

ユーコープグループ 第2回合同リスクコミュニケーション委員会 発言録

1. 開催概要

(1) 開催日時・会場：2009年9月1日(火) 10:30～16:00 岩崎学園 8階ホール

(2) 開催テーマ：食品残さ

(3) 参加者(敬称略)

委員長：関澤 純

副委員長：妻鹿 絢子、前田 恭伸、佐藤 達夫

学識経験者委員：北野 大

報告者・助言者：前島 仁、沖倉 保広、庭野 陽子、米持 千里、

委員(組合員)：佐々木 史乃、桑原 信子、勝田 節子、松浦 弘美、遠藤 さとみ、中村 範子、
杉本 節子、津嶋 幾代、萱沼 綾子、菊池 恵子、遠藤 博子

委員(会員生協)：土屋 雅義、本杉 信雄、長谷部 康二

委員(ユーコープ)：安藤 弥生

事務局：竜崎 浩、秋山 博保、河澄 一志、山口 友範、今井 敬子

*参加人数102名：傍聴者73名(関係者含む)、委員・報告者29名(事務局含む)

2. 内容

(1) 事務局連絡

資料の確認、参加者紹介、本日のスケジュール案内、注意事項

開会あいさつ：関澤 委員長

ユーコープのリスクコミュニケーション委員会は毎度活発な討論をいただき、私自身いろいろと教えていただくこともあり非常に楽しく参加させていただいています。時間がタイトな中で講演をしていただきますので、その点、進行に協力をお願いいたします。

専務挨拶：鶴田専務

前回のリスクコミュニケーションでは遺伝子組換えという食を考える上では大変難しいテーマで合同リスクコミを行いました。横浜市大の駒嶺先生には食料、エネルギー、環境という視点から今後遺伝子組換えが果たす役割を大変幅広く基調講演いただきました。本日の食品残さというテーマは昨年度、食料自給率の問題をリスクコミや学習会で行って行く中で私たちが購入したり販売している食材はどうなっているのか。残さはどうなっているかという問題意識が多く出されています。そのことで今日のテーマにもなっています。2009年度版商品ガイドにも従来よりも加筆修正した食品の廃棄の問題、残さの処理の問題に触れています。今日のテーマで協議いただいたことでさらに商品ガイドを充実させていきたいと考えています。食品残さを家畜用飼料として利用していくにはいくつかの課題があると聞いています。その辺の具体的な報告をいただきます。私ども生協は小売業ですので、組合員に食材をたくさん買っていただくのは大変ありがたいことですが、私どもが食品、食材を提供していく上で店舗でもかなりの廃棄物が出ています。正しく処理していくにはどういう販売システムをとれば良いのかが重要な問題だと思います。たくさん利用いただくことと適量を利用いただくことは、ちょっと供給・売り上げにとっては大変悩ましい問題であると思いますが、結果的には適量の食材を家庭で無駄にならないように提供していく、そういう販売システムを作り上げていくことは生協の大きな使命であると理解しています。

「食品リサイクル法等の概要」農林水産省総合食料局	食品産業企画課 担当官 前島 仁氏
廃棄物処理法について	- 7 再生利用事業計画における引取り量の例
- 1 廃棄物の種類と区別	- 8 各社事例紹介
- 2 廃棄物の処理・処分の過程と分類	- 9 食品リサイクルの現状
- 3 リサイクルに必要な廃棄物処理業許可	食品ロスについて
- 4 廃棄物の管理の体系	- 1 食品ロスの内容と削減に向けた対応方法
- 5 一般廃棄物の管理の体系	より詳細な知識のために
・ 食品リサイクル法について	
- 1 食品リサイクル法の仕組み	
- 2 法の趣旨及び用語の定義	
- 3 基本方針	
- 4 関係者の責務	
- 5 法の実効性の確保措置	
- 6 再生利用等の促進のための措置	

食品ロスについて金額に直すとどのくらいでしょうか。聞くところによると3兆8千万を軽く上回っているロスを出しているということですが、年間の金額でどのくらいでしょうか。

食品ロス統計の取り組みは農林省で各種の統計（外食、食品製造業、流通業）などをミックスして出来た統計上の推計で詳細は全くわかりません。金額ベースでも出ないはずですが。例えば家庭から出るものがどういったものが廃棄されているか個別な詳細はわからないことと同じです。

考え方の根拠になるのは小さい頃からの食品に対する考え方、食べることにに対する考え方が学校教育の中や家庭の中で行われているのがとても大切だと思います。文科省の学校教育と連携しながらこういう取り組みを進めるのは今後考えられるのでしょうか。

食品ロス検討会の報告書には国民や事業者に対するメッセージ盛り込んでいますが、特に食育が重要です。消費安全局というところで食育を今まさにやっているところです。そこと連携して食品ロスについて消費者に啓発していこうと考えています。食育の中では食品ロスを大きなテーマとして取り上げています。今、農水省の中では5年に一度、基本方針を定める作業中で、食育と食品ロスをどうやって盛り込むかですが、当然必要なことだと思っています。

イオングループなどいろいろなグループが食品残さを液体飼料化しているようですが、ふつうの野菜くずだったらよいですが、食べられる状態の食品はけっこう塩分、糖分などいろいろな調味料が入っていて、そういうものを飼料化するのは大変ではないでしょうか。イオングループは社会貢献としてやっているのか、事業として成立しているのか教えて下さい。

リキッドフィードを作っているブライトピックにはいろいろな食品が入ってきますが、食品ごとに栄養素を調べて液体をわけています。こういう栄養素を作りたいという時にはそこから抜き出してミックスする。単品ごとに作っていくわけではないので非常に栄養バランスのとれたものを作っている。糖分の多いものは糖分の多いもので分けておき、ミックスして作る。食品リサイクルの場合は廃棄物処理の話がありますので、ただで出しているわけではなく処分料を払っています。イオン単独で進めているわけではなく3社一体で進めている。イオンも食品リサイクル法でよいものを守らなくてはいけないし、確かにリサイクルループに加わっていれば企業イメージも高まる。豚の品質もよいものができるし、リサイクルループ自体は出した側も受けた側も社会的責任を果たすということでこの取り組み自体は進めていきたいと思っています。

廃棄物のことですが、灰酸と灰アルカリは具体的にどういうゴミでしょうか。

廃棄物処理法は食品製造業だけでなく、いろいろな製造業から出るごみが対象ですので、私は具体的にわからない。環境省の関連なので。

わからないということですか。

そうですね。具体的に変なことをいうといけないので、調べてお答えします。

化学産業などではいろいろな反応工程があり、製造工程で大量に酸を使ったりその中和でアルカリを大量に使います。特定の工程で酸とアルカリが出てくると思います。

リサイクルループを企業として構築していくというのは社会的責任として進めていかないといけないと思います。社会システムとしてループを広げていくための設備、各企業間のつなぎにはいろいろな費用もかかると思います。それを各企業が努力しながら出すのも大事ですが、国として社会システムを伸ばすための補助的なもの、あるいは広報等、頑張っている企業に対してバックアップする、或いは中小のなかなかそういうことが出来ない所にどうやって国として支援していくのか。これからどう進んでいくのか。

バイオマスタウンの構想に位置付けられる各市町村がこういった食品廃棄物をリサイクルしようという場合、市町村にバイオマス交付金という補助金で、そういったリサイクル施設が建ちます。アグリガイアもそれで建てました。国としての補助はバイオマス交付金があります。そういった施設を作った場合は税制上の特例もあります。今後、製造業者、排出者はこういったリサイクル業者、農業者がいて扱われるか。一番大事なのは農業者です。簡単にリサイクルと言っても受け手のことを考えないとうまく回らない。3者一体となってもうまく進めるためにこういったことがあるか、ということでマッチングが必要で、そういう話し合い経費のようなものを計上していくべきだと思います。ハードではなく相手を見つけて3社で話し合うソフト面の予算を今考えていまして、それは食品産業グリーンプロジェクトということで農水省として大きく打ち出して来年の予算に要求しているところですが、概算要求は全て白紙に戻すと言われておまして。それから今一生懸命頑張っている企業には、先ほど言いました食品産業センターから優良企業表彰ということで今年から環境部門ということで独立させて食品リサイクルを頑張った企業を表彰していこうと考えています。ソフト面とリサイクルの出所を押さえた取り組みが重要だと考えます。食品ロスと再生利用で現在、日本が参考に出来る海外の事例を教えてください。

数字がない。これもマスコミからいつも聞かれますが、日本が一番多いと思います。

「FOOD ACTION NIPPON と食品残さの取り組み事例」

FOOD ACTION NIPPON 推進本部事務局 沖倉 保広氏

- | | |
|------------------------|--------------|
| FOOD ACTION NIPPON の紹介 | 広報活動 |
| 推進パートナー事例報告 | - 1 広報のポスタ - |
| - 1 カレーアクションニッポン | - 2 自分の食料持久率 |
| - 2 夏野菜 BOOK | |
| - 3 おいしい日本を食べよう | |
| - 4 ドギーバック | |
| - 5 野菜の使いきりレシピ | |

食品ロスが 500 から 900 トンということですが、ここを減らすことで自給率がどれくらい向上するかという試算をしていますか。2015 年に 45% となっていますが、非常に難しいと思いますが、そもそも食料自給率は何%であるべきか。100% はナンセンスだと思うが、何%であるべきか考えがありましたら教えて下さい。

食料自給率を上げるために食品ロスを減らすというのはひとつのことです。それよりもまずは米を全国の方が一日に 1 杯多く食べるだけで 7% くらい上がるという数値がありますので、食品ロスを下げるのはサブ的要因で、私たちとしてはご飯や米粉を使った製品を増やすということをやっていますので 食品ロスの自給率がどのくらい影響するのか試算はしていません。よく講演されている食料安全保障課の方の意見を聞くと、まずはカロリーベースで 50%、半分はやるべきではないかという話です。

ドギーバックの話が出ましたが、10 年くらい前にホテルの中華料理店で持ち帰り用にチャーハンをいただいたことがあります。昨日、農水省のホームページを見たら、推進はしているが定着していない、と載っていました。海外では普通になっているが、日本ではなかなか定着していない、それは衛生面のことが一番ということでした。先ほどの話で普及、推進委員会が出来て、今推進しているということでしたが、進捗状況はどうでしょうか。

推進パートナーのひとつの委員会がやっています。まだ普及していないということですが、委員会ではこの店は持ち帰れるというようなことをホームページで紹介するとかマークを貼るということで徐々に広げていこう、目黒の商店街では一斉にやりましょう、という動きも出てきています。衛生面などはあると思いますが徐々に広められればと思い、推進していきたいと思います。

食品安全も大事ですが、あまり気にしすぎても。賞味期限前に捨ててしまうということもあります。

「食品廃棄の現状とユーコープの食物残さ再資源化の取り組み」

ユーコープ事業連合経営企画部 IMS 推進課 課長 庭野 陽子氏

- | | | |
|-----------------------------------|-------------------|--------------|
| はじめに | - 1 CO2 濃度の変化 | - 2 予想される温暖化 |
| 食品廃棄物の現状 | - 1 食品廃棄の流れ | - 2 食品廃棄の問題点 |
| コープで行っている食品残さの再資源化 | - 1 ユーコープの食品残さの現状 | |
| - 2 コープかながわ、市民生協やまなし、コープしずおかの再資源化 | | |
| - 3 その他事例報告 (BDF、魚のあら、瀬谷工場の食品残さ) | | - 4 まとめ |

てんぷら油の廃油を BDF 車に使うという話が出ましたが、店の油は回収しているけれども家庭での油は回収していないということだったのですが、私の近くのスーパーでは回収している。出来ないとか難しいという話でしたが、普通のスーパーでやっているのだから出来るのではないかなと思うのですが。車に使うということで 試験的に 1 台まわっているということですが、それがなくても元々使うのがあるので、そちらに持っていかれるとリサイクルメーカーが困るというような話が出ましたが、使うところがあるのにそれを車に試してみたのはなぜでしょうか。

難しいという話をしたのは廃棄物処理法の関係で家庭から廃油を集めることについて、ごみを回収という認識では話はややこしいということがあります。店で回収するとなると置き場や管理のことや、不純物の関係でリサイクルに適したものがきちんと集まるかというような問題がいろいろあると思います。生協の陣営の中でも登録制にして宅配を配達している家庭で登録した所から一定の決められた容器で回収という生協もありますので、そういうところの話をきいていきたいと思っています。地球温暖化の問題からトラックの燃料として B D F が注目されていまして、化

石燃料、軽油の代替として植物由来の燃料が地球温暖化の関係では重要だと。そちらの方の活用は意味があるということで検討したいということで実験的に導入を進めているということです。

さきほどサンプルを見せていただいて、最初に茶色のものが最後にはほとんど透明になっていました。前に聞いた話ですが、てんぷら油を回収して使った時にエンジンが傷みやすいと。それは水分が若干残っていると色々な理由があると思いますが、その辺の技術的な問題は如何ですか。

私も詳しくはないですが、そういった話は聞いています。不純物の関係で、ディーゼルトラックは排ガスとの関係で精密な排ガス除去装置を設置すると目詰まりするなどが問題点として出ているので、精製の技術的進歩が重要だと聞いています。

「エコフィードについて」	日本科学飼料協会 事務局長 米持 千里氏
自己紹介	エコフィード認証について
エコフィードはどういうものか	- 1 エコフィードの種類
エコフィードの安全性とリスク	まとめ

飼料を作っても受け入れ先という話も午前中に出ましたが、現状で受け入れる生産者が足りているとか、コストが高いので国から補助が出ているとか、その辺をお聞かせ下さい。

日本は輸送コストが高いのでその分コストがかかってしまうので、使う立地条件から言うと工場の周辺に豚や牛、鶏を飼っている農家があるというのが一番良い条件です。ひとつは規模の問題で、非常に大きな規模のものだと配合飼料の原料として使ってもらわないと、一日に何トンも出ると使いきれないということがありますので、工場の立地、生産規模、上限によってケースバイケースです。昨今の飼料原料のトウモロコシが今までの何倍にもなって飼料価格が非常に上がるとエコフィードもかなり取り合いになります。ある程度コストも抑えられて畜産物を生産できるので、今まで使ってきた飼料原料のコストとの絡みも出てくるので難しい問題かもしれません。

エサの安全性のところでは農薬が入っているかどうかを調べる単位をppbとおっしゃった。人間の野菜などはppmですよ。ppbはそれよりも1000倍厳しいことにはなりますが、家畜のエサが人間のよりも1000倍厳しいということは、逆に言うと家畜のエサよりも人の餌のほうが1000倍甘いことになるのか。

基本的にはppmです。ものによっては人用よりも家畜用の飼料の規制が厳しいというものがある。それは食品が甘いという話ではなく、農薬で長い期間食べさせていると家畜の体内で蓄積するものがある。たとえば重金属の水銀はマグロに多いというのは、それと同じで家畜は配合飼料しか食べないので、生まれてほしい6ヶ月でと殺しますが、その間に蓄積してポジティブリストの基準を超えてしまう可能性があるものもある。そういう蓄積するものに対してはトータルで何ppmという基準を作っています。

エコフィードを使って育てた家畜の肉の場合、表示義務はありますか。

それはありません。21,22年度をかけて中央畜産会で検討し、23年度の早い時期には認証したエコフィードを給与して出来た畜産物だという表示の認証制度も立ち上がると思います。そういうものができて皆さんがスーパーで目にしたら、残って使えないものを使って家畜を育てて、それが肉になって消費者が理解して買ってくれるというひとつのループになると思います。

飼料、家畜が食べるものとなっていますが、うまく飼料にならなくても肥料として使えるのでしょうか。さきほど、腐っているとクレームがある、とおっしゃいましたが、それは飼料にはならなくても肥料にはなるのでしょうか。

肥料になります。食品リサイクル法の循環資源の中でエサとして使えるものはできるだけエサ化して使いなさい、と2年ぐらい前に基本方針に追加されました。家畜が食べてくれるものを家畜に食べさせるほうが良いということです。

現実にはエコフィードは飼料全体のどのくらいの割合で供給されているのか。価格は配合飼料と比べてどうなのか。

さきほど食品循環資源の総量1100万トン、1300万トンと言っていました。水分含量は80%ぐらいと考えるとその2割ぐらいだから220万トン。仮にこの2割ぐらいがエコフィード化されているので、40万トンぐらいですか。配合飼料の牛、豚、鶏を足した年間の総生産量は2400万トンですから、2400万トン分の40万トンですから極少ない量です。価格の話もかなり難しい。廃棄物処理法で有価、無価、こちらからお金を払ってという話がありますが、その処理料と飼料の販売料とでペイするということがあって、一概にいくらといえない。ただ、今トウモロコシの価格はトン3万円ぐらい、キロ30円ぐらい。おそらくそれよりは安い、キロ20円ぐらいだと思います。

す。数年前に聞いた時は、10円台でないと配合飼料の原料としては使えないという話でした。

エコフィードを使って育てた畜産物と配合飼料を使って育てた畜産物では成長の度合い、肉質に差が出てきているのか。エコフィードを進めるに当たってエコフィードを使った農家、畜産家に何かメリットが、たとえば補助が出るとか何かあるのでしょうか。

エコフィードを使ったエサと配合飼料の栄養価が変わらなければ、差はないはずですが、肉質はいろいろあって、とうもろこしなどの植物性の油が多いと脂肪がやわらかくなるということがあります。普通に弁当や調理残さから作ったエコフィードはおおまかに言うとたんぱく質残量はたぶん20%で、脂肪は10%から12%ぐらい。植物性の油が多いですから、それだけやれば脂肪がやわらかくなったりしてあまり良いものは出来ないと思います。パンくずなどは小麦粉が原料でアミノ酸の一種のリジンが入っている。リジンは赤肉を作るのに必要なもので、リジンの少ないエサを与えて長い期間豚を飼うと肉にサシが入る。そういう良い肉質のものが出来ることは学問的に証明されているし実際にも応用されていて、パンくずはけっこう取り合いになっている。本当に栄養特性を把握してそちらに走るのか。そうしないと、いくら安い飼料で豚を育てても肉質が悪いと豚肉は安くなるので、その辺を農家はきちんと考えて使っていると思います。農家のメリットですが、おそらくエコフィードを使ったからといって農水からの補助金は出ていないはずですが、多少豚肉が安くてもペイ出来ると考えるか、高品質の銘柄豚を作るかは農家の考え方の違いで、どちらにしてもメリットは出てくると思います。

自給率を上げること自体が目的ではないが、餌を自給できると自給率が上がるという話も聞いています。国内でかなりたくさん食料を輸入していてそれを廃棄しているのなら、それをエサにまわすのは非常に良いというのは考え方としては私も同感です。農業環境技術研究所というところで有害化学物質のリスク管理研究プロジェクトの審査員をやったことがあります。ダイオキシンがほんの微量ですが脂肪に残っていて、それが牛の糞になって牧草にもどって、またもう1回まわっているという話を聞きました。今使われている農薬はほとんど蓄積性がないので大丈夫だと思いますが、ダイオキシンのように分解性の悪いものはもしかすると脂肪部分にたまっていくということがあるかと思っています。ある程度厳しい基準というのもあり得るだろうと思います。それとは別の事件になりますが、昔ベルギーで廃食用油を回収して鶏のエサに使ったらダイオキシンが混入していて事故になった。牛の肉骨粉でBSEが起きたのも、牛の肥育が良いということもあってしょうが、肉骨粉を捨てるのはもったいないしエサに使えたらという考えで使われ始めて、思いもよらぬBSEという病気とつながってしまったということがあります。リサイクルで使うには難しい問題がたくさんあって、今までわかっている部分、これからどこかで新しいことがあっても分かたら絶えずウォッチして健康への有害影響が起きないようにということも考えながらぜひ推進していただきたい。私は飼料リサイクルに反対しているわけではありません。

ベルギーのダイオキシンの話の補足をいたします。廃食用油についてはあの事件の時もそうですが、ヨーロッパはダイオキシンの家畜への汚染は何箇所か出ていて、あのときの話もモーターオイルのような鉱物油を間違えて入れたのが原因で、基本的に廃食用油にはそういうリスクがある。廃食用油を集めてインクや塗料などに使っている業界団体がある。そこでは自主的なガイドラインを設けていて、まずそういうことをチェックする。工業油が入っていると比重がちがうので目で見てわかるらしい。その辺は気をつけてやっている。微量でダイオキシンがまわるというのは何ピコで、害になるかということ、たとえば火山の活動や、ちょっと火を燃やせばダイオキシンが出る。どの辺を基準とするのか。日本では配合飼料にはダイオキシンには基準値が設けられていないし、その辺はすごく難しい。分析すればどういふものでも出てくると思います。出てきたからと言って、それにどれくらいリスクがあるか。新聞などで検出されたという話がすぐ出てくる。農薬もやっと厚労省の基準が決まったのである程度程度のことと言えますが、それがなくてただ出てきたと騒がれるのはおもしろくない気がします。

おっしゃるとおりです。たまたまそういったことも色々注意をしながらというつもりで言ったので、餌中のダイオキシンの量は心配するものではないので念のため申し上げます。

先ほどの庭野さんの話で、食品として仕入れた商品はすべて組合員が食べてしまうのが一番良いということでしたが、それを考えると必要とされる部分の商品をちゃんと仕入れてきちんと売ることが望ましい。サプライチェーンという立場から食品残さをどう減らすのかということで、コープはどう取り組んでいるか聞きたい。どなたかお答えいただけると有り難い。

事業側としてきちんと無駄にならない食品の規格を考えるのが大事です。仕入れる側の商品部の範疇ですし、価格との兼ね合いもあります。仕入れるところの精度の問題、量の問題です。発注

という商品をいくつ仕入れるかという精度を如何に高めるかということですが、それは天気や利用の状況という問題もあるので、ロスということでは私たちの事業でも大きな課題になっていまして取り組んでいます。規格外品のようなものはロスを減らすよりはサプライチェーンという話もありましたが、産直産地でつきあいをしているところで通常の規格ではない規格外品を扱える部分については、生協の仕事として生協の責任としても売っていきたいということで規格外品の取り扱いを進めている状況です。

前島さんのお話を7月に別のところでお聞きした時に質問したのですが、食品ロスの統計は出口で測っている。食べた後の残さでしか評価していない。ところが生産地でサイズが包装などの理由のために大きすぎたり小さすぎたり、曲がったきゅうりだからダメであるとか、豊作で取れすぎたなどの理由で廃棄するというので、入口の部分でそもそも捨てられているものもあるのでとは聞いたのですが、農水省は今の時点ではわからないとおっしゃった。食べられるものなのに形が曲がっているというだけで捨てられている、あるいは表面のちょっとした傷で皮をむけば使えるものがあるとすれば、それらを使えるなら自給も含めて良くなるのではないかと。生協は産直ということで生産者と情報交換しているのなら、組合員さんはチョイ傷でも形が曲がっていてもサイズもいろいろでも構わないというならそういったことに積極的に取り組むということで皆さんのエコにもつながるし、最終的には自給率にもつながるということを検討していただければ生協らしい取り組みになるのではとお聞きしました。

家庭から出る食品ロスがかなり多いということで、まず自分たちの意識を高めなければいけないという気持ちになりました。いろいろな家庭があると思いますが、昔、グラム単位で対面販売をしていたように100gから1キロパックまでお買い物めものの中に、コストはかかると思うが、食品ロスを減らすためにはそういうことも考慮していただければ。

今の物流の関係では難しい課題だと思います。

そもそも食品ロスが出るようになったのは賞味期限が付いてからだと思いますが、消費期限をつけるのは製造者の方も必要だと思いますが、賞味期限は自分の五感によって過ぎていても私は食べてしまうが、昔はそういうものはありませんでした。自分で適当に食べていた。賞味期限がついて、期限が切れているうちの息子なども、捨てなければ、とって捨ててしまいますが、消費期限はつけてもよいが、消費期限、賞味期限はそれによって食中毒になったようなことがあったかどうか。フードバンク的なものをユーコープでも登録しておいて施設に無料で寄付するような取り組みは今後考えているでしょうか。

消費期限は食中毒の被害に直接つながるということで理解されやすいかと思いますが、賞味期限は、たとえば日持ちがする菓子類でも長い保管には油が酸化したり品質的に科学的な形で体への影響がないことはない。商品なので味など期待される品質を保てないとすると一定の賞味期限をつけざるを得ないだろうと思います。フードバンクは各会員生協でこういう取り組みが出来ないかということや以前コープしずおかから聞いたことがありまして、行政に聞いてみるということでしたが、結論的にはなかなか難しいと伺っています。その後のやりとりを十分には把握していなかったのですが、御存知の方がいらっしゃれば。

フードバンクですが、私は浜松市に住んでいますが外国人労働者が非常に多くて経済不況で苦しい思いをされていてアパート代が払えないという状態で、そういう方たちを支援しようという動きが浜松市の中に色々ちいさな団体があって、生協の店で消費期限は過ぎていないが店に陳列するにはというものをそういう方たちに提供出来るシステムを作れないかということや理事会などで話をして、それで進めているのですが、食品ということで難しいという話です。今、静岡県の方に聞いてフードバンクのことを検討していると伺っています。

賞味期限のことですが、私は法律家でも役人でもないで正式なコメントではないですが、賞味期限が法律で定められるようになる前は製造日表示で、いつまでもつのかではなくいつ作ったのかを表示してありました。それが期限表示に変わった。理由のひとつは、自分の舌で大丈夫かどうかを確かめられない人がいるので、製造日表示だと食べられるかどうかを判断できない。それなら、いつまで大丈夫かというのを書いてあげた方が親切だということ。2つ目は食品の作り方が非常に複雑になってきて、製造日の概念が昔のように単純ではなくなってきた。いったん冷凍したものを解凍して作ったもの、それをさらに加工したもの、あるいは外国で作ったものを国内で詰め合わせたもの場合、いったい製造日はいつになるのかなど非常に複雑になってきたので、製造日を書くよりも賞味期限を書く方が現実的という理由。もうひとつは外圧ですね。外国で作ったものは外国から運んでくる期間がありますから製造日を書いておくと運ぶ期間だけ古くなる。そうすると十分に食べられるし味も落ちていないのに製造日が古いために売れない。だから製造日ではなくいつまで

大丈夫なのかという期限表示にすべきだと外圧がかかったと聞いています。生協も製造日の表示から賞味期限、消費期限に変えようという時に反対したと思いますが、その辺の理由があったからと記憶しています。

賞味期限と消費期限については教育の場でも混乱があったと思います。消費期限は主として生もの等に使用しますが、一定期間を過ぎると腐敗が始まります。しかし賞味期限のものは蓋を開けない限り腐敗するということはほとんどありません。消費期限を決めるとき問題になったのは「そばつゆ」ですが、「そばつゆ」は一定期間ねかしたほうが味がまるやかになっておいしくなるといわれています。ところが製造されてから3年たっても売っていたと問題になりました。生協も製造年月日と消費期限、または製造年月日と賞味期限両方を記載してほしいと言ってきたと思います。しかし消費者は製造年月日が新しいものほどよい、古くなると買わなくなるということもあって消費期限、賞味期限が決まってきたと思います。ところが今度は自分の感覚を使って判断するのではなくて、日付だけで判断するようになってしまいました。若い人たちの中には賞味期限が切れると捨てなくてはいけないと思っている人がけっこういます。この辺が食品廃棄を多くするひとつの原因ではないかと思っていて、自分で判断するということも含めて教育が大切だと思います。廃棄されたものを有効利用するにはお金がかかるわけで、食品ロスを少なくする最大のポイントは供給を消費に見合ったものにすることが大切だと思います。今、日本には食べ切れないほどの輸入食料が入っていることも問題で、これは国の政策として考えていく必要があると私は思っています。

話を聞く中で、川上対策、川下対策があると思います。川上対策として発生そのものをどう抑制していくか。このグラフで見ても廃棄物の発生量はこの何年かで上昇傾向。と再生利用実施率は上昇傾向ということで、法律や企業努力を含めて再生利用、リサイクルで飼料化、肥料化といった対策は有効に作用してきていると思います。しかし、今まで大量生産、大量消費という生活に慣れきっている消費者がどう意識を変えていくのか。今のままでは持続可能な社会と言えない。その認識に立って私たちが暮らしを見つめて行かないといけない。日本が貧しかった時には食料自給率も食品残さも問題にならないけれど、その時代にさかのぼるのではなく豊かさをどうやってこれからの社会に意識を変えながらつなげていくのかということをとらえなくてはならない。消費者の立場としてどういうことポイントにするかは悶々としています。日本が世界との関わりの中で飢餓に苦しんでいる国、そういう国から日本に食料が来たり、その国の国民が食べられないような品質の良いものが日本に来たり。飢餓の国の子供たちの重労働でまかなったものが日本に来ていて、という世界と日本の関係を知ることも第一歩だと思う。もうひとつはこの間、食品の偽装、赤福や不二家などの問題で、賞味期限が切れてたり冷凍を解凍して出したとか企業の姿勢としては批判されつつも、本当に食べてはならないものだったのか。マスメディアの攻撃を受けながら全て廃棄になっていくようなことにも消費者として目を向けて行くこともこれからの時代の中で消費者が考える大きなテーマだと感じていて、発生と抑制ということを我々消費者がどう学び意見交換し意識を発展させていくべきかということをおこなうようなコミュニケーションを通じてもっと考えていきたい。

私の学生時代、子供時代を思い出していた。カレーをおふくろが作るとその日はカレーだと喜んでいただけ、次の日、その次の日はもう私は食べていなかった。おふくろが食べていた。使う分だけ買ってなくなったら買う。単純な問題だがそこが難しい問題で、皆さんにも意見をお聞きしたいのは提供単位の問題です。2つの問題があって、売る方は提供単位が小さいと、いままで豚肉を200円で売っていたのに100円で売らないといけなくてその分売り上げがなくなる。買う側からすると使う分だけだとまた買いにいかねばいけない。今までは気持的には1週間に3回分の買い物で済んだのを、これだと毎日あるいは2日に1度行かないといけないといういろいろな問題がある。豆腐で半丁というどうしても割高になっている。たくさん買うと割引になるとかいう問題もある。消費者も少量はわかっているが割高になるとかいろいろな中で使える分だけ買って、なくなったら買うという、その行動をなぜ私たちは出来ないか。提供単位ということで皆さんはどう考えられるのか。

FOOD ACTION NIPPONの方がカレーを作って次のカレーはどうしようと食品を加工するレシピ。今の人は多く食材を買っても若いお母さんはマニュアル世代でレシピを見て何グラム必要、中が何個必要、それ以外はいらぬ、となるのですが、余ったジャガイモやニンジンをも他にも使えるという食品案の提供をもっとしてほしい。Mioや何かにレシピが載っていますが、余ったジャガイモは何に使おうなど簡単なレシピがあると、1個、2個が欲しいではなく、一杯あってもこれに使える、となります。いろいろな使い方があって、魚は焼く、煮る、と出来るけれども、

したことがないという方がかなりいて、これは焼くもの、煮るものと固定観念で本を見て作っている方が多いので、そういう考えを変えていく、教育していくというか、色々な料理に使えるということを教えていくことを生協がやってほしいです。

勉強不足、情報不足で、いろいろな生協がこれほど食品のリサイクルに活動していることを初めて知りました。若いころに比べてちょっと裕福になると合理化を考えて買い過ぎ、冷凍室にどんどんたまっていく。それが一番いけないというのがわかって、1週間分考えてみたりとか色々なことをやってみましたが、仕事を持つ者としては時間との戦いで、つい簡単に出来るものをとかいろいろ組み合わせていました。最近反省させられることは娘たちが結婚して少ない給料で一生懸命やっている。見ていると、買い過ぎないように一日分をきちっと隅から隅までゴミを出さないようにやっているのはわが子ながらすごく感心させられました。私たちも初心に戻って経済的にやっていけば良いのではと感じましたし考えさせられました。娘たちと違うのはいろいろなものの使い方、使いまわし方を親たちに教えられてきているので、それを出来ることならやっただ娘たちに教えていきたい。たとえば野菜の皮やクズ、ねぎはコップに入れるとまた芽が出て2回、3回使えるとかありますし、食べ物とは別に洋服や布類もいろいろ使い回しができることを伝えていきたいと思います。

Mioの方も皆さんの投稿の中から暮らしの中で残った食材を使ってというのが簡単で参考になるということで2010年度からもっと活用していきたいと考え、各生協の広報担当とやりとりしていますので楽しみにして下さい。たとえば夏にきゅうり、なす、トマトなど安いたくさん家でもいただくというのを特集しますと、とても皆さん喜んでいただき、上手に作ったという声がありますので、今後とも組合員の皆さんの暮らしから発したレシピを活用できたら良いと思っていますので。

まず安全性の確保が確立できない限りは我々も組合員の皆さんに茶美豚を提供する以上は、検討出来ません。エコフィードに安全性の確保が出来れば、次のステップに入ることが出来るかもしれません。我々茶美豚の生産は鹿児島、岩手、茨城の3産地にわたって行っていますが、鹿児島の27万頭、全部で81万頭ありますが、生産者の餌についての考え方も含めていろいろな問題が山積みになっています。先ほど米持先生から、肉質の関係などの話がありましたが、確かにとうもろこしの割合やたべさせるものの割合によって脂肪の融点が大きく変わってきたり味も変わってくるものが出てきます。11年以上前に茶美豚の前に開発した時に何年もかけて今の茶美豚を作ったのですが、その後も品質が安定するように毎回試食しながら3産地の試食をやってきているわけで、変えることはかなりチャレンジになると思いますし、おいしいものをきちんと届けるためには今のものをどう変えていくか。きちんとやっていかななくてはいけないと思っています。

FOOD ACTION NIPPONのCMが流れています。2,3度見ました。石川遼君が出ていて好感度がとてもよいのですが、正直見ていてよくわからない。主人や子どもに聞いたら何をいっているかわからないということだったので、すごくもったいない。せっかく良いことを広げようとやっているのにわかりにくい。67%と言う数字が入っていますが、遼君が1週間に食べたものの何とか、ということでしたが、実際に40%と食料自給率が低いといわれていますが、普通に食べているものはわりと国産のものだけれど、飼料が輸入品だから40%ぐらいになるという話を聞いたように思います。それも含めて遼君は67%ぐらいなのか。そうすると自分もそれぐらいあるのか、と思いましたが、その辺はどうなのでしょう。

CMの内容については同じような問い合わせをメールでもいただいています。まずは食料自給率ということを知ってもらわないと、ということもありますので、たかがCMでどこまで伝えられるかということもありますが、とりあえず自分の食料自給率を測ってみようということをお勧めしようということもあります。石川遼君はお父さんを含め食事には本当に気を使っているらしく、1週間食べたものを見てみると国産の大豆を使った納豆などを召し上がっていらっしゃる。皆さんは昨年勉強をされて飼料の自給率の問題などもご存知であろうかと思いますが、あそこに出てくる数字は細かく入れられるようになっているが、ざっくりした、カレーライスを平均すると67%というのがあるだけで、使っている野菜を全部国産にすると肉も飼料米の肉を使って、とやるともっと上がります。そういうことを通じて自給率を少しでも身近に感じてもらうということをやっていますので、本当に厳密にやろうとすると農林水産省にも自給率を計算できるソフトをおすすめします。そちらは調味料まで国産か輸入品かと全部入れられるようになっているソフトです。それが使い勝手が悪いということで開発しました。ぜひやってみてください。

ドギーバッグを奨励するということですが、ここ数年は衛生面のことがあるので持ち帰ってはいけないと言われて、先日、初七日の席でも一杯残ったので、パックをいただけますかと言ったら、

衛生面のことがあるので持って行っては困ると言われましたが、世間一般にはどう周知するのか。持って行っても良いと今から奨励していくという理解で良いか。

私どもは奨励するというわけではなく、私どもに加盟して推進パートナーになっていただいている方がこういうドギーバッグを普及する方も入っているとご紹介しました。ひとつひとつの店で理解が必要になってくると思いますし、食品衛生となると違うところも入ってくると思いますので。私たちは、たとえばドギーバッグを誰かおしゃれなものを作っただけ、若い女性が持ち歩くようになって、それが逆に店側を動かせないかという思いもあります。そういうところでも食料自給率を上げることを啓発できていければ、と思っています。ホテル、旅館などでも持ち帰り、ごはんが余ったからおにぎりを作って下さい、という衛生面のあるのでダメですと言われることもある。そういう面でも少しでも協力して、変えられればと思っています。

ホテル、宴会の残さというのは、私は勉強不足で先日コープかながわのリスクコミュニケーションをやるまでは家庭から出る廃棄物よりも多いと思っていました。だから家庭の私たちが気をつけるより企業がしっかりしなさいと思っていましたが、コープかながわで食品廃棄量の半分以上は家庭から出ているというのがすごく驚きで、日本が輸入している食品の1/3が廃棄されていると聞いてすごく驚きました。それで家庭で何かしなくてはと思ってはいるのですが、コープかながわは事業もあるのであまり言えないのですが、つい安いと買ってしまわないというのが大事だと。私の知り合いなどは買うものを書き出しておいて、お金は概算しか持たない。たとえば2000円持って行って、2000円より安く買い物が出来たら、すごく自分で優越感を得る。私はそういうことは出来なくて心配だからお金をごっそり入れていってしまうのですが、そういう小さなこととか。また、夕方、自分のおなかがすいているときはいっぱい買ってしまわないので、午前中に買い物をすると良いという話もいろいろ聞こえてきます。そういう主婦のいろいろなつづやきがある中で、子供に対しても食育はすごく大事だと思います。この間、コープかながわでも食育の話をたくさんされていて、私がこどものころは給食を残してはいけないということがありました。今の子供はアレルギーのこともあるかも知れませんが残しても平気みたいな感じのところがあるので、家庭での食育と学校での食育の教育をもっと充実していただきたいと思っています。FOOD ACTION NIPPONのチラシなども家庭で子供に与えるのはすごく簡単ですが、もっと上の教育委員会から学校に持って行っていただき、学校でもっと食育が出来たら良いのではと思いました。

基本的には私はドギーバッグについては日本では無理だと思います。もし今、ドギーバッグで持って帰って家庭で何かあったらその店はずぶれますよね。持って帰った人がどこで何をしたかは全く問われずに、この店のものを食べたら食中毒になったという報道があっただけで、その店はずぶれます。さらに言うと、かわいいドギーバッグとおっしゃったが、かわいいのを好きな人が食品衛生の知識がないとは言いませんが、ドギーバッグのかわいいのがあればそれを利用するぐらいの人が食品衛生の知識が高いとは思えないので、その可能性は非常に高まる。そうすると食中毒の問題のほうははるかに大きいただろう、と思います。それからここに出ている、たとえばFOOD ACTION NIPPON 応援団のタレントさん全員が食料自給率のことを考えているとは思えない。高いお金を払って、見てもよくはわからないコマーシャルを作ることのほうが、よほど無駄だと思いますが、いかがでしょうか。

これは貴重なご意見として私どもの今後の活動に生かしていきたいと思っております。費用の話が出ましたので、一応農水省からの広報事業としてこの事業には17億円が経費として年間予算が出ております。食料安全保障課の食料自給率対策室が行っている事業です。ドギーバッグは私どものひとつの例ですので、ドギーバッグ自体のことはどうしようかというのはFOOD ACTION NIPPON 議論を経ているわけではありませんが、取り組み事例があるということで紹介したことだとあらためて申し上げておきます。

ドギーバッグのことは、やはり日本では持ち帰ったもので食中毒が起こればこれは店の責任に100%なってしまうので、とても出来ないというのが現実だと思います。アメリカなどはドギーバッグなどで持って帰る。これは消費者が持って帰ったものは全部自分の責任の範囲になっているというちゃんとした社会的了解があるので出来るのですが、日本は全然それが出来ていないので、やはり無理だろう、と。お店としてはとてもやれないと思うと思います。全然違う話で安藤さんに質問ですが、ロスを減らすのは大切と言いましたが、それは国だけでなく生協全体としても言えることで、先ほど前田先生が質問された時に、使いきりパックなどの形で対応という話だったが、現実にはこれだけ経済も逼迫してくると利用人数が増えても利用単価が下がってきているというのが現実なわけで、この傾向は消費者が賢く、なればなるほどそうなる、必要な分だけ使う

と思う。ですからロスも少なくなると思いますが、これを事業的に考えた時に売上高が減っていくということで、これは安藤さんに質問してもしょうがないかもしれませんが、どういうふうに考えていったらよいでしょうか。私自身も非常に悩んでいるところです。

利用単価は大きな問題だと思います。お店の場合はお買い上げの頻度を上げてお店に行っていたくというのはひとつの考え方ですが、週1回配送の宅配事業では特に生鮮の関係は非常に悩ましいと思っています。先ほど土屋さんからも少し話があって、皆さんからも意見を伺ってみたいところです。事業側としては単価が高いほうが、供給高が高くなるのは当たり前のことですが、それもあります皆さん方の利用があつての事業ですので、意見を伺いたいと思います。

供給高と私たちが使う量について話されたと思いますが、私は店ばかり使っていますので店に行く頻度を多くすれば良いかもしれませんが、豚肉を買うときも多いなと思いながら買ってきまう。次に使えば良いと思って半分使って冷凍にするなど消費者も考えて買えば良いのではないかと思いますか如何でしょうか。

なるべく外で買わないで手作りでひとつの野菜でもいろいろな調理法にしています。例えばピーマンも炒めるだけでなくサラダにしたり、トマトも煮て、焼いて、いろいろなものを食べても、食費がそんなにかからなかったです。工夫した調理法でやれば楽しいものが出てくるし、そういったものを店で掲示したり、野菜などのところで「これは揚げたらどう、炒めたらどう」といろいろな調理法を組合員にお知らせしていただきたいと思いました。

さきほど妻鹿先生からご提案があつた件ですが、日本では自己責任という考え方は少ないのではないかと。それと関係すると思うんですが、ドギーバッグの話も出ましたが今はいろいろな面で子供の教育というのはすごく大事だと思いますが、先ほどの質問でも農水の方は文科省とは話をしている、ぐらいの答えだった。今のところは縦割りというかかなり抵抗が強く教育は文科省に任せろ、みたいなのがあります。食育基本法が出来て、農水や厚生労働や食品安全委員会も言うべきことは言うて良いはずだと思うし、生協は官庁とは別の立場から正しいことは言うていった方が良くと思います。たとえば食中毒の話ですが、実は今はカンピロバクターというのが増えていて、死亡者はないが件数は増えている。主な原因は鶏の生肉食です。それを売っている側も問題かもしれないが、生で食べてしまうということに気をつけないといけない。ノロウィルスも増えていて、高齢者では死亡につながる。だからどういうことで食中毒が起きてどういうところに気をつけないといけないかということをや役所は役所の立場でわかっているのだからちゃんとやってもらう。そのためにはどういう注意をしたらよいか。これは決してお店だけの問題ではない。そういったことについても食品の安全を守るには何が大事なのかということや学校教育の中でももっと教育してほしいと思うし、政権が変わるのでやるかやらないかはわかりませんが、これをきっかけに安全面についても文科省でもきちんと取り入れて下さい。間違つた教育をしているのなら、それは変えてくれと申し入れて行つたらどうでしょうか。

文科省と農水省、厚労省の連携は必要ではないかということで、実は今、日本生協連が中心になって食料・農業・農村基本計画を見直ししている時期です。その中に委員として参加していただいて、農水省の方が委員会で説明をされた時に文科省との連携についてもっと必要でないか考える話をしました。なかなか難しいという部分があるのが実情のようです。ただ、言い続ける必要はあると考えています。もう1点、安全性という意味で言うと正しく怖がるということや国の責任でちゃんと説明していただくということが大事なことだと思います。北海道でレタスの残留農薬が基準の1.9倍で、0.019ppmだということで、それについては回収があつたという報道もありました。実際にあのような報道だけで基準の1.9倍ということをもって、それを正しく怖がるという時にどう見るかということや判断が出来る。そういうことを生協としては国に求めて行きたいと思います。

農水省のホームページからですが、食品ロスを発生させないための取り組みを外食産業で行っているところを見つけました。ご飯の盛りを減らすかわりにおかわりを自由にしている和食屋さんの例とか、小盛りの場合は割引を実施しているパスタ屋さん、量の少ないサイドメニューや単品メニューを採用しているとかで、4つ目にドギーバッグの事が出ていた。そういうものを見ていて、事業者も努力していると関心していた。私の身内にホテルに勤めている者がいて、食品の残さはやはり宴会が多いというのはそのとおりだそうです。出したものはどうしようもない。残すのはお客なので仕方がないが、ホテル内部で作つた食品は残り物は絶対に出さないようにする努力はしている。それではレストランなどで量を少なめに値下げを下げたらどうかという話をしたら、売り上げの問題があるのでそれは出来ないと言っていました。後日、リサイクル法が出来たからかどうかが、豚の餌にまわしているということですので、エコフィードになるのかと思いま

した。外食などの事業者の間でいろいろな連携をしながら食品ロスをなくす努力をしていってほしい。私も学校での食育の教育、地域での食育の教育の必要性を感じました。

全農における平成20年度食品製造副産物の利用状況としては10万トンぐらいの取り扱いを実施しています。全農として取り組んでいる内容と考え方の中にはさきほどの説明の中の線引きというかエコフィードの原料ですが、食品製造副産物については今後も大きく取り上げてやっていくということと、その下の部分については今後、いろいろな認証制度も含めて確立していく中で進めていきたいと考えています。去年、生産地に行ってえさ会社の方とか生産者の方といろいろ話をしましたが、生産者は餌代が安くなり発育状況が今と変わらなければ良いという考えを持っているが、エサ会社としては現状の食品製造副産物については問題はないのですが、後の口についてはいろいろな意味で内容をクリアできない限り工場内に持ち込むことが難しいということが現段階であります。

コープの取り組みについて、3県の残さのリサイクルの問題でループが出来るのは大事だと思います。しずおか、やまなしは肥料として地場野菜とか地産地消とうことで可能性があると思いますが、かながわは畜産物の飼料になるのは現実的には難しいのではと思いますが、その辺何か前提、考えがあるのか、あるいはたまたまなのか教えていただきたい。

神奈川が飼料ルートで再資源化しているのはたまたま横浜市にある横浜有機リサイクルが立ち上がって再資源化をお願い出来たというのがきっかけです。それを飼料としてコープで供給できる商品、豚の餌にという活用は難しいというところがあるというのが今の到達点だと思います。

地域に取り組んだ展開ということで福井県はおいしい福井食べ切り運動ということで、出るごみを減らしましょう、ということで飲食店に加盟していただき、小盛りを提供しているという店を募ったり、家庭のゴミを減らすアイデアを募集してまとめたり、というような活動をやって、3年間で結構ごみが減ったという事例もあります。

前田： 食品残さが増えた理由のひとつには冷蔵、冷凍の技術の発達に関わっているのかと思いました。数年前に私が所属する工学部の学科で近くの保養所を使って泊まりの懇親会をやった。宴会をやってから泊まりの部屋に移ってワイワイやろうといった時に、宴会で余った食べ物を部屋に持って行って酒のつまみにしようと思ったら料理長に止められました。同じ建物の中で部屋を移して食べるだけなのに、それでも傷むと言われた。逆に言うとそれだけ傷みの早いものを生鮮に維持して料理に出してくれたということですが、それを裏返しにするとそういうものを我々は食べている。だからすぐに傷んでしまっただけで残さになる。ドギーバッグが使えないのも、もしかしたらその辺が関係するのかなと思いました。

妻鹿： 今日、食品リサイクルループの話聞いて私自身勉強になりました。こういうことがだんだん進んでいけば、今は微々たるものでも多少食品の廃棄が減って有効利用になるかもしれないと思います。消費者に対する生協としての食育教育にしっかり関わって賞味期限をはじめとして残さの問題も含めて、今、食料がどうなっているかを皆に知ってもらうことが大切だと思いました。

佐藤： 全体的な感想としてはリスクコミュニケーションが非常に成熟したと感じました。今回のテーマでもリスクコミュニケーションになるということでも勉強になりました。食品残さは個人の問題、企業や国の問題に分けて考える必要があると思います。個人の問題は一言で言えばもったいないということになると思います。これでいくとドギーバッグにしても賞味期限切れのものにしても、もったいないから食べるほうが良いということになります。そこには必ず自己責任が伴うことをはっきりと自覚しなければいけない。単にもったいないから食べる、私は大丈夫だから食べるということだけでは問題は解決しない。このこと、自己責任ということ私たちがきちんと意識しなければいけないと感じました。国や企業の問題でいうと、物をたくさん作るというのは経済活動でパイを大きくすることです。経済活動としてはパイを大きくすることも必要です。私の知り合いに食品廃棄の仕事をしている人がいますが、たくさん作ってたくさん捨ててもらわないと自分たちのはなくなる、と言っています。つまり捨てるのも経済活動なんだと。日本はそれで栄えてきたという一面もあるわけです。無駄をなくすということはいろいろな所で人がいらなくなる、仕事がなくなるということでもあります。今までそういう形でパイを大きくしてきたが、ここにきてそれだけでは立ちゆかなくなってきた。全然別の問題、食べ物がなくなるとか、捨てることによって環境を破壊するなどという問題が新たに出てきたので、ここで方向を変える必要が生じたのかも知れません。そんなことを考えさせられた今日のリスキミでした。

北野： 佐藤さんの発言と似ていますが、こういうテーマを選んだということはリスキミが成熟したな、と思います。従来は安全ということから食料自給率、食料安全保障ということになってきて、さらにそのひとつとしてこういうテーマを選んだことは素晴らしいと思います。私が全体として

言いたいのは、リサイクルはやらないよりやった方が良いということで、決してベストではない、ベターな選択だということです。提供単位にしても究極は昔の小売です。醤油を一合とかお酒を一合とか。今は人件費などの問題で無理なのですが、でも生協は世の中のちょっと先を走るべきだと思う。スウェーデンなどではマイボトルを持って行って牛乳を自動販売機から買うことができるそうです。これは、容器としての資源の有効利用にもなるし、必要なだけ買えるというメリットもある。そういうことで一歩前に出るのが生協の役目だと思います。今日の問題では文化というのが非常に大きく影響している。中国人と食事をする時に全部食べるのはいけない。足りなかったということになってしまいますから。食べたくとも少し残さなくてはならない。日本でもパーティーなどでは余る位出さないとケチみたいなことになってしまう。そういう文化を変えていかなければいけない。これは食育のひとつだと思いますが、長くかかるけれど変えていかなければいけない。最終的にはメーカーや流通業者を動かせるのは消費者の力。ドギーバッグは現状では衛生上の問題はあるが、たとえば生ものはだめでも加熱したものは良いではないか。場合によっては一筆入れて、食中毒を起こしても文句を言いません、と。少しずつでも選んで、これはよい、だめと一歩ずつ進んでいくのがひとつの手だと思います。最後に、リサイクルはベターで、出来れば飼料にしる、と。肥料よりは飼料だ、と。それは倫理的モラルではわかるが、自然科学的に考えた時に飼料にする方が肥料にするより良いのか。エネルギー消費などを考えると。飼料にするには過熱処理しないといけないとか。肥料にするなら土で発酵させておけば良い。そういうことも考えてどちらが大事か。ライフサイクル分析という手法がありますが、この問題はひとつのテーマかと思いました。倫理観とは別の問題として。最後に、自給率は多いほど良いが、国のためではなく自分の健康によい、というのが一番大切だと思う。和食を食べるのが健康に良い。それが結果として自給率向上につながる、という視点です。国が音頭をとっていると国のために協力させられるのか、と思う人が出てきます。和食を食べることが体に良いし自給率向上になるのだというスローガンも、沖倉さん、考えたら如何でしょうか。

関澤： 生協としていろいろ出来ることがあるし、すでに取り組んでいるものもあるということがよくわかりました。それをどんどん進めていくのはすごく大事だと思うし、今日はこういうことをやったらどうかという、献立から始まっているいろいろな提案があったので是非検討していただきたい。私が特に印象に残ったのは妻鹿先生がおっしゃった、入るところを皆がメタボになるくらい買っている状況。それは私たちが今はどうしようもない面もありますが、どうしたらよいのかというひとつとして生協というレベルで考えると、たとえば静岡の漁港では我々が名前も知らない魚介がたくさん獲れておいしいけれど、名前を知らないので売ることが出来ないの、地元では使っているが後は捨てているという話を聞いた。そういったことも静岡と一緒に、こういうおいしい魚があるけれど皆で食べていけないか、という形でやっていくとか色々なことを工夫することによって、今は生産地で捨てているようなものも使えるし、それをもっと生かしていくということで健康にも良いしお金も少しは助かるということがあるかなと思いました。

事務局連絡： - 次回リスクコミュニケーション委員会「BSE」連絡・まとめ -