

MECCだより

武蔵野・多摩環境カウンセラー協議会広報紙 第49号 2019年 3月

もくじ

TTP-2 (田んぼを食べるプロジェクト第2回)	林 鷹 央
H30年度MECC環境施設見学会	川 口 尚 文
環境カウンセラー研修(関東地区)でのワークショップ実施	若 林 高 子
最新の食品リサイクル法に関する動きとジャパンSDGsアワード	山 田 玲 奈

TTP-2 (田んぼを食べるプロジェクト第2回)

2018年11月18日(日) 杉並区荻窪地域区民センター調理室

林 鷹 央

田んぼの多面的機能・価値の啓蒙活動の一環として行っている「田んぼを食べるプロジェクト」通称「TTP」。お米だけではなく、田んぼの生きものたちも含めて食を考えていく取り組みです。特定非営利活動法人日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会、食楽風土の共催によりTTP-2が行われました。今回は昆虫食にテーマを絞って募集したところ、スタッフを含めて参加者は30名になりました。

第一部では昆虫食の世界での位置付けや、どのようなものが食べられているかをMECC会員の林 鷹央が解説。昆虫は飼育の容易さや歩留まりの高さから、人口爆発を起こしている人類の食料として注目されています。また、畜産は欧米の文化であり、世界的には昆虫食文化のある国の方が多いこと。特に海のない内地では昆虫食文化が多かったりします。



料理人 安田花織さんの手元に見入る参加者

第二部ではタガメ、ゲンゴロウ、コオロギ、竹虫(バンブーワーム=タケツトガの幼虫)の試食が行われました。食材は国産のものは手に入らず、東南アジアのものを使うことになりました。在日タイ人はタガメやコオロギを普通に食べるので、タイ食材店にはこれらのものを扱っているところもあります。

タガメは乾燥したものを砕き、バニラアイスクリームに混ぜて香りを出しました。ゲンゴロウは同じく茹でて乾燥させたものをそのまま。また、炒めたものを砕いてクッキーにしました。



ゲンゴロウと、できたクッキー

コオロギは肉感があるのでごま油と混ぜてペーストにして、クラッカーやカップにつけて味わいました。バンブーワームは素揚げに抹茶塩、カレー粉、塩などをつけてスナック菓子などのように楽しみました。



コオロギ味噌をカブにつけて

初めて虫を食べた人が多かったのですが、みんなで食べれば意外と怖くないとの感想。ただ、料理人は昆虫を調理するのは辛かったとのことでした。

第三部は「環境・社会・経済の三者ディスカッション」として、昆虫食について違った立場から、「個人的見解」を語ってもらいました。環境側からは私が食べることで環境への意識を高め、生物多様性を守る提案を。

社会側からは日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会の高橋理事長が、オーガニック認証の意味が分かるTTP取り組みへの期待と、農家さんの収入が上がることでオーガニック栽培を続けていけること。経済側からは大手メーカーの方からの意見。万単位の社員を養うために効率の良い経営を考えると、昆虫は一年中繁殖できる外来のコオロギであったり、特定機能食品になるような栄養素を持った蚕の仲間になるだろうとのこと。

環境を守るための自然の恵みを楽しむ文化+効率重視の養殖でタンパク源確保という二本柱で、対立ではなく二筋の流れで進めていけばよいのではないかと様々な意見が出ることによって、それぞれが取り組むべき課題などが見えてきたようです。

H30 年度 MECC 環境施設見学会

2月12日(火) (株)日本フードエコロジーセンター(相模原市)

参加: 会員11名、他EC関連10名 計21名

理事 川口 尚文

相模原市工業団地の一角にある工場に、まず「靴の消毒」を済ませてから入場。この会社は食品廃棄物を液体飼料に加工して養豚に活用するという完成型の「リサイクル」を行っていて、昨年12月「第2回ジャパンSDGsアワード」で大賞「内閣総理大臣賞」を受賞している(4ページ記事参照)。



廃棄物の受け入れ現場で、我々が驚いたのはおにぎりやパスタなど何と消費期限以内のものや、野菜加工の残り等が次々に運び込まれていて、そのまま食べられる物も廃棄物となっていることである。食品リサイクルについては、我国は法整備でも世界に先行しているし、国民の意識も高いはずであるが、どの位の量や品種がどのようにリサイクルされているか、最終処分(焼却ほか)になっているかの、実態はなかなか正確には捉えられていない。

高橋社長の講義では、何故食品余剰物がここに運び込まれているのか、そのことの解説から始められた。膨大な食品の余剰物が捨てられ又は焼却され、それに多くの税金が使われている現状から、それを少しでも有効活用できないかと考え、「飼料化工場」を立ち上げることにされたという。まず対象物を「食品循環資源(余剰食品)」に絞って、いわゆる「食べ残し」や「残渣物」は扱わないこととし、それを「液体飼料化」することの研究開発を行った。それが現在「エコフィード認証」を受けるに至っている。現状35トン/日の余剰食品を受け入れ、加工して45トンの液体飼料を生産。契約養豚農家に使ってもらおうと、その豚肉は付加価値の高い肉として流通している。また、分別工程などでは、障害(碍)者雇用も生産性向上の効果として捉えられていた。



加工後の液体飼料

高橋社長の講義・現場見学の後、「食品ロスリポーンセンター」の山田英夫代表（MECC会員）のお話も交えて質疑応答があった。当日の昼食は何とその「ブランド豚」の一つ「優とん」（小田急百貨店系列で販売）のお弁当。おいしくいただいた。

当日の講義内容や現場見学は、「食品ロスに新たな価値を」という企業理念のもと、正しくSDGsの多くの項目を包含する奥深い示唆に富む濃い内容のものであった。そして高橋社長も言われていたが、持続する社会のために「賢い消費者」を熟考する良い機会であった。参加者の皆さんから大変有意義であったとの感想をいただいた研修となった。



見学会参加者

環境カウンセラー研修（関東地区）でのワークショップ実施

1月15日：専門研修 ③循環型社会の形成

コーディネーター望月眞 / ファシリテーター山田英夫・山田玲奈・林鷹央・著者

若林 高子

環境カウンセラー研修（関東地区）は午前中の全体研修と事例発表に続き、午後の専門研修は、①地球温暖化対策 ②学校教育 ③循環型社会の形成 ④生物多様性の保全に分けて行われ、私は③にファシリテーターとして参加しました。

③循環型社会の形成では、最初に望月眞さんが「身近にある3Rへの取組」について講演、その後、ワークショップによる発表資料作成まで、活発な意見交換が行われ次のような意見が出されました。

・ゴミの再資源化を進め再生率を向上させる。生ゴミの有効活用（コンポストで有機肥料化）など。

・ゴミステーションの改善。ゴミの出し方に関しては、11種類に細分化して出させる自治体（部厚いマニュアルを作成）から、大ざっぱでカラス対策が必要な所まで千差万別。

・あまり細分化すると、認知能力が低下した高齢者や外国人には分別が困難。地域でのサポート体制が求められる。

・3Rの推進。ビン、カン、紙資源の回収はかなり進んでいる。今後はリターナブル容器の普及、プラ容器から紙容器への転換、使用済み容器の有料回収（買い戻し）、ポイント還元等を進めたい。

・資源回収システムの見直し。宅配弁当やネット通販等が増えているが、使用済み容器や梱包材は回収していない。納入業者に回収させる仕組みづくりを。

・将来的には過疎地での回収拠点としてバス停や郵便配達、宅配便（復路）の活用も考えたい。

プラゴミ再資源化の現状と課題を中心に話し合われましたが、全体を通して感じたことは、高齢化社会の進展で、市町村任せの収集の現状を打開して行政とのパイプをつくるためにも、メーカーや小売・物流業界も巻き込んだ回収システムを確立するためにも、環境カウンセラーが主体となって取り組もうという積極的な方々が多かったことでした。

MECCメンバーでは、午前中に林家カレー子さんが「私の環境漫才と環境カウンセラーの活動」を事例発表、最後は一条美智子さんが閉講の挨拶をされるなど、その活躍ぶりが光っていました。



4組に分かれてのワークショップの様子

最新の食品リサイクル法に関する動きとジャパンSDGsアワード

山田 玲奈

食品リサイクル法に基づく基本方針などの見直しに向けて環境省は、平成31年2月15日(金)から同年3月16日(土)までの間、意見を募集(パブリックコメント)し、食品製造業以外はより高いリサイクル率を提示、また発生抑制の取り組みなどを求めています。

食品の資源循環として地域におけるSDGsの実現を図ろうと、食品の中でも、まずは防災備蓄食品をメインに都内、都下を中心に活動する「一般社団法人 食品ロス・リボンセンター」では、様々な関係者とお取り組みをさせて頂いております。団体の食品リサイクルのパートナーである「株式会社 日本フードエコロジーセンター」が昨年12月末、ジャパンSDGsアワードのSDGs推進本部長(内閣総理大臣)賞(下記参照)を受賞したこともあり、より多くの環境カウンセラーの皆様に見学頂き、繋がりを深めお互い地域での活動がより広がればと思ひ、見学会を企画させて頂きました。

ジャパンSDGsアワードは、SDGs達成に向けた企業・団体等の取組を促し、オールジャパンの取組を推進するために、2017年6月に創設されました。SDGs達成に資する優れた取組を行っている企業・団体等を、SDGs推進本部(H28年閣議決定され、本部長が内閣総理大臣で首相官邸に設置)として表彰するもので、NGO・NPO、有識者、民間セクター、国際機関等の広範な関係者が集まるSDGs推進円卓会議構成員から成る選考委員会の意見を踏まえて決定されます。

第1回SDGs推進本部長(内閣総理大臣)は「北海道下川町」が受賞され、第2回である今回、「株式会社日本フードエコロジーセンター」が受賞し、首相官邸で授賞式がありました。受賞内容を下図でご紹介しています。

このような取り組みから、(一社)食品ロス・リボンセンターと(株)日本フードエコロジーセンターでリサイクルする食品は、障害者雇用に寄与する形で分別作業を組み入れ、リキッドフィードの工程に送って飼料化しています。更にエコフィードを飼料とする生産農家の育成、販路の拡大を目指しています。

食品ロス問題は、発生抑制、リサイクル両方の実態を、地域社会の構成員である企業、自治体、市民また

本部長賞 (内閣総理大臣) **株式会社日本フードエコロジーセンター**



<取組概要>

- 「食品ロスに新たな価値を」という企業理念の下、食品廃棄物を有効活用するリキッド発酵飼料(リキッド・エコフィード)を産学官連携で開発し、廃棄物処理業と飼料製造業の2つの側面を持つ新たなビジネスモデルを実現。
- 国内で生じる食品残さから良質な飼料を製造し、輸入飼料の代替とすることで、飼料自給率の向上と共に、穀物相場に影響を受けにくい畜産経営を支援し、食料安全保障に貢献。
- 同社の飼料を一定割合以上用いて飼養された豚肉をブランド化し、養豚事業者や製造業、小売り、消費者を巻き込んだ「継続性のある「リサイクルループ(循環型社会)」を構築。

SDGs実施指針における実施取組(アワード評価基準)

普遍性	食品廃棄物を有効活用するリキッド飼料化事業は国内外における食品ロス対策のロールモデルとなり得る。
包摂性	社内において障がい者、高齢者人材雇用等幅広い人材の参画に努めている。
参画型	多くのステークホルダーと協働して継続性のある「リサイクルループ」を構築している。
統合性	廃棄物処理業と飼料製造業の両面をもつことから、小売りや外食といった他業種をはじめ多様なステークホルダーの接点となっている。
透明性と説明責任	行政や排出事業者の視察に積極的に応じるほか、飼料の品質は定期的に第三者機関で検査を行い、開示している。

貢献する目標(SDGs)





子どもたちへ伝えることで意識を変え、食品ロス削減の消費行動へと繋げることができるのではと思います。そこに環境カウンセラーの可能性を感じています。

発行者：NPO 武蔵野多摩環境カウンセラー協議会(MECC)事務局
 〒180-0011 東京都武蔵野市八幡町3-1-1 稲田 昂
 TEL：042-646-3822
 ホームページ：<http://www.mecc.or.jp/>
 編集者：望月 眞