正かつ持続可能な社会の形成に積極的に参加する社会をいう」ということで、これ自体は非常に重要なことだと思ひています。

平成20年度版の『国民生活白書』でも、消費者市民というのは、どういうものかという

ことと言えば、個人が、消費者・生活者としての役割において、社会問題、多様性、世界情勢、将来世代の状況などを考慮することによって、社会の発展と改善に積極的に参加する社会を意味している。つまり、そこで期待される消費者・生活者像は、自分自身の個人的ニーズと幸福を求めるとしても、消費や社会生活、政策形成過程などを通じて、地球、世界、国、地域、そして家族の幸せを実現すべく、社会の主演として活躍する人々である。こういうことで考えていくと、消費者団体はそれを担って、消費者の全ての意見を代表するわけではありませんけれども、消費者市民という立場で動くべきと常に思いながら動いております。

そういう意味で、独自にデータやアンケート調査はできなかったので、消費者庁の資料から抜粋してきていますけれども、4ページ目は「消費者の意識や動向」ということで、家庭での食品率は削減にある。消費者意識の高まりもあって、減少傾向ということですよ。例えばここにいらっしゃる崎田委員などが、リオ+20のチェアマンとして動かれた中でお分かりかと思います。この20年間、当初はリサイクルについてもなかなか理解が得られなかったと思いますが、行きつ戻りつしながらも、そういう意味では、消費者意識の高まりが出てきた事もあると思います。

人口減少や高齢者増加により世帯での1人当たりの食品の使用量が減少してきていることもあるようですが、外食や中食と言われているようなこともあって、家庭でのごみが多少少なくなってきたというのは、現実でも理解しています。

5ページの「消費者行動」で言えば、家庭から出された生ごみのうち、食べ残しが38%、その半分以上が手つかずの食品で、手つかずのまま廃棄された食品のうち、賞味期限前のものが約4分の1です。ずっと数字を追っていきますと、手つかずというのは、何パーセントなのかというと、10%以内です。それが高いか、低いかは別にして、確かに手つかずで、食べられるものが捨てられているというのは、非常に残念なことです。

例えば主婦連合会の中の環境の勉強会では、消費期限、賞味期限など食品表示のことは、別のセクションでやっています。私は、生活協同組合の関係にもかかわっていますので、そういうところでは、20年来、賞味期限が切れていても食べられることなどの話をしています。

私自身もそうですけれども、この前もある方にお話したんですが、納豆はかなり過ぎていても、おいしくないだけで、じゃりじゃりするだけで食べられますという話などをしました。ごみとしては捨てません。

曲がりキュウリも、本当に曲がっていて、日が当たっていないところは、確かにおいしくないですが、曲がりといっても、まっすぐに近いものもいっぱいあって、そういうものも取り扱ったり、生産者の方とお話をしたりしています。生協で組合員リーダーをやりましたけれども、そういう取り扱いのことと言えば、まっすぐなキュウリが必要なのは、かっぱ巻きのお寿司屋さんだけではない？などと言いながら、消費者教育というか、理解を進め廃棄しないということはやってきていました。

6ページに移りますが「消費者団体の取り組み 食品ロス削減に関する取組」。これは農水省が中心で、食料自給率向上、食育ということで、フード・アクション・ニッポンというものがありますが、生産者から消費者まで、関係者が一体となって推進する食料自給率向上に向けた取り組みにも参加しております。国産農産物を食べ、食べ残しや食品の無駄な廃棄を減らすということです。

7ページは写真です。横浜にレンガ倉庫がありますが、毎年8月の夏休みに、子供たちも参加する中で食育フェスタというイベントを行ないます。、大勢の親子連れの方が参加します。

よく見ていただくと「私たちの暮らしと食品リサイクル」ということで、どういうところで廃棄がされていて、家庭で努力するとうーだし、例えば残渣を使った豚さんがいたとしても、それはごみではなくて、ちゃんとした食べられるものでおいしくつくられているんだということを説明しながら、こういう展示で理解を進めています。

8ページは「生産者との交流」です。これは三浦の青首大根で、三浦大根ではないんですが、ここの土壌は、三浦市のバイオというか、残渣などを使った肥料が使われているところで、こういうこともしています。

9ページにいきますと「主婦会館プラザエフでの農産物即売」ということです。これは年に何回も行っているわけではありませんけれども、生産者が直接来て販売しています。農業、畜産物もありますので、こういう中で、いろんな知識を得ています。

10ページは「被災地農産品販売の取り組み」ということで、これは神奈川県民センターで行ないました。福島と書いてあります。ここは食品リサイクルとはちょっと違う関係ですが、消費者教育というところにつながるので、あえてこれを出しました。

もちろん福島といえば、今でも放射線物質の関係で、風評被害という言葉も出ています。無理に進めるということではないんですが、取り寄せて、理解をしていただける方には、食べていただいて、支援しようという取り組みです。これも食品リサイクルとは違いますが、無駄にしないということです。ただ、嫌な人には、積極的に買ってくださーいとは言わず、嫌な方は嫌で結構ですという形で行っております。

11ページは「食品リサイクルサロン“四ッ谷カフェ” inプラザエフ」です。これは飼料化、肥料化推進の団体とコラボして行っています。

サロンの目的としましては、食品廃棄物の減量や食品リサイクルは、私たちの毎日の生活の中での料理や食事の仕方と深くかかわっていて、現在、食品廃棄物のリサイクルは、堆肥化、飼料化、バイオマス燃料化などの手法で活用され、最終的には農業の世界を経て、私たちの食べ物になって戻ってきています。このサイクルの進展には、私たち消費者の理解と協力が不可欠という思いのもとで行っています。

今年度も偶数月に行っています。昨年度も8回ほど、産地、肥料化の現場、飼料化の現場に参りました。12ページの写真が「食品リサイクル飼料化工場見学会」で、小田原です。ここは先ほどのところとは違いまして、例えばパイナップルなどのへたとか、外の部

分は、飼料としては余りよくないということで、手で選別をして、リキッドフィーディングという形にしています。また、それを飼料として育てている豚の生産者の方とも交流しています。私たち消費者が理解しないで、気持ちが悪いということでは、食品リサイクルはなかなか進まないということで、行っています。

13ページですが「食品リサイクル肥料化工場見学会」です。これは肥料のほうで、私も20年ほど前、JAの青年部から土地を借りて、実験的に使ってみたりしました。今では技術の進展で大丈夫かもしれませんが、その時点では塩分が高くてだめなことは理解できて、難しいかもしれないと思っていました。新しい情報が入ってくれば、全てだめだということではないということで理解をしております。

14ページは「その他：フードバンク活動など」ということで、これはヒアリングもされていると思いますが、直接ということではなくて、こういう学習や活動を知るといって、情報を流したりしています。

15ページは「消費者教育の必要性」です。先ほども申し上げましたけれども、消費者の自立を支援するために行われる消費生活に関する教育ということです。慶應大学の石岡先生の資料から引用してきました。現代経済社会の問題のあらわれとしての消費者問題、その中で、環境保全循環型社会ということ、自分たちが知りながら、かかわっていかないといけないということで、重複した形になりますが、書かせていただきました。

16ページは「食品の期限表示」です。全ての加工食品に期限表示を義務づけたり、品質保持期限を賞味期限に統一したりという流れは、消費者団体も理解をしています。消費者全員がそういうことを理解しているかどうかはわかりません。けれども、一番下のところの3分の1ルールが任意のものであることの明確化ですとか、そういうことは全ての消費者は理解していません。

先ほども言いましたように、賞味期限が切れたからといって、捨てなくもいいということとは、自分たちは理解している。先ほどのヒアリングの中の企業で、自社で働いている主婦がたくさんいるので、教育していきたいと話していました。それはそれで本当に必要です。

ところが、どういう人たちが捨てているかということ、若い、単身世帯の人たちです。判断基準がない。ある程度の年齢から上の方は、五感を使って、におってみたり、なめてみたり、自分は食べなくても、御主人に食べさせてみたりということはあると思います。そういうことで、簡単には捨てていない。ところが、単身世帯は、自分自身の経験が不足しているので、選択の基準が「表示」にしかないわけで、頼るしかないわけです。

もし若い方が企業にいらしたり、働く方がたくさんいらしたり、例えばヤマザキパンの方もいらっしゃると思いますが、そこにもたくさんの従業員の方がいらしゃって、そこで簡単な教育をすれば、本当にたくさんの消費者が、要するに消費者団体とか、法的な消費者という意味ではなくて、広義の意味の消費者が勉強をすれば、一番いいと思います。

例えばISO14000が華やかなりし頃は、いろんな学習をした。ところが、一段落すると、

企業の中でもそういう勉強会がちょっと廃れてしまって、経営が大変だからとか、そういうところにばかりいってしまう簡単なことからこつこつと勉強会をしていていただいたらいい。それが消費者教育の原点だし、いろんなところで多様にできる消費者教育ではないか。消費者教育というのは、消費者団体だけがすればいい、主婦は良くわかっていないのではないかというように聞こえます。広い意味での消費者として、ぜひ勉強をしていただきたい、そういう機会をつくっていただきたいと思います。

「商慣習の見直しで食品ロス削減?!」。これはこれであると思いますが、例えば以前パンの製造年月日表示が変わったときも、確かに消費者団体などは、私も名古屋とか、いろんなところに懇談に伺いました。プライベートブランドなどは製造年月日はぜひ残してほしいという、過去からの経緯もあります。今回、議論もコミュニケーションもとらないまま、消費者が捨てるから悪いだろう、ここが悪いだろうと短絡的に決めてします様な気がする。最近、懸念しているのは、コミュニケーションが足りなくなっているのではないかということです。何だか大変だから、そういうところは外していいというような考え、それはよくない。どこかでつけが回ってくると思います。ぜひコミュニケーションをしながら、こういう見直しを行っていただきたいです。加工のものでもいろんな種類、物があって、商慣習だからと言って一概に言えないものもあると思います。

19ページは「参考：食品業界のキャッチコピーから」です。これは加工品のキャッチコピーです。おいしい、楽しい、自然、新鮮、健康、これはキャッチコピーなので、それぞれ企業が売るためにはいろんなことを考え、コピーを出さないといけないので、反対はしません。消費者が過度な新鮮さを求めるという事になっていますが、缶詰など加工品でも、新鮮と出ているんです。過度ではなくて、キャッチコピーがそうになっています。過度な新鮮さを求めるから、賞味期限を商慣習で長くしているというのでしたら、過度に求めないようなキャッチコピーにしていきたいと思います。

それから、関係者のコミュニケーションは申し上げましたし、できない理由などは挙げないで、ぜひできる努力をしていただきたい。できないところを理解する努力は、消費者団体も行っていきたいと思っています。

こういうところでございます。以上です。

○牛久保座長 どうもありがとうございました。

それでは、今の説明に対しまして、委員から、御意見または御質問がございましたら、お願いします。

山田委員からお願いします。

○山田委員 資料の14ページに、突然「米国では年間200万トンの食品が有効活用されている」と出ているんですけれども、これはどんな食品が有効活用されているのか。それから、日本では、この基準でいくと、比較対照をするのは、何を基準にして出てくるのか、それを教えていただきたいのが1点。というのは、有効活用という意味が、非常に抽象的ですから、よくわからないんです。その辺で、なぜここで急に「米国では」となっている

のか。「ドイツでは」とかよくあるんですけども、そういうものが出てくるのかよくわからないので、事情を説明していただきたい。

第2点は、大量生産、大量消費、大量廃棄という今の問題の中に、大量生産の次に大量宣伝というものがあまして、そして、大量消費ができています。24時間消費者に対する大量宣伝がされて、消費者の欲望が拡大されていくわけですけども、主婦連合会としては、そういった点についての問題提起というのはないんですか。

それだけです。

○主婦連合会 1点目、フードバンクなどの活動などは、あくまでも勉強会で仕入れたデータと、消費者庁かどこかが書かれていて、これ以外は書かれていませんでした。牛久保先生などがヨーロッパに行って調査をされたような資料も、さまざま引用して当初はつくってました。しかし、御本人がいらっしゃるのに、そこを引用してきてとも思いましたので、公のところに出てきたものを書いているだけです。

それから、主婦連合会で24時間云々と言いましても、資本主義の社会なので、競争社会でいろいろな宣伝があるのは仕方がない。ですから、そういう意味では、賢い消費者になるために、どうしたらいいのかと努力している訳です。先ほどのキャッチコピーも悪いと言っているわけではないです。もし消費者が過度な鮮度を求めるのであれば、過度な鮮度とはどうなのかということも含めて、消費者教育は消費者団体や主婦だけではない、広い範囲で勉強する必要があるのではないのでしょうかということが、私からの課題として1つ、挙げたわけです。

よろしいでしょうか。

○山田委員 はい。

○牛久保座長 それでは、堀尾委員、どうぞ。

○堀尾委員 今の全体の生産あるいはリサイクルの流れを、今後、大きく変えていくためには、消費者の役割が非常に大きいと思うんですが、ただ、主婦連さんのきょうのプレゼンテーションは、消費者行動あるいは消費者を教育するというのを強調されて、かつ業界に対してある程度の注文をされたという、そういう構造でお話をされていたように思います。もう少し積極的に消費者が関与しながら大きな流れを変えていく、昔、洗剤等であったような、ああいうことについて、今後やられるようになっていかなければいけないのではないかと。何となくお話が時代の課題からおくれてはいないかという気がしました。

○主婦連合会 どうも申しわけございません。

○堀尾委員 あと、もう一つ大事なことは、主婦連もつくらなければ危ないということもわかりました。2〜3つ、違和感があったところがありました。

○主婦連合会 最後のところからよろしいですか。「しゅふれん」というのは、平仮名で書いております。男性も参加可能です。女性だけではありません。それが1つです。

それから、積極的にかかわってはおりますが、きょうは消費者全体としてのお話なので、主婦連の活動も紹介しながら、消費者団体全体、消費者はどういうふうに思っているかと

いう漠とした、要するにアンケート調査をしたわけでもないし、データがあるわけでもないで、そういうところでお話をさせていただいたので、少し極端から極端に聞こえたかもしれませんが、実際問題には積極的にかかわりながら動いています。

○牛久保座長 八村委員、どうぞ。

○八村委員 食品リサイクル施設をやっていると、小中学生の方々がよく見学に来られて、私たちは一生懸命小中学生に施設のリサイクルのあり方などを説明するんですけども、学校教育に対しての御意見、御要望等があれば、ぜひ聞かせてください。

○主婦連合会 学校教育は食品リサイクルだけにかかわらず、口を酸っぱくして昔から言っていて、消費者庁の関連からも、かなり取り入れられてきているのではないかと理解しております。見学、やはり目で見て、小さなうちから知っているということは、正しい理解に進みますので、それは重要なことだと思っています。

以上、そういう雑駁なことでもよろしいですか。済みません。

○牛久保座長 崎田委員、どうぞ。

○崎田委員 ありがとうございます。

私も消費者・生活者側の立場で委員に参加していますが、食品リサイクルや、食品ロス削減の委員会にかかわらせていただいて感じる場合があります。例えば食品リサイクルの堆肥でつくった生産物、野菜などは、もしかしたら、消費者は余り好まれないのではないかと事業者の方が不安に思われたり、食の安全への消費者のチェックが大変厳しいので、食品ロス削減の制度づくりが難しいのではないとか、消費者意識に対して、過度におもんばかっておられるようなところをすごく感じるんです。

ですから、きょうコミュニケーションとおっしゃってくださったんですけども、消費者がどう思っているか、事業者の皆さんが消費者と直接話し合ったり、コミュニケーションをしたりという場を持つような動きが強くなっていったほうが、食品リサイクルの動きが大きくなっていくのではないかと考えています。そういうことからいうと、消費者団体に事業者さんがお声をかけたりするときに、どういうふうに声をかけると一緒に取り組んでいきやすいのか、今までのいい事例とかあれば、教えていただければありがたいと思います。

○主婦連合会 まさに11ページの「食品リサイクルサロン“四ッ谷カフェ” inプラザエフ」というのは一緒に取り組みです。プラザエフと一緒に、もっと広範囲に声をかけ、気軽に話し合いながら、こちらが試食などをつくってお手伝いしますからここで開催してみませんかとお話ししました。そうしましたら、食品リサイクルでつくられた餌を食べさせた豚がこんなにおいしかったとは知らなかったとか、お野菜が本当においしいという声が沢山出て、どこで買えばいいかとなりました。そして、1年経って、どこに行ったら買えるのかわからないから、ホームページの改善が必要などの様々な意見がでて、交流も進みました。また、10年前よりも、食品残さをリサイクルしたものが何となく怖いというのはなくなってきています。だから、もっと宣伝して良いし、情報発信が足りないのではない

ですかということを申し上げながら、御一緒しているということです。今年度はもっと違う場所にも行って行ないましょうという話も出ています。

○崎田委員 わかりました。ありがとうございます。

○牛久保座長 ほかにございますでしょうか。

きょうは座長という役割を担わせていただいていますけれども、一委員として、質問させていただきたいんですが、食品リサイクル法は、農林関連企業者から発生する食品廃棄物に適用されたものということで、家庭系の食品廃棄物については範囲外・範疇外になっています。当然食品廃棄物ですので、それが有用な部分もあります。家庭系食品廃棄物の活用について、どのようにお考えになっているか、御意見がありましたら、お伺いしたいと思います。

○主婦連合会 地域によっては、小さな範囲というか、単位では、既にされているところもあると思います。本当は最後に申し上げようと思っていましたが、地域というか、県であったり、市であったり、それぞれのところで、同じものが何に変わっていくと、多様でいいと思います。ただし、家庭用のごみも、もしできるものであれば、行ったらいいのではないかと思いますし、それには住民がどれほど関与ができるかということにかかわってくると思います。

例えば神奈川県の場合、埋め立てるところがどんどんなくなっています。これからは家庭用のごみに関しても、食品リサイクルに回せるものは分別しながら、回せるものがあればいいとは思っています。

○牛久保座長 ほかにございますでしょうか。

ないようでしたら、どうもありがとうございました。

○主婦連合会 失礼いたします。

○牛久保座長 それでは、次に京都市から説明をお願いいたします。

○京都市 京都市環境政策局の堀と申します。よろしく願いいたします。

それでは「京都市の食品廃棄物の減量・リサイクルの取組」ということで、資料2-5に基づいて、御説明をさせていただきます。

2ページ目のスライドで、これは京都市の過去100年間の年間ごみ量の変化を見たものですが、昭和35年、1960年ぐらいからごみ量がふえ始めて、ちょうど2000年、循環型社会形成推進基本法ができた年に、ピークの年間82万トンというごみ量を迎えました。それ以降は、リサイクルの強化、あるいは有料化等によりまして、2011年度現在は48万9,000トンという状況でございます。

3ページをごらんいただきたいと思っております。ごみ量の内訳でございますが、2011年度総受量は、先ほど言いましたように、48万9,000トン。家庭ごみ、事業ごみそれぞれ半分ずつという状況でございます。この中で、生ごみが入っているものは、家庭系でいいですと、燃やすごみ、事業ごみでいいですと、許可業者さんが収集される業者収集ごみでございます。

京都市では、2020年（平成32年）に、総受入量をさらに10万トン減らしたいと考えております。

4ページのスライドでございますが、ごみの組成と生ごみ排出量ということで、質を見たものでございます。

左は家庭ごみで、これは燃やすごみの成分の内訳を書いたものでございますが、生ごみが約39%ということで、8万トン排出されています。

事業ごみについても、同じく4割ということで、8万トンの排出があるという状況でございます。

したがって、家庭ごみ、事業ごみとも、一番ウエートを大きく占めているのは、生ごみということになります。

5つ目のスライドをごらんいただきたいと思います。京都市では、平成23年3月、ちょうど大震災が起こった月ですが、バイオマス基本法に基づいて、京都市バイオマス活用推進計画をつくったということで、食品廃棄物を含むバイオマスを活用していこうということで、この中に取り組み目標も設定しているところです。

理念としては、3つの理念を掲げながら、2050年という長期を見ているんですが、再生可能資源を基盤とする未来を視野に入れて、最初の10年間で、自然環境を気遣う環境に優しい町の実現を目指すということにしています。

未来とはということで、2点書いてございますが、化石資源の枯渇、原油価格の高騰が想定される長期的な未来には、太陽光、風力などの再生可能エネルギーとともに、バイオマスが基盤的な資源、産業として成長しているであろうと想定しています。

また、今回の大震災で、化石資源による一極集中型の発電等が利用困難となる。そういう場合もあることから、食品を含むバイオマス、太陽光、水力を活用して、地域における自立性並びにエネルギーの多様性を高めていかなければならないと考えています。

6ページのスライドは、生ごみ活用の現状と課題です。赤の部分だけ読ませていただきますと、食品リサイクル法を施行以降、製造業以外の一般廃棄物に当たる生ごみについては、特に排出側の分別の手間、コストの課題がありまして、リサイクルが進んでいない状況でございます。

また、廃棄物処理法と食品リサイクルを進める食品リサイクル法の整合がとれていない。あるいは役割分担が整理されていない。こういったところが、リサイクルの障害になっていると考えています。

4つ目のポツですが、民間のリサイクル施設の料金と比べて、一般廃棄物の処理費用、焼却料金が低い。それでリサイクルが進まないという議論がありますが、自治体間の手数料の差異は、主に都市事情によるものであって、本市においても、条例で段階的に引き上げてはいるものの、中小企業が非常に多いという都市特性のために、激変的な値上げが困難な状況になっている。それが現状でございます。

それから、一般廃棄物に関する法制度は、市町村の処理責任に非常に重きが置かれてお

り、産業廃棄物に比べて許可を得にくいところが、一般廃棄物のリサイクルが進まない理由にもなっています。

7ページをごらんいただきたいと思います。施設の設置についても、一般の処理施設は都市計画決定が必須であるとか、規制が非常に厳しいという現状がございます。

次のポツのところでは、家庭からの生ごみを分別するところが課題としてあるわけですが、20年度から2,200世帯の家庭を対象に、家庭の生ごみの分別実験をやりました。その結果から、以下のことが明らかになった。

都市部では、夏場のにおい、コバエがわく、保管上の問題が非常に多くて、協力率が非常に低かった。24%しかなかったという実態がございます。

一方で、農地のある中山間地地域では、協力率も非常に高いという結果が出ております。

こうしたことを踏まえて、今後の生ごみ活用の方向性としては、生ごみについては、画一的な分別リサイクルをするのではなく、地域特性とか、排出主体・状況、処理主体に応じて、個別に検討課題を整理していくことが必要であると考えております。

8つ目のスライドですが、そもそもの大きな課題というところで、まずは生ごみの発生抑制が大切と書かせていただいています。

左側に家庭100世帯3日分の手つかず食品の排出実態、右側には、少し古いですが、コンビニ4店舗1日分の手つかず食品の排出実態を書かせていただいています。

京都市では、こうした調査を30年以上毎年実施してきましたが、余り大きな数字の変動がなく、2006年の結果では、食べ残しが4割近いという状況がありますし、右の賞味期限前に排出されたものは、24%もあるという現状がございます。24年度もこういう調査をやっておりますが、賞味期限前の排出は32%という結果でして、いまだにこういう状況が大きく変わっていないという現実があります。そういう意味で、発生抑制に取り組んでいくということは、非常に重要だと考えています。

9番目のスライドをごらんいただきたいと思います。生ごみ発生抑制のための啓発の徹底ということで、ホームページで「京都 生ごみスッキリ情報館」を立ち上げておりまして、その中で生ごみを減らすさまざまな方法について紹介をしております。

それと、さまざまなキャラクターをつくって、あらゆる機会を通じて啓発を実施している状況です。

お手元に3キリの下敷きがあろうかと思えます。こういう下敷きを毎年小学校4年生、ちよどごみ焼却施設等を見学する学年に配っております。3キリクイズという形で、小学生に配って、それが親へと伝えられるという効果を狙って配っているものです。

資料に戻りまして、9番目のスライドの右下ですが、6月3日から3キリの歌、動画を配信ということで、1分動画をつくって、子供たちに見て勉強してもらえるような動画を配信します。この動画につきましては、もう亡くなりましたが、河島英五さんの家族、河島ファミリーの方に作詞・作曲・演奏をしていただいたということで、子供たちにも非常に楽しめる内容になっています。

10番目のスライドですが、生ごみリサイクルの取り組みということで、京都市の考え方は、やりたい人が、やりたいところで、生ごみ分別、堆肥化する取り組みを支援していこうということです。

京北町という京都の北の地域では、6カ所ほどで生ごみを分別して、堆肥化し、みずからの農地で利用する取り組みを実施しています。これはかなり好評で、さらに拡大をしていきたいと思っております。

右側の写真にあります、資源デポということで、資源回収の拠点を置きまして、この2つを組み合わせることによって、ごみゼロ地域をつくっていこうということで、取り組みを広めているところです。

また、右下の小学校の給食の生ごみを堆肥化というところでは、小学校の給食を堆肥化しまして、できた堆肥は花壇等で活用しています。現在5校に設置しているほか、他の小学校でも給食の生ごみの一部を飼料化施設でリサイクルしています。

こういう取り組みの中で一番重要なのは、自ら出した生ごみを堆肥にして、自ら使うということです。そういうことが、基本的に異物をなくす方法だと考えています。

11ページをごらんいただきたいと思います。都市部での生ごみリサイクルの方向性ということで、20年前は、紙・プラ類、その他、生ごみ全て焼却をしていた。現状では、リサイクルが進んでいく中で、生ごみ割合が増大して、燃やすごみのカロリー低下を招いています。将来的には、生ごみを減量・リサイクルして、残ったごみのカロリーが増加して、焼却処理での熱回収効率を向上させることができるのではないかと考えております。

都市部における生ごみ減量・リサイクルの考え方としては、生ごみの発生抑制対策を行いつつ、それでも出てくる生ごみについては、リサイクルの検討が必要です。肥料化、飼料化を推進しつつ、徹底した分別が難しい事業に対しては、バイオガス化施設への誘導が必要ではないかということを考えております。

都市部における生ごみのバイオガス化の拡大イメージというものを、12番目のスライドに書かせていただいています。現在、クリーンセンターは3工場あるわけですが、今後、建てかえるクリーンセンターについては、バイオガス化施設を併設していこうと考えています。

2点目に、民間事業者による大規模なバイオガス化施設の設置ということで、事業者が自らの責任でリサイクルしていく施設を誘導していくことやそれから、排出事業所の中でも、比較的たくさんの生ごみを出す複合商業施設とか、中央卸売市場、こういったところには、オンサイトの小規模なバイオガス化施設を設置していく、そういう多様なメニューを地域特性に応じて実施していきたいと考えています。

13のスライドは、使用済み天ぷら油のバイオディーゼル燃料化事業ということで、平成9年から開始して、さまざまな効用のある事業です。

14のスライドですが、平成9年から拠点回収を開始したのですが、当初、13拠点しかなかったものが、1,647ということで、毎年回収量もふえている状況です。

15のスライドをごらんいただきたいと思います。循環の輪を形成していこうということなのですが、家庭からの廃食用油の回収量の増加、軽油と混和すると課税される軽油引取税の免税、こういったところも、今後の重要な課題になっています。

16番目は、バイオ軽油実用化プロジェクトということで、これまで植物性の廃食用油にしか利用できなかったものを、動物性油脂も利用できるようにしようということで、分解して、原油と同様なものにして、水素を添加して、二重結合をなくして、軽油と同等品質のものをつくらう、そういった取り組みもやっております。

17ページのスライド以降は、食品リサイクル法改正に向けた意見ということで、書いております。

食品リサイクル推進のための制度設計。

まずは法的な矛盾の解消をしていく必要があるのではないかと。これは先ほどの課題の裏返しで、廃棄物処理法と食品リサイクル法の整合、役割分担の整理が必要。

リサイクルの優先順位については、循環型基本法に基づく基本原則にのっとり、そこには留意しながら、食品廃棄物の排出性状に応じた手法を選択すべき。埋め立て処分量の増大につながる焼却による熱回収の安易な推進には反対です。生ごみは80%が水分ですから、焼却施設へ入れても、自ら燃えることはありません。ほかのプラスチックとか紙が入っていて、初めて燃えるという性質のものですから、安易な熱回収の推進は反対ということです。

18のスライドで、発生抑制のさらなる推進。

先ほどの生ごみ3キリの推進、消費者との連携の強化、学校給食のリサイクル等を通じた環境教育の推進を進めていくべきである。

事業系については、期限切れ、売れ残り食品の削減に向けて、いわゆる3分の1ルールの高習慣は早く見直すべきである。

それから、フードバンク活動は、大きな意義と効果があることから、国を挙げて推進することが必要だと考えています。

19ページのスライドへいきまして、排出事業者のさらなる取り組みの促進というところで、対象範囲の拡大。法の食品関連事業者の対象範囲を拡大、規模要件の引き下げをするとともに、中小規模の事業者のモチベーションが高まるようなインセンティブ付与を検討すべき。表彰制度などもその1つだと考えています。

排出事業者のリサイクルについては、生ごみのリサイクルはコストの増加を伴うが、増加分については、排出事業者が負担すべき。排出者責任の徹底をすべきと考えています。

20ページ、収集運搬の緩和ということで、市町村の区域を越えた収集運搬については、受け入れ側市町村の積極的な受け入れを促すための国からの働きかけが必要です。受ける側に、うんと言ってもらえない場合が結構多くて、そこへの積極的な指導が必要である。

法対象外の学校、病院等も、自主的な取り組みをすることが必要であることから、受け入れ側の市町村の荷卸し許可を不要とするなど、廃掃法の特例措置を新設すべきではない

かと考えています。

21のスライドですが、市町村の役割ということで、リサイクル施設の整備。生ごみのリサイクルは、先ほど申し上げたとおり、排出事業者の責任においてなされるべきことから、市町村が施設を整備することは、考えていないところです。また、民間によるリサイクル事業の経営を圧迫する可能性も課題と考えています。

焼却手数料の値上げですが、大幅な値上げというのは、中小企業への配慮の観点から、非常に困難ということで、生ごみリサイクルへの誘導は、適切なリサイクル目標の設定と対象事業者の拡大、規模要件の引き下げにより図るべきと考えています。

最後のスライドですけれども、焼却施設での受け入れ制限。先ほど言いましたように、生ごみは水分が非常に多くて、腐敗性を有する性質があるということと、市町村の責務として、最後にこれは適正処理する性質のものであることから、受け入れを制限するという議論がありますけれども、それは困難だと考えています。

国の食品リサイクル行政と自治体行政の連携強化。国の食品リサイクル行政と都道府県の産廃行政、市町村の一廃行政との間で情報交換を強化するとともに、排出事業者等への指導を共同で行う。そういった連携強化をして、合意的にリサイクル誘導を図っていくべきだと考えています。

以上でございます。

○牛久保座長 どうもありがとうございました。

それでは、御意見、御質問がございましたら、お願いしたいと思います。

白石委員、どうぞ。

○白石委員 私も町長の立場で、今、お聞きをして、ほとんど同じような意見でございます。最後の取りまとめは、全部使えるようなところがありましたけれども、ただ、1点お聞きしたいのは、相当ごみの排出量が減っています。リサイクルも相当やっているようですから、多分そういったものが減るんですけれども、処理費用の面では、いかがでしょうか。

○京都市 処理費用については、収集運搬から、焼却、埋め立てまでしますと、家庭ごみでいうと、1トン当たり6万円ほどかかっているということはございます。処理費については、年々増加していたのですが、ごみが減ったことで、この1月にクリーンセンターを1つ止めることができました。

クリーンセンターは、年間400億、運営コストにしますと8億円かかるという実態がありますから、長い目で見て、ごみを減らすということは、クリーンセンターが1つ減るということで返ってくる。そういうことだと思っています。今後、そういう効果が出てくると思います。

○白石委員 ただ、リサイクルを進めれば進めるほど、費用、リサイクル料はかなりふえますね。それとごみの焼却施設が1つ減ったということとを比べると、いかがですか。

○京都市 確かにリサイクルすると、プラスチック製容器包装とか、紙、ペットも含めて

なんですけれども、非常に高い処理費用がかかるということは、おっしゃるとおりです。

ただ、京都市がリサイクルをする目的をどの時点に置くかということで、考え方は変わってくると思います。今時点は非常に高い処理料金を負担しているけれども、日本は資源がない国です。だから、長期的に見たときに、リサイクルを進めることは1つ重要になってくるということです。

あと、リサイクルをするということは、市民の方に分別してもらおう、そういうところにつながっているわけです。そういう意味では、分けるという手を加えることで、市民の環境意識とか、そういったところを高めるメリットはあると思います。

○白石委員 ありがとうございます。私も全く同じ考えでして、リサイクルが進めば進むほど、お金はかかるんですけれども、確かに住民の環境に対する意識であるとか、あるいは物を大切にしようとか、そういう意識が高まってくることにおいては、当然これからも進めていかなければいけないと思います。

私どもの町などは、1つの町でやるのではなくて、当然周辺等を含めた地域、一部事務組合でやるわけです。そういった面もあって、構成する団体が同じような方向に進むかという、リサイクルが進むところと、そうでないところがあって、焼却施設などについても、間もなく耐用年数が来るわけですので、次は一体どこにつくるのかという問題が、常につきまとうわけです。

そういう意味で、最後のほうの御意見については、全くそのとおりだと思いますので、大変参考になりました。ありがとうございました。

○牛久保座長 片山委員、どうぞ。

○片山委員 ありがとうございます。

3点ございまして、まず19ページの「○排出事業者のリサイクル」というところで、これは排出事業者が負担すべきと書かれておりますが、今も排出事業者が負担していると思います。ここで、あえてこのように書かれた理由をお聞かせいただきたいのが1点です。

次に、21ページの「○リサイクル施設の整備」のところ、リサイクルは排出事業者の責任においてなされるべきであり、市町村が施設を整備することは説明がつかないと書かれております。御説明の資料の中で見ると、生ごみというのは、家庭と事業者で同じ量が出ています。そこで、家庭ごみのリサイクルを進めていくための施設を市がつくり、そこに事業者が持ち込む。当然、家庭ものは税金で処理されますし、事業者の場合はそこに処理費用をお支払いする形になると思います。これであれば、市民の方への説明もつくのではないかと思います。その点についてのお考えをお聞かせください。

最後に、焼却手数料の値上げのところ、フランチャイズは、加盟店が個人事業主なので、それぞれが中小企業なんです。フランチャイズに対してはどのように考えられますでしょうか、という3点をお願いします。

○京都市 あえて排出者責任という部分、リサイクルをする上での責任を排出者のほうに

持っていただきたいという部分でいいますと、基本的には、廃掃法の中でも、適正な処理というものは、事業者自らの責任においてやるべしという条項があるので、生ごみリサイクルのコストについては、やはり排出事業者の方に責任を持ってやっていただきたいという趣旨で書かせていただきました。

それから、生ごみの家庭系、事業系の両方を受け入れて、コストを払ってもらったらどうかということですが、例えば事業者の生ごみのリサイクルを進めていこうと考えたときに、行政が安易に施設をつくって、そこでリサイクルをやるべきかという問題が出てきようかと思えます。そういう意味では、先の事業化戦略の中でも、事業者が経済的にも自立して、民間の仕組みが回っていくことが、非常に重要である。そういう立場からすると、当然処理責任がありますし、一廃の生ごみについても処理責任はあるわけですが、むしろ事業系の生ごみについては、民間リサイクル誘導を図っていくべきではないかと考えています。

チェーン店などはどうかということですが、趣旨がわかりにくかったのですが、基本的には対象事業所になっているチェーン店は、結構あると思います。個々の事業者がクリーンセンターへ持ってこられる中で、結局、チェーン店として、対象事業者の拡大の中に含まれていけば、それでいいと考えているのですが、質問の趣旨と合っていなかったでしょうか。

○片山委員 フランチャイズの場合は、それぞれが中小企業なんです。ですから、対象を拡大したときに、どうとらえるのか。1店1店は個人事業主の中小でありながら、現在は、本部がまとめて報告するようになってはいますが、そのところですか。

○京都市 そこは全体として扱うべきだと思っています。

○片山委員 フランチャイズは、全体として見るべきであるという御意見でしょうか。

○京都市 そうですね。

○片山委員 わかりました。

○牛久保座長 それでは、杉田委員、どうぞ。

○杉田委員 どうもありがとうございました。

再度御確認させていただきたい。21ページの「○焼却手数料の値上げ」のところに関連して、先ほどのご説明で、処理費はトン6万円かかっているということでしたが、それは焼却処理費と埋立処理費も一緒に入っていたと思いますので、焼却処理費を教えてください。

あと、その上の「○リサイクル施設の整備」は、私ども産業廃棄物処理業界にとっても非常に難しくなっていておきまして、住民の方々だけでなく、都道府県よりも市町村から理解を得ることが一番重要です。是非、市町村の取り組みの中に、施設整備をもう少し具体的に盛り込んでいただきたい。施設整備は、住民の方々の理解がなければ、進めることは出来ませんし、国、都道府県だけでなく、市町村の役割も非常に大きいと思います。これは要望ですが、この辺の取り組みに関して、具体的な事例があればお聞かせいただき

い。

17ページについて、焼却に関して推進は反対と書かれていますが、特に私たち処理業者が処理を頼まれるのは、行政に断られたものが多いのが実態です。例えば腐敗が非常に進んだものや、リサイクル困難物、リサイクルに失敗したものなど、行政が処理しないもしくは出来ないものの引合いが多いので、受皿としての焼却施設は必要です。また、私どもは、単純焼却ではなくて、熱回収という形で、リサイクル困難物や単純焼却もしくは埋立処分されているものを有効な資源として位置づけ、バイオマス原料として有効に活用することによって、リサイクルの精度の向上に繋がり、結果としてリサイクル率の向上にも寄与するものと考えております。現状では、リサイクル困難物等の受皿が少ないと思いますので、単純焼却及び埋立処分されているものを如何に効率良くマテリアルリサイクルしていくか、出来なければバイオマスとして熱回収も含めたバイオマス発電施設にてエネルギーを回収していくかという視点で検討していただき、施設整備を促進するための方策についてご検討いただかないと、結果としてリサイクルの推進がおそくなっていくのではないかと懸念しています。是非、ご検討のほどよろしくお願ひしたい。

○牛久保座長 最後は御意見ということでよろしいですね。

○杉田委員 はい。

○牛久保座長 それでは、御質問の件だけ、よろしくお願ひします。

○京都市 焼却費については、1トン当たり3万円です。

施設をつくる場合、行政がつくることは、今のところ考えていないわけですが、事業者の方が、例えば京都市内につくられるということであれば、地元とか、そういう課題も非常にたくさんありますので、行政としても関与して、誘導していくことはやっていきたいと考えています。

○牛久保座長 それでは、鬼沢委員、どうぞ。

○鬼沢委員 小学校4年生にお配りしている下敷きが、小学4年にはきっと楽しいだろうと思い、とてもいい環境教育になっていると思います。市民の消費者教育の前に、学校教育を通じて、子供たちから攻めるという手法はとてもいいと思うんですが、これを毎年お配りしていて、効果はわかりにくいかもしれないんですが、反応とか、これをお配りして、子供たちの状況が変わったとか、子供たちを通して市民の方からの反応が変わったということがあったら、教えていただきたいと思います。

もう一点は、18ページのスライドにあります、発生抑制のさらなる推進として、消費者との連携の強化とあるんですが、今後、今までとは別の形で考えている、新たな消費者との連携がありましたら、教えていただきたいです。

○京都市 この下敷きを配り出したのは、去年からでして、ことしに入って2回目を配っていますけれども、その辺の効果というのは、これから把握していきたいと思っています。確かに食べ残しがたくさん出てきている中で、大人より、子供から先に教育していくほうが、最近では重要だと感じていまして、そういう方向で考えているところです。

消費者との連携で何ができるかということで、ことし実施するかどうかはまだわからないですが、1つは生ごみの3キリキャンペーンみたいなところ、要は販売しているお店でPRする。例えばクイズ形式の景品当てゲームみたいなものをやりながら、そこに興味を持ってもらうということを考えていますし、今度、期待しているのは、3キリの歌とか、動画、子供に喜んで見てもらうことによって、それが親に伝わって、生ごみの発生抑制につながる。そういう効果があるものを、今後もやっていきたいと考えています。

以上です。

○牛久保座長 あと3委員の方がお待ちですので、済みませんけれども、質問は簡潔によろしく願いいたします。

まず初めに、山田委員、どうぞ。

○山田委員 お尋ねなんですけれども、6ページの「1. 生ごみの活用」のところで「市町村の固有事務としての一般廃棄物処理を規定する廃棄物処理法と食品リサイクル法との整合や役割分担が整理されておらず、リサイクルの障害となっている」と言われておりますが、何がどのように整合性がなく、役割分担が整理されていないのか。どのようなリサイクルの障害になっているのか、説明をお願いしたい。

第2点は、その下に「自治体間の手数料の差異は、都市事情によるものであり、本市でも条例で段階的に引きあげてはいるものの、中小企業が多いため激変的な値上げが困難な状況がある」とございます。

21ページにいきまして「中小企業への配慮の観点から困難であり」と言っていて、その上で「生ごみリサイクルへの誘導は、適切なリサイクル目標の設定と対象業者の拡大（規模要件の引き下げ）により図るべき」とあります。規模要件の引き下げという意味がよくわかりませんが、中小企業が大変だから、中小企業に負担をさせるのはかわいそうだという観点がありながら、今度は規模要件を引き下げて、リサイクルの負担分は排出事業者が負担すべきというのは、ちょっと矛盾したような話だと思いますけれども、そこら辺の説明をお願いしたい。

第3点は、6ページに戻りまして「一般廃棄物に関する法制度は市町村の処理責任に重きを置いており、産業廃棄物に比べて許可を得にくい」とありますが、そうではなくて、京都市はどうしているか。京都市は産業廃棄物に対して許可を出さないのか、出すのか。そこら辺は、先ほどの「整理されておらず、リサイクルの障害となっている」との関係でも説明をお願いします。

以上です。

○京都市 廃棄物処理法と食品リサイクル法の整合という部分でいうと、廃棄物処理法は、許可というか、不正な処理を課題としているところから立ち上がった。それに対して、食品リサイクル法というのは、推進というところからできている法律なので、どうしても不適正処理との関係で、生ごみの扱いが厳しくなったり、許可を得なければ運べないという実態がある。そういう趣旨で書かせていただいています。

処理料金の話ですが、中小企業対策だと言っておきながら、一方で、適用範囲を拡大、適用規模要件の引き下げと言っているのは、矛盾するのではないかというお話ですが、あくまでも中小企業対策として、大幅な値上げ、極端に値上げしていくことについては、できないという意味であります。

実際問題として、食品リサイクル料金は1トン当たり2～3万円、行政の処理料金は1トン当たり1万円ということで、かなり差があるんですが、一気にそれを上げてしまうと、中小企業への配慮の観点からしんどいということを申し上げているわけであって、徐々にリサイクルを拡大していくことには、反対ではない。もちろん京都市としても、値上げはしていきたいんですが、急激な値上げは難しいという趣旨で言わせていただきました。

○牛久保座長 それでは、崎田委員、どうぞ。

○崎田委員 ありがとうございます。

12ページなんですけれども、家庭系の生ごみに関して、都市部と農村などに近い地域と明確に分けて、やり方を変えて、今後きちんとリサイクルしていくという方針を持っておられるということで、非常に明確に伺いました。

確認をしたいんですけれども、青い字で書いてありますが、右側の燃やすごみの有料化というのは、今から5年ぐらい前に家庭ごみの有料化を実施されたと思うんですが、それを契機として、地域単位の堆肥化支援制度を始めたということによろしいのか。今、家庭ごみの有料化は、どのぐらいの金額でやっておられるかを参考に教えていただきたいと思えます。

左側の都市部では、平成31年に稼働予定の燃やすごみから生ごみを機械選別して、バイオガス化するという方針なんですけど、分別に参加してもらおうという方法をとらずに、こういう機械を導入するという辺りは、京都市さんは、日本の中でも、都市部では一番関心の高い地域だと思うんですけれども、こちらを選択された理由を教えてくださいと思います。

○京都市 地域での堆肥化ですが、家庭ごみの有料化を平成18年に実施して、有料化の手数料収入を活用して、地域でやりたい人は、地域で分別して、堆肥にして、自から取り組む、そういう仕組みをつくってきたということです。

機械選別の話ですが、先ほど申し上げましたように、平成20年に生ごみの分別実験をやって、結果として、都市部では、分別すると、保管のにおいの問題、ある人は冷蔵庫に生ごみを入れておかれた方もおられるぐらい大変だったそうで、要はリサイクル率が24%と低かった。そういうことを考えると、バイオガスをするにしても、まずは燃えるごみ全体として集めて、そこから機械選別で生ごみとか、湿った紙を取り出して、バイオガス化して、前処理をする。残ったごみについては、カロリーがアップするので、高効率の発電をやる。ハイブリッドシステムをつくってこうという考え方です。

○崎田委員 有料化は、今、お幾らですか。

○京都市 リットル1円です。45リットルですと、45円です。資源ごみについては、その半

額、0.5円です。

○崎田委員 ありがとうございます。

○牛久保座長 それでは、堀尾委員、どうぞ。恐れ入りますけれども、簡単によろしくお願ひします。

○堀尾委員 12ページのバイオガス化なんですけど、これはあくまでもFITを前提にして検討されているということですか。

○京都市 そうです。

○堀尾委員 技術の余力というのが、そうある領域ではないので、地方自治体としてはかなり注意してやらないと、重荷になってくる可能性があるんですけども、その辺はいかがでしょうか。

○京都市 何が重荷になるのですか。

○堀尾委員 コストです。

○京都市 バイオガス化のコストですか。

○堀尾委員 はい。今後FITも当然価格の見直しが進むと思います。

○京都市 そうですね。

○堀尾委員 かなりぎりぎりのところではないかと思ひます。補助金が出るという、別の意味があるのかもしれないけれどもね。

○京都市 FITが使える場合ですと、当然有利になります。

○堀尾委員 FITなしでもいけるんですか。

○京都市 FITなしでは、かなり厳しいとは思ひますけれども、前処理で、生ごみとか重たい紙を抜くということは、結局、後段の焼却のごみ発電のカロリーが上がって、効率が上がるというメリットもありますので、両方でやると、かなりいい線にいくだろうと思ひています。

○堀尾委員 ありがとうございます。

○牛久保座長 時間がまいりましたので、京都市の説明は以上にさせていただきます。どうもありがとうございます。

○京都市 ありがとうございます。

○牛久保座長 それでは、きょうの最後になりますが、長野県から説明をお願いいたします。

○長野県（宮下） 長野県から参りました、環境部の廃棄物対策課企画幹の宮下でございます。よろしくお願ひいたします。

本日は、長野県の食べ残しを減らそう県民運動の紹介をさせていただく機会を与えられて、光榮に思ひます。

長野県では、平成21年からモデル事業としまして、食べ残しを減らそう県民運動を始めまして、22年から予算化して実施しております。

最近、定着してまいりまして、市町村、松本市、塩尻市のほうへ、30・10運動という形

で広がってきておりますので、その辺の状況を説明させていただきたいと思います。

長野県では、廃棄物行政、特にリサイクルにつきましては、県民の意識が高いということで、レジ袋を初めいろいろな取り組みをしているところでございますけれども、本年度は食品のリサイクル、リサイクルループにつきましても、予算化しまして、研究を始めているところでございます。

それでは、担当の三木から説明させていただきます。

○長野県（三木） 三木と申します。よろしくお願いいたします。

それでは、資料に基づきまして、話を開始させていただきたいと思います。

1枚目のキャラクターについて説明させていただきたいんですけれども、このキャラクターは、長野県のリサイクルキャラクターで『クルルん』と言いまして、平成10年から採用しております。ことしで16年目になります。顔は地球を示していて、顔の周りの矢印が3Rになります。今後、記憶に残していただければと思います。

2ページ目にかかせていただきます。食べ残しを減らそう県民運動ですけれども、これは長野県の事業系の一般廃棄物、及び家庭系の一般廃棄物などを主に対象とした運動になります。この運動は、先ほども申しましたけれども、平成22年度から開始しているんですけれども、現在の長野県での位置づけといたしましては、第三期の長野県廃棄物処理計画、平成23年から27年にかけてのものに含まれております。『もったいない』を大切に、信州が誇るライフスタイルをという基本目標のもと、県民総参加による3つの行動計画の1つとして位置づけております。

3つの運動につきましては、不要なレジ袋を削減するための運動として、レジ袋削減県民スクラム運動、今日発表する食べ残しを減らそう県民運動、観光地を含めた環境美化により県全体をきれいにする運動として、きれいな信州環境美化運動があります。

3ページをごらんください。これは一般廃棄物処理事業実態調査結果から引用した、長野県の家庭系、事業系の一般廃棄物の排出量の推移となります。一般廃棄物の中の生ごみの量につきましては、具体的なデータを県としては持っていないんですけれども、全国的な傾向と同じように、長野県でも生活系のごみの約4割、事業系の約3割が生ごみに当たると考えています。

こういった事業所や一般家庭から排出され、基本的には多くが焼却されている生ごみの排出量を減らすための取り組み、発生抑制の取り組みが、食べ残しを減らそう県民運動になります。

それでは、この運動がどんなふうに流れていったかということ、具体的に話させていただきます。この事業は、平成19年の食品リサイクル法の改正とともに機運が高まりつつあった食品ロスの削減のために、できることとして、平成21年度から事業化したものになります。

本事業は、平成21年度に、諏訪市との協働によるモデル事業として、諏訪市を対象地域として開始いたしました。諏訪市をモデル地域として選定した理由ですけれども、諏訪市

が、当時、事業系の一般廃棄物の発生抑制に強く意欲を持っていたということが挙げられます。

このモデル事業のスケジュールといたしましては、実態把握として、食事利用者、事業者の順にアンケート調査を行い、次に食べ残しを減らそう協力店という形で、協力店を募集し、最後に協力店への取り組みアンケートという形で、事業を進めました。協力店の募集などにつきましては、先駆的に行われた福井県などの取り組みなども参考にしております。

協力店の募集条件ですけれども、囲みの「取組項目」にありますように、小盛りメニューなどの導入、持ち帰り希望者への対応、そのほかといった形にして、これらのうち1つ以上の実践を店舗登録の条件にしております。条件を1つ以上にした理由としましては、これを複数にしていまいますと、事業者の負担が多いのと、それによって、登録件数が伸びない可能性があることを考慮したものです。その結果、21年度の協力店の募集では、諏訪市内ですけれども、12店舗の登録がありました。

5ページ目をごらんください。これは諏訪市でのモデル事業で、最初に行った食事利用者に対するアンケート結果になります。諏訪市内34店舗での食事利用者を対象にしたものです。

このグラフは、11項目の質問の中の1つなんですけれども、食べ残しを減らすために、お店やホテル・旅館などに望むサービスは何ですかというものになります。

表記方法がよなくて、申しわけないんですけれども、1は量に応じた多様なメニュー設定を望むというもので、小盛りメニューの充実になります。2の御飯などの適量注文が可能というものは、同一料金で、自分に合った適量対応をするということです。項目設定や順番なども影響しているのではないかと思うんですけれども、食事利用者の方々は、1や2といったメニュー上の対応を求める声が多く、次に持ち帰りの対応を求めているように読み取っております。

6ページ目をごらんください。これは食事利用者へのアンケートの後、10月から11月にかけて、諏訪市内の飲食店や旅館組合等に加盟する組合員を対象に行ったものであります。

これも幾つかある質問の中の2つを取り上げています。アが現在取り組んでいること、イが今後取り組みたいことの2つです。ここで今後というのを設定したのは、先に食事利用者アンケートを行ったと言いましたが、この集計結果をこのアンケートに添付して、こういうアンケートの結果があるんだけど、どうですかという形にしております。

点線の中のアとイの1、2、3を見ていただきたいんですけれども、持ち帰り容器の設置というのは、項目がよくないんですが、これが食べ残しの持ち帰りです。3の折り詰めなどによるというのは、いわゆるお土産のように、普通に頼んで持って帰るものになります。

アとイで、多くの場合が持ち帰りと、御飯部分の調整ということで、事業者の方々は考えられています。一方、食事利用者の方々が要望されていた小盛りメニュー、おかずの部

分のメニューへの対応というのは、ここに数字は出てきていないですけれども、10%程度の対応を現在もしているし、今後もそのぐらいではないかというデータを得ています。

7ページ目をごらんください。これは先ほどのモデル事業の12登録店舗に21年度末に行ったアンケート結果になります。こういう取り組みの登録などを行うことによって、生ごみが減りましたかということ、事業者さんにアンケートしたものですけれども、これは具体的に計量してくださいということはないので、目分量、感覚的なものなんですけど、約5%から30%は減るのではないかというアンケート結果を得ています。

こういった諏訪市でのモデル事業をきっかけとして、平成22年、正確には平成22年6月1日からなんですけれども、県内全域で食べ残しを減らそう県民運動というものを、事業系及び家庭系の生ごみを対象に開始いたしました。特に諏訪市で行った協力店につきましては、県内全域に広げて実施いたしました。

そして、この運動のキャンペーンというものを、食育を担当している健康福祉部、給食を担当している教育委員会、エコ泊と言いまして、宿泊なんですけれども、こういうものを担当している観光部などの取り組みを通じて発信しています。

「連携」というところを書いてありますけれども、特に食育を担当している健康福祉部に大きく協力をいただいております。3つ星レストランに登録するときの条件として、食べ残しを減らそう協力店の登録も必要だという形で、関係させていただいています。

県内全域での登録店なんですけれども、24年度末現在で273店舗という形になります。

9ページ目をごらんください。こうして、平成22年度より全県での登録店等の活動をやっているんですけれども、登録いただいた店には、右側に示したステッカーのほか、図示はしていませんが、ポスターなどを店内に貼ってもらうなどして、これらの取り組み項目の1つ以上を実践していただいております。

なお、この事業の基本的なコンセプトなんですけれども、まずは食べ切れる量を頼みましょう、頼める環境をつくりましょうというものです。その上で、残る場合は持ち帰りへの対応をしましょうと考えているんですけれども、事業者さんは、持ち帰りのほうが前面に出てきやすいということ、これまでの取り組みで感覚として持っております。実際、持ち帰りへの対応としましては、料理の持ち帰りは、お客様の責任においてお願いしますといった形で、お客さんへ、お店のほうから呼びかけていただくようにしております。

10ページ目は、協力店の実際の取り組み内容の例を幾つか挙げております。項目はいろいろあるんですけれども、それぞれのお店でできることを考えていただいて、実践していただいております。

11ページ目をごらんください。これまで食べ残しを減らそう協力店という話をしていたんですけれども、それ以外の取り組みについて、紹介させていただきます。

平成22年に県政世論調査を行いまして、その中で、食べ残しをしてしまうことが多いと思われる場面ということで、幾つか項目を挙げてアンケートを行いました。そのときの結果を示したのになります。その結果、1位に挙がったのが、宴会での食事ということ

でしたので、平成23年度の取り組みとして、宴会での食事に焦点を当てて取り組みを行いました。

12ページ目をごらんください。これが実際にどのような取り組みを行ったかということなんですけれども、宴会での食事に焦点を当てたキャンペーンは、食べ切るということのポイントとしてやっております。もちろん持ち帰りについても否定はしていないんですけれども、基本的には宴会の中で食べ切りましょうというキャンペーンになります。

キャンペーン期間というのは、暑気払いのシーズンの7月から9月、忘新年会シーズンの12月から1月なんですけれども、宴会の幹事さんから、宴会出席者に食べ残しを出さないための呼びかけをしてもらおうということになります。ここに記したようなチラシをお店に配っています。

呼びかけ例というのが、真ん中の絵の中にあるんですけれども、宴会開始のときの呼びかけとして、ちょっと読み上げますが「御出席の皆様にお願ひ申し上げます。私は食べ残しを減らそう県民運動に賛同し、食べ切り応援幹事として、お料理を残さず食べることを皆さんにお願ひしたいと思います。本日はお料理を十分に御用意しておりますので、お酌に回る前にお席に着き、ごゆっくりお召し上がりください」。こういった発言を幹事から最初にさせていただくことになります。

そして、宴会も進んでいきますと、中締めになると思うんですけれども、お開き前の呼びかけといたしまして「そろそろ締めとなりますが、その前に、皆様、もう一度、初めの席にお戻りください。テーブルの上には、まだまだお料理が残っております。あるを尽くして、気持ちよくお開きにしましょう」。「あるを尽くして」というのは、長野でも北信のほうの言葉です。もちろんこの中はアレンジしてやっていただくんですけれども、こういう呼びかけをして、食べ切りをやっていきましょうということを、平成23年度から行っております。ことしも実施する予定です。

13ページ目をごらんください。これも宴会に対する取り組みなんですけれども、この取り組みのポイントは、計量をしたことになります。比較的規模の大きい宴会を受け入れており、生ごみの発生に課題を感じている事業者に、宴会食べ切りキャンペーンチラシによる声かけなど、食べ残しを減らす取り組みを実践してもらって、取り組みの前と後での食べ残し量の計量を行ってもらおうという事業になります。取り組み前の7日分と、取り組み後の7日分の計量をしています。長野県は10個の地域があるんですけれども、それぞれ1店舗ずつ、合計10店舗で実施いたしました。そのうちの3店舗分をここに提示してあります。

14ページ目は、集計結果ということで提示させていただいているんですけれども、モニタリングの結果、食べ残しの増減率では、10店中9店が減少しております。

また、1人当たりの食べ残し量は、料理提供量を計量している8店のうち7店で減少し、逆に1店では増加してしまっています。

下段には、こういった計量等を通じて、もしくは聞き取り等を踏まえながらの取り組

みのノウハウをまとめてあります。お客様と店の協力がポイントであるとか、提供する料理内容は周知と相談をとく、計量で実態を知ること大事とか、それでも残る場合があるという、4点ほど書いたんですけども、結局のところ、お店とお客様の間で食べ残しを減らすことに向けたコミュニケーションが、予約のときとか、提供のときにしっかりとれているかどうかで、大きく効果が上がるのではないかと考えています。

声かけというのは、お店の方も文句を言われるのではないかと、当初、いろいろ心配の声があったんですけども、実際にしてみると、進んで協力してくださったという声を多くいただいております。ただ、こういった声かけとは別に、計測は非常に大変だった、しばらくいいという声をいただいております。

モニタリングについては、現在、結果を公表した段階でして、もう少し細かなデータがいろいろありますので、今後、検討していきたいと考えています。

15ページ目以降は、家庭や学校に向けた取り組みを紹介させていただきます。

15ページ目のものは、平成23年1月、2月ですから、平成22年度に行ったものなんですけれども、県民の方々、小学生や中学生もしくは一般の方へ、物を無駄にしないための思いや気持ちをメッセージにして、形式自由という形で表現してもらったものです。これが応援メッセージです。

もう一つは、食べ物を無駄にしないために、家庭でできる工夫や料理のレシピなどのアイデアも募集しています。その中の応援メッセージの幾つかをここでは掲載してあります。

16ページ目をごらんください。これが平成22年度に行った、家庭に向けたもう一つの取り組みです。信州エコ・クッキングというものを行いました。これは生ごみの減量化のための知識や実践を学ぶ料理講座として、県内10地域で、計30回開催しております。

17ページ目をごらんください。これまで長野県の取り組みを御紹介いたしましたけれども、これが県内の松本市で行っている事業になります。長野県の場合、時間指定などはしていないんですけども、松本市の場合、乾杯後30分間は、席を立たず料理を楽しみましょう。お開きの前の10分間は、席に戻って食べ尽くしましょうといった運動になります。これはいいと思ったんですけども、25年度はそういう運動をコースターにして配ることを計画しているということです。

以上、大きくお話させていただいたんですけども、これまでの取り組みを通じまして、食べ残しを減らすための取り組みの鍵というものは、お店の方とお客様の間で、食べ残しを減らしていくためのコミュニケーションがどれだけとれるかということにかかっているのではないかと、アンケートやモニタリングデータからうかがえたと考えています。こうしたコミュニケーションを円滑に行うためには、お店からお願いするだけでは不十分で、お客としての消費者も、食べ残しを減らす取り組みの重要性を十分に認識する必要があるのではないかと思います。そういった中で、モニタリングで比較的苦情がなかったというのは、消費者にもこういった認識があるのではないかと考えています。

平成26年度を目途に、国内での発生抑制に関する目標値が、外食産業等に対しても設定

されるということですが、こういった目標を浸透させていくには、事業者のみならず、事業者と接している消費者の方にも、こういったことを広報していく必要があるのではないかと考えています。

以上になります。ありがとうございます。

○牛久保座長 どうもありがとうございました。

それでは、今の説明につきまして、御質問、御意見はございますか。

崎田委員、どうぞ。

○崎田委員 いろいろな地域で実践をしようと言いながら、なかなかできないところを、しっかりとやってくださっていて、私はこういう情報がどんどん広がればいいと思って伺っておりました。ありがとうございます。

皆さんの取り組みを発信するために伺っておきたいことが3つあります。簡単に言います。やろうと思っただけでなく、本当にこの取り組みが自分たちでできた要因を3つ挙げていただければ、大変ありがたいと思います。職員のやる気とか、そういうことでお願いします。

○長野県（三木） 私は4月から担当になりまして、この2カ月、前任者がやったことを整理して、前任者が作ったデータを読み込んで、今日来たという感じになるんです。要するに前任の方が、4年間、食べ残しを減らそうということをやってきたんですけれども、まさに前任者の熱意が一番大きかったのではないかと思います。

○長野県（宮下） 長野県でやりました、本当に小さい取り組みですが、要因としては、職員のやる気はもちろんございましたが、長野県の地域性ということで、もともと冠婚葬祭や宴会等の場合、不幸とか結婚式の後、持ち帰るとというのが、おもてなしの1つということで、地域性としてもともとありました。余ったものを持ち帰るとというのが、1つのおもてなしなので、取り組みやすかったということが1つあると思います。

それと、長野県は東京などに比べますと、涼しいということがございまして、持って帰っても、食中毒などの心配が少ないということも1つあったかと思えます。

地域性、独自の取り組み、涼しさも生かして、小さいけれども、積み上げてきたということで、これが東京等にも広がっていただければ、小さいところから積み上がってくれば、大きい成果につながるのではないかと考えているところです。

○崎田委員 済みません。今の3番目のお答えに関して、質問を1つ追加してよろしいですか。

○牛久保座長 マイクを使ってください。

○崎田委員 簡単な追加です。3番目の涼しいところだったというのは、実はすごく重要で、食品の持ち帰りをやろうと思っても、保健所がやめてほしいということが、全国的にまだ多いんです。保健所とは事前にどういう協議をされたか、教えていただけますか。

○長野県（三木） モデル事業をした21年に健康福祉部と協議をやりまして、持ち帰る方は自己責任で、お店のほうでも、出せるものと出せないものは区別していただいて、その

上でしっかり管理してくださいとか、お客さんのほうにしっかり話した上でやってもらうということで、進めてまいりました。

○長野県（宮下） もちろん生もの、お刺身といったものは、絶対にやめてくれということで、最初に三木が申しましたように、コミュニケーションということで、お客様へ最初に持ち帰ってよろしいものはこんなものがございまして、お刺身等はやめてくださいということで、事業者様からよく説明した上でということで、健康福祉部とも連携をとってやっているということです。

○崎田委員 ありがとうございます。

○牛久保座長 伊藤委員、お願いします。

○伊藤委員 とても素晴らしい取り組みだと思いました。ありがとうございます。

実施する側のことをお聞きしたんですけれども、お客様側というか、県民の方、そういう宴会に参加された方とか、料理を持ち帰った家族の方とか、そういう方々の感想というのは、何かございますか。

○長野県（三木） 例えば宴会の食べ切りなどで、お客様の感想を聞いたということは、県としてはないんですけれども、お客様を対応したお店がどういうお言葉をもらったかということは、アンケートの中で聞き取っております。

そういう中での言葉については、モニタリングの14ページに「取組ノウハウのまとめ」という形で書いてありますけれども、食べ切りの声かけなどは、依頼してみると、お客様にも進んで声かけをしてもらえた。最初、注文のときに、例えば今日はどんな趣旨の宴会なんですかと聞けば、しっかり答えていただけた。最後の持ち帰るものの種類なども、しっかり話せば、それはそれで理解していただけたという答えを得ております。

○長野県（宮下） コミュニケーションということで、県民全体の意識の高まりが非常に重要で、注目されるということも大事だと思います。私どもはレジ袋も取り組んでおりまして、関心を持っていただくことが事業では大切で、県民意識が高まることによって、お客様、事業者さんとのコミュニケーション、きめ細かな対応ということで、家庭に持ち帰っていただいても、危険のないようにということで、奥様たちにも御理解いただけるということなので、注目を集めるということも1つ大きなところで、そんな形で、いろいろと成果を図りながらやっているという感じでございます。

○牛久保座長 それでは、最後に鬼沢委員からよろしくお願いします。

○鬼沢委員 今、コミュニケーションが大切とおっしゃっていたんですが、平成22年6月に県内全域でスタートされたときに、例えばマスコミを使ったりして、全市町村にちゃんとPRをして、自治体が参加したいと思うような仕掛けをされたんでしょうか。

○長野県（三木） 自治体へどういう通知を出したか、PRをしたかということは、記憶がありません。

○長野県（宮下） プレスリリースと、県のホームページ等で紹介していくということと、実践ですので、県職員自ら、宴会のほうで、幹事が紹介させていただいて、それが市町村

の職員にも広がって、ただいま松本市とか塩尻市で、30・10運動ということで広がっていますので、言ってみれば、草の根運動ではないですけども、実践して広げていく。あとは、マスコミ等を通じてPRをさせていただいております。

○牛久保座長 どうもありがとうございました。時間がまいりましたので、以上で終わらせていただきます。どうもありがとうございました。

以上で、本日予定しておりましたヒアリングは全て終了いたしましたけれども、特段の御意見等がございましたら、お願いします。

ないようですし、今回のヒアリングに関する御意見等も出尽くしたようですので、ヒアリングを終了させていただきますが、本日はヒアリング先の皆様の御意見・御説明と委員の皆さん方からの大変有意義な御意見を賜りまして、どうもありがとうございました。

それでは、事務局より連絡事項がありますれば、お願いいたします。

○農林水産省長野室長 本日は3時間ありがとうございました。また、ヒアリング先の皆様にも貴重な御意見をいただき、ありがとうございました。

今回の会合でございますが、資料3にございますとおり、6月14日の3時を予定しております。これまで都合4回行いましたヒアリングを踏まえた論点整理ということで、フリートキングを予定しております。

論点のほうは、事務局で資料を準備させていただきたいと思っております。

場所は、本日と同じ農林水産省第2特別会議室を予定しております。

また、資料3ですと、夏頃に中間取りまとめとなっています。夏とはいつなんだということはありませんが、夏頃を目途ということでございまして、今、委員の先生方に日程調整をさせていただいていると思っておりますけれども、そちらで調整をした上で、また御連絡をさせていただきたいと存じております。

大変お忙しい中だと思っておりますが、次回もどうぞよろしくお願いいたします。

○牛久保座長 これは確認ですけども、当初は次回は6月7日に開催ということでありましたけれども、多分メール等で御連絡がいつているかと思っておりますが、今、室長に御説明いただきましたように、14日の15時からですので、御確認のほど、よろしくお願ひしたいと思ひます。

これをもちまして、本日の合同会合を閉会させていただきます。御協力どうもありがとうございました。