

平成18年度全国食品残さ飼料化（エコフイード）行動会議（第1回）

平成18年5月19日

農林水産省

平成18年5月19日

於・経済産業省別館10階1014会議室

平成18年度全国食品残さ飼料化（エコフィード）行動会議（第1回）議事録

農 林 水 産 省

## 目 次

1. 開 会 .....	1
1. あいさつ .....	1
1. 議 事	
(1)「平成18年度食品残さの飼料化(エコフィード)推進に向けた 行動計画(案)」について .....	3
(2)エコフィードにおける安全性確保について	
(3)食料・農業・農村政策審議会総合食料分科会食品リサイクル小委員会 の審議状況について .....	10
1. 閉 会 .....	28



## 開 会

松尾飼料専門官 それでは、定刻になりましたので、ただ今から平成 18 年度第 1 回全国食品残さ飼料化（エコフィード）行動会議を開催させていただきます。

本日は御多忙のところ、また、お足元が悪い中、御参集ありがとうございます。私は本日の司会進行を務めます生産局畜産振興課の松尾と申します。よろしく申し上げます。

なお、冒頭からお願い事で恐縮ですが、携帯電話についてはマナーモードに設定いただきますようお願いいたします。

## あ い さ つ

松尾飼料専門官 開会に当たりまして、農林水産省生産局、町田畜産部長からあいさつを申し上げます。

町田畜産部長 おはようございます。食品残さの飼料化行動会議、18 年度の第 1 回になります。開会に当たりまして一言ご挨拶を申し上げます。

まず、お集まりいただきました皆様方におかれましては、大変御多忙の中、また、天候も悪い中をお集まりいただきまして、本当にありがとうございます。

このテーマとしております飼料自給率につきましては、御案内のとおり、昨年 3 月に閣議決定をされまして、平成 15 年の 23% から、27 年度までに 35% に引き上げるといったことが食料・農業・農村基本計画の中に書き込まれたところでございます。本行動会議につきましては、食品残さの飼料化、いわゆるエコフィードの推進につきましても課題への対応策の一環ということで、食料自給率の向上という観点から取り組んでいるところでございます。

本年 2 月に開催いたしました前回の行動会議では、初年度となりました 17 年度の取り組みで明らかになった課題について点検、検証いただきまして、残り物、捨てられたものといったイメージの払拭、また、エコフィードの安全性の確保、さらには食品循環資源の発生実態や飼料利用の意向の把握、また、安定的な飼料化技術の開発・普及、発酵化飼料等に関する情報の収集・提供、こういった大きく言って 4 つのことを課題として整理をいた

だいたところでございます。

本日は、これらの課題を踏まえまして、平成18年度の行動計画案、また、本年度の中心テーマと考えておりますエコフィードにおきます安全性の確保のためのガイドラインの進捗状況並びに食品リサイクル法の見直し状況等につきまして御説明をいたしまして、それに対する皆様方の御所感や課題及び今後の展開方向などにつきまして御意見をいただきたいと考えているところでございます。我が国畜産のさらなる発展に資するエコフィードのために、引き続き御尽力、御協力を賜りますようお願い申し上げまして、簡単でございますがあいさつとさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いたします。

松尾飼料専門官 冒頭のカメラ撮りにつきましては、この後は御遠慮いただきたいと思います。

それでは、議事に入る前に本日配付しております資料の確認をさせていただきます。

それぞれ資料の番号をつけておりますが、まず資料1として議事次第と座席表、資料2として全国食品残さ飼料化（エコフィード）行動会議設置要領、資料3として、A3で折り込んでおります食品残さ飼料化（エコフィード）推進に向けた行動計画（平成18年度）（案）、資料4として、エコフィードにおける安全性確保のためのガイドライン（骨子素案）、資料5として食品リサイクル法に基づく基本方針の見直しに係る論点整理（案）というものがございます。

そのほか、参考資料といたしまして2枚紙の平成18年度エコフィード関連事業予算の概要、もう1つがリーフレット「食品残さ飼料（エコフィード）の利用を進めるために」がでございます。さらに、構成員の方々には5月10日に開催されました平成18年度飼料自給率向上戦略会議の資料を参考配付しておりますのでよろしくお願いいたします。

資料の足りない方はいらっしゃいませんか。いらっしゃいましたら事務局に御連絡ください。

また、本日の出席者、ただいま御案内しました資料1に座席表を記載しております。出席者の御紹介につきましては、時間の都合もございませぬので、座席表の配付をもってかえさせていただきます。

また、今回、山口委員におかれましては所用があるということで御欠席されております。花澤委員におかれましては少々おくれるとの御連絡がございました。

議 事

(1)「平成18年度食品残さの飼料化(エコフィード)推進に向けた行動計画(案)」について

松尾飼料専門官 それでは議事に入りたいと思います。

まず「平成18年度食品残さの飼料化(エコフィード)推進に向けた行動計画(案)」につきまして説明させていただきます。

山本需給対策室長 畜産振興課、需給対策室長の山本でございます。私から資料3の行動計画につきまして御説明させていただきます。申しわけございませんが座って説明させていただきます。

資料3をごらんいただきたいと思います。これにつきましては、先般の戦略会議で粗飼料の方の行動計画とあわせて御了承いただいたものでございます。

平成18年度の行動計画につきましては、先ほど会長からもありましたように、17年度の検証結果を、2月7日に行動会議を開催させていただきまして、2月10日の戦略会議でも検証させていただいたわけですが、その際には残り物のイメージの払拭とか安全性の確保、あるいは実態把握、技術の開発・普及、そういったところを課題として整理させていただいたのは御案内のとおりでございます。こうした検証結果を踏まえまして、5月10日の戦略会議で御了承いただきまして、今回、具体的な取り組みを進めていこうということでこの会議を開催させていただいたところでございます。

それでは計画の内容を御説明したいと思いますが、まず一番上の全国食品残さ飼料化行動会議、本日開催いたしまして、本年度末にその取り組みの検証を行いたいと考えております。

左側の項目でいいますと、エコフィードの推進運動、エコフィードのPR・普及啓発ということで、昨年に引き続きブロック会議の開催ということで考えております。今月の30日に関東農政局を皮切りに、皆様方の御協力も得まして各ブロックで会議を開催して参りたいと思います。

また、右の方にありますが、全国シンポジウムの開催ということで、ことしの1月、畜草研あるいは中央畜産会等の御協力をいただきましてシンポジウムを開催させていただきました。本年度におきましても、さらに理解醸成、あるいは今後の課題について意見交換をするためのシンポジウムを開催したいと考えております。

続きまして、情報の収集・提供ということでは、食品循環資源の排出実態・利用意向調

査の実施、あるいは優良事例の調査というところでございますが、17年度は配合飼料工場でのエコフィードの利用実態調査を行いましたし、また、優良事例につきましても皆様方の御協力を得まして約130事例を把握して、そのうち31事例を取りまとめさせていただき、前回の行動会議あるいは戦略会議でも配付させていただいたところでございますが、本年度はさらに綿密な実態調査、あるいは優良事例でもさらなる調査をいたしまして、ネットワークづくりの基礎資料として利用できるように持っていきたいと考えております。

また、その下のモデル地区の選定・重点活動ということで、17年度におきましてはそういう取り組みをしていただいた都道府県等もあったわけでございますが、本年度はさらに地域の特性なり、そこへの重点活動、そういったものにも重点を置いてさらに取り組みを深化させていきたいと考えております。

また、人づくりの面では、昨年度も研修を行いました、本年度も中央畜産技術研修ということで人材育成研修、都道府県とか関係団体の職員の方を対象とした研修を開催したいと考えております。

次にエコフィードの安全性の確保あるいはエコフィードの安全性を担保するための認証制度の検討となっておりますが、これは後ほど消費・安全局から御説明をさせていただきたいと思いますが、この行動会議のメンバーの方にも御協力をいただいているところでございます。エコフィードの安全性確保ガイドライン、排出から利用するに当たって安全性のマニュアル、ガイドライン的なものをつくるということで検討を進め、ことしの夏ごろをめどに作成いたしまして、秋以降、PR・普及に努めていくというふうに考えております。

また、関連いたします認証制度の検討会議も立ち上げ、環境、その他いろいろなもので認証制度というのをやっておりますが、エコフィードにつきましても認証制度というものを検討していきたい。具体的にどういう基準で、どういった対応でやっていくかということも含め、他の制度等も参考にさせていただきまして検討を進めていきたいと考えております。

また、エコフィード栄養特性評価手法の開発ということでは、専門委員会を立ち上げまして、生産者の方が安心してエサとして利用できるような、エサとしての栄養価の評価といったものが迅速かつ容易にできる仕組みというものを検討していきたいと考えております。システム開発等も含め検討していきたいと考えております。

以上、ざっとですが行動計画の内容でございまして、これを5月10日の戦略会議でも御

説明いたしまして、その中の議論を若干御紹介いたしますと、消費者へのPR・広報が重要ではないか。あるいは、安全性確保が重要ということで、特に安全性のガイドラインを前倒して進めるべきではないか。実は当初の行動計画（案）ではガイドラインの作成、秋以降をめどに完成することを目指していたんですが、前倒しするというので、このようなスケジュールにさせていただいているところでございます。

また、エコフィードについては残さ、あるいは食べ残しを原料としたという考え方ではなくて、リサイクルとして、資源として活用している。先ほどのPR・広報とも関連する話かもしれませんが、イメージの転換が必要だ。そういったような議論が出て参った次第でございます。

18年度の行動計画につきましては、昨年度はどちらかというと基礎づくり、基盤づくりということで取り組みをさせていただいたわけですが、本年度はそういうものをベースにいたしまして、安全性の確保など、さらにステップアップした取り組みを進めていきたいと考えていますので、引き続き皆様方を初め関係各位の御協力をお願いする次第でございます。

以上、簡単でございますが、行動計画の説明を終わらせていただきたいと思います。

松尾飼料専門官 ありがとうございます。

以上の説明につきまして御意見、御質問等がございましたらよろしく申し上げます。

川島委員 畜産草地研究所の川島です。昨年全国シンポを主催した者として1点お願いがあります。

昨今、鳥インフルエンザを初めとしていろいろな疾病の問題がありまして、前回、全国シンポジウムを開催した際には500名近くの方々が集まられて、その中には中小家畜の生産にかかわっている方も大勢おられたと思うんです。諸外国の動きを見ますと、鳥インフルエンザについても非常に大きな問題になりつつあって、今後、日本の中でどうなるかもわからない状況にありますので、今後の展開、鳥インフルエンザに限らず、そのほかの疾病の発生状況も見ながら、必ず1月に500人規模のシンポジウムをやるというのではなく、状況を見た上で、場合によってはブロックごとに開催してそれを取りまとめるとか、時期を考えてやるとか、多少フレキシブルな対応も検討しながらやっていただけたらと思います。よろしくお願いいたします。

松尾飼料専門官 そのほかございませんでしょうか。

野老委員 べんとう振興協の野老ですが、今さらながらで大変恐縮なんですが、食品残

さの飼料化と食料自給率の関係はどう考えたらいいんですか。つまり、食品残さの飼料というのはすべて国内産と考えるんでしょうか。わかりましたらお願いしたいんですが。

松尾飼料専門官 それでは、一括して答えたいと思いますので、そのほかございましたら。

富士委員 今の食料自給率と飼料の関連で、食品残さ全体が1,100万トンぐらいあって、そのうち半分ぐらいが再生利用されて、そのうち飼料化されているのが17%ぐらいという16年度の調査があるんですが、そういうことからすると、配合飼料といいますが、飼料生産量がどのぐらいになっているのか、数値がわかれば教えていただきたい。

それから、そういう現状の中で、将来どのぐらい伸ばしていくというか、22年とか27年に目標を持っているのか、食料自給率全体の中でエコフィードがどのぐらいのシェアを占めるのか、その辺のイメージがあれば教えていただきたいと思います。

山本需給対策室長 まず川島委員からありましたシンポジウムの開催につきましては、行動計画としては1月のところに書いてございますが、開催時期なりやり方につきましては関係する皆様方とよく相談して、よりいいものにしていきたいと考えております。

また、2人の委員からございました自給率の関係ですが、そもそも食品残さの飼料化というのは、飼料自給率の向上ということで、冒頭の畜産部長のあいさつにもございましたが、平成15年度の飼料自給率23%を35%に引き上げていくということで、当然、飼料自給率を前提に食料自給率を計算しているわけですが、具体的には残さの自給率というのは、なかなか実態値の把握が難しいところがございますので、出てくる残さのうち、自給率と同様の数値が国産だという計算のもとにやっています、現状ですと40%、将来ですと45%という前提で計算をしております。

そういう前提で、残さの飼料というのは濃厚飼料の自給率ということで計算しているわけですが、先ほど飼料自給率は23から35と言いましたが、濃厚飼料の方は現状9%のものを14%に引き上げていく。その中のものとしてカウントをしているわけでございます。

それと、配合飼料といいますが、エサとしてどれだけ利用されているかでございますが、前回の行動会議で配合飼料工場で具体的にどれだけ利用されているかというデータを出させていただきました。それによりますと、16年度の調査で、97工場で約15万トンの残さが利用されている。例えば菓子くずとか、米ぬか、パンくず、ビールかす等が利用されているという実態調査を前回の行動会議で配付させていただいているところでございます。

松尾飼料専門官 そのほかございませんでしょうか。

ないようでしたら、最後に総括的な質問をいただくことになっておりますので、本会議としてこの方針により今年度の活動を進めていくということで御了解いただけますでしょうか。

志澤委員 食品リサイクルの見直しの委員にもなっていて、この中で唯一、生産者というか、利用する方の立場で、今、国がこうなっていますが、各県にどういう指導をしているのか、県の取り組みですね。

それから、その受け皿としての利用者のネットワークづくりとありますが、意外とこの部分が進んでいない。かなり食品残さが出ているということですが、畜産農家がそれを使おうかといっても、廃掃法の問題等いろいろあって、現実には、できたエコフードを使う段階でも、中身が何なのか明確になっていない部分が多いわけですね。安全性確保のガイドラインを早くつくってほしいという話はそこから出てきたわけですが、エコフードをつくって生産者に供給する場合には、できるだけ透明性の高いというか、安全性の高いというか、私は、できれば生産者も供給者の中に入って、一緒に安全性とか品質を検証できるような形が、より推進しやすいのではないかと思いますね。

それについては、きょうは各県の畜産課長会議の会長がお見えになっていますが、各県の取り組みが全然見えてこないんですが、国の方だけ急いで動いていても、各県がどんな受け皿づくりをしようとしているのか、それは、私は養豚ですが、養豚については余り見えてきていない部分が多いわけです。ぜひ利用者のネットワークづくりの中で、呼び込みというか、勧誘というか、それとあわせて、残さを加工して供給する中には必ず利用する生産者も一緒に入るというような位置づけがあった方が、安全性なり品質の検証なりができやすいと思うんです。今はどっちかという、排出業者の都合でどんどん加工して出ているのが現実なんですね。

松尾飼料専門官 ありがとうございます。

関連して何かございますか。

各県の委員の方、回答なりございましたらお願いします。

苫米地委員 群馬県の苫米地です。

エコフィードについての取り組みは、群馬県の中では、食品残さの利用というのは個々の酪農家であるとか肉牛農家では行われていると思うんですが、食品残さを飼料化してこれを使っていこうという取り組みまでは至っていないのが現実だと思っています。

言われているように、安全性、それから情報収集ですね。消費者の理解がまず進まない  
と、農家でこういうものを使っているよというのが理解されないんじゃないか。拒絶反応  
でも起きると厄介な問題ですので、その辺をクリアしてから、エコフィードは畜産で十分  
使っていけるんだよとPRしていく必要があるんじゃないかな。今の段階ではまだまだ、  
その前段階ぐらいのところで、個々に豆腐かすを使うとか、ビールかすを使うとか、そう  
いう段階じゃないかなと思っております。

丸井委員 青森県でございます。

青森県も同様なんですけど、うちの県はりんご生産地でございます。りんごにつきましては  
は、御存じだと思いますが、りんごジュースかすというものが従前から主に酪農の方で使  
われているんですが、今、畜産公共事業の中の担い手事業というのがあるんですが、T M  
R、要するに混合飼料ですね、その中でりんごジュースかす、それから、一部なんですけど、  
豆腐かすとか、そういったものを混合してエコを高めるといふうなものはございます。  
ただ、群馬の課長さんが述べられたとおり、それを前面に出して取り組むという姿勢はま  
だございません。以上でございます。

永徳委員 鹿児島県です。

特徴的なものとしては焼酎かすの飼料化と肥料化ということで、焼酎のメーカーさんが  
共同でいろいろ造っていらっしゃいます。大きなもので4カ所ほどございますが、先ほど  
言われました養豚につきましては、先日新聞でもあったように、大きな養豚場が一部焼酎  
かすを、フィーディングということで計画をしていると聞いております。地域の密着の養  
豚業者については個々対応というのが多いのではないかなと思っております。以上  
です。

井戸畜産振興課長補佐 畜産振興課の井戸です。

私から若干補足説明をしておきますが、今、各県の取り組み、大きくは国が行動会議を  
立ち上げて、各地方の行政ブロック単位、農政局単位、沖縄、北海道でやっております。  
それを受けて各県で飼料自給率向上の戦略会議を立ち上げていただいて、昨年11月ごろ  
までには各県で体制が整ったところです。

それと、酪肉近代化計画の各県の承認を国の方でやっていて、その中には自給飼料の生  
産をいかに伸ばすか、あとは食品製造の副産物、残さの賦存量をある程度把握した上で、  
将来どれだけ使うかという数字的なものは出ております。ただ、先ほども御説明があった  
ように、使うところは各農家ごとのあれなので、押しつけるということまではいかない。

我々は、例えば青森県から紹介があったりんごかすについては、3割ぐらいが飼料化利用で、まだ堆肥化になっている方が多い。基本的には大家畜の酪農に使われているようですが、最近、養豚の方に使えば脂肪酸組成が非常に人間に優しいということが証明されつつあって、今後かなり可能性は秘めているということも承知しているわけです。

鹿児島県におかれましては、焼酎かすがかなり取り組みが進んでいますが、現在、焼酎かすの利用を見ますと、飼料では1割ほどしか使われていない。堆肥、肥料の方は18%、海洋投棄が2割ぐらい、あとは浄化処理等なんですね。18年度をもって海洋投棄が非常に厳しくなるということで、現状は海洋投棄になっているものが12万トンほどございますが、これが肥料か飼料に来るのではないかということで、飼料化の取り組みが非常に進んでいます。つい最近も、焼酎かすメーカーと養豚業が直接つながっている豚舎建設の動きがあると報道もされたところであって、まさにこれからではないか。

昨年の6月19日に第1回の行動会議を立ち上げさせてもらって、ちょうど11カ月たちました。昨年行動会議に参画していただいた人が、食品産業のみならず、中間処理業者も含めて3,000名おりまして、ことしも引き続き地道な啓発事業に取り組みつつ、安全性の確認のためのガイドラインづくりとか、基盤的なところをやらないと、先ほど県の課長からもありましたように、今すぐというわけにはいかないんじゃないかというのは我々も認識しております。

ということで、今年の取り組みにつきましては、新たな予算を確保した上で前倒しでやっている状況でございますので、ガイドラインとか認証制度の方向性とか、栄養評価手法が確立した時点ではもうちょっと力を入れて進めていただきたいというのが我々の考えでございます。

志澤委員 今、各県の動きをお尋ねしたわけですが、食品リサイクル法の推進に伴って、肥料化とエサ化と2つありまして、関東近郊は、エサ化よりも堆肥化の方が進んでいるわけですね。最近の状況としては、私どもの堆肥が流れていたところに食品残さの堆肥がお金を付けて入ってきているわけですね。そうすると我々の堆肥は出ていかないわけですよ。ちゃんと運んで、撒いてというところまで畜産農家がやらないと受け取ってもらえないというのが現実なんですね。

私どものは畜産の堆肥で、ちゃんと家畜の腹を通して出てきた堆肥だからいい堆肥なんですといっても、実際に食品残さの堆肥を使ってやってみた結果、大差はない。使うことによってプレミアムがついてくる方が農家としてはいいんだということで、畜産、特に養豚

あるいは養鶏の堆肥が流れづらくなってきている。流れなくなったときに畜産はとまっちゃうわけですが、畜産が多いところは県を挙げて飼料化に向けサポートしていただかないとなかなか難しいのかなと思っています。そのためにも、早く安全性のガイドラインをつくっていただければ、安心して使えるような体制づくりができるんじゃないかと思うんです。

井戸畜産振興課長補佐 志澤委員のおっしゃられることについては、引き続き我々、行動会議、各ブロックに落としていきたいと思えます。よろしくお願いします。

松尾飼料専門官 ほかにございますか。

ほかに御意見ないようですので、本会議としてこの方針により今年度の活動を進めていくということで御了解いただけますでしょうか。

それでは、御了解いただいたということで、この方針に基づいて今年度の活動を進めて参りたいと思いますので、御参集の皆様におかれましては御尽力、御協力のほどよろしくお願いいたします。

## (2) エコフィードにおける安全性確保について

### (3) 食料・農業・農村政策審議会総合食料分科会食品リサイクル小委員会の審議状況について

松尾飼料専門官 続きまして次の議題、エコフィードにおける安全性確保並びに食料・農業・農村政策審議会総合食料分科会食品リサイクル小委員会の審議状況につきまして、一括して説明させていただきます。その後、事務局から説明のありました各事項につきまして一括して質疑応答に入りたいと考えておりますので、よろしくお願いします。

まず、現在エコフィードにおける安全性確保のためのガイドライン作成検討会において作成が進められておりますエコフィードガイドラインにつきまして、畜水産安全管理課より説明させていただきます。

杉浦畜水産安全管理課長 畜水産安全管理課長の杉浦でございます。エコフィードの安全性確保のためのガイドラインの検討状況につきまして御説明させていただきます。

ガイドライン作成のための検討会につきましては、昨年10月に設置させていただきました。資料4の最後のページにガイドライン作成検討会の名簿がございます。行動会議の数名の方にもメンバーになっていただきまして検討を進めております。合計13人からなる

わけでございますが、そのうちの阿部先生、川島室長、濱本肥飼研の大阪事務所長、松原肥飼研の飼料管理課長につきましてはワーキンググループのメンバーとしてもガイドライン（案）の作成に貢献していただいております。現在まで検討会を2回、ワーキンググループを3回開催いたしまして、最終案に近いものができて参っておりますので、その概要につきまして資料4の1ページ目と2ページ目で簡単に御紹介させていただきます。

まずこのガイドラインの目的でございますが、食品製造副産物、余剰食品、調理残さ等を利用して製造される飼料の安全性確保及び家畜衛生の観点から製造、保管、給与等の各課程における管理の基本的な指針を示すものでございます。

それから、定義といたしまして、このガイドラインで用いる用語につきましては、飼安法その他関係法令で用いられている定義のほか、ここにご覧のように、食品製造副産物等、米ぬか、酒かす、焼酎といった食品の製造課程で得られる副産物、野菜カット等の加工くずでございますが、食品製造副産物等ということで定義しております。それから余剰食品、飯、パン、めん類といった食品として製造されたものでございますが、食品としての利用がなされないものを余剰食品ということで定義しております。それから調理残さ、調理に伴い発生する残さでございますが、その由来によって事業系調理残さ、家庭調理残さと2つを定義しております。それから食べ残し、調理されたものが食用に供された後、食べ残されたものにつきまして食べ残しということで定義しております。これも由来によって事業系食べ残し、一般家庭食べ残しという2つの用語を定義しております。

それから、以上申し上げました原料を使ってそのまま飼料として利用するもの、または原料として加工して飼料として利用するものを食品残さ等利用飼料ということで定義しております。それから生残飯ということで、調理残さ及び食べ残しを収集したもので加熱加工されていないものを定義しております。

それから、第3の原料収集、製造等に関する基本的な指針ということで、1の原料収集から6の帳簿の記載等、エコフィードを製造する各段階における注意点について整理しております。

まず原料収集でございますが、原料となる食品製造副産物、調理残さ、食べ残しにつきまして、原料収集先で分別する際に注意すべき点について規定しております。例えば食品製造副産物につきましては、哺乳動物あるいは家禽、魚介類に由来するたん白質については原料にすると飼安法違反となります。もちろん大臣確認を受けたものは除外されますが、基本的には飼安法違反になるということで、確実に分別すること、それから、調理残さ、

食べ残しにつきましては異物の混入がないことを確認して専用の容器に入れることといった注意すべき点を規定しております。

それから、(2)の原料収集時の分別でございますが、例えばカビの発生とか腐敗が認められるものについては原料として収集すべきでないとか、余剰食品については包装資材を極力除去することといった規定を設けております。

それから排出元の責任でございますが、排出者が注意すべき点ということで、今申し上げましたような分別の徹底を図るということ、それから保存に当たっては保冷庫、冷暗所に保管する。それからカビの発生とか腐敗を防止する対策をとること。それから、伝染病を防止する観点からカラス等からの隔離、異物の混入を防止するために蓋付きの専用容器に入れることといった規定を設けております。

それから、(4)の排出元との契約でございますが、各原料について今申し上げましたような分別、保管、品質確保のための努力義務について排出者と契約を結ぶのが望ましい、契約を結ぶべきであるという規定を設けております。

それから、(5)の排出元の教育・養成等でございますが、(4)の契約の締結に際して異物分別等の具体的手法について排出者に対して必要に応じて教育を行うといった規定を検討しているところでございます。

次に2の原料の運搬・保管でございますが、注意点といたしまして排出元での保管期間は極力短くして迅速に収集しなければならない。あるいは運搬に際してカラス等から隔離、異物の混入を防止するために蓋付きの専用容器に入れる。それから移動距離を極力短くして腐敗、脂質の酸化等の品質劣化を防止しなければならないといった規定を設けております。

それから、3の製造でございますが、(1)から(4)まで、大きく4つの規定を設けております。(1)の原料の受け入れ時の分別につきましては、全般的な事項としてカビの発生、腐敗等が認められた原料として不適当なものは製造または使用に供してはならない。それから、余剰食品については原料収集時に分別できなかった包装資材を分別除去する。それから、事業系調理残さ、事業系食べ残しにつきましては、原料収集時に分別できなかった異物、はし、ようじ等を除去するといった規定を設けております。

それから、(2)の細菌、ウイルス等病原微生物汚染対策といたしまして、特に生肉が混入している可能性のあるものについては、家畜伝染病予防法に基づく豚コレラに関する特定家畜伝染病防疫指針に基づいて、70 30分以上、または80 3分以上の加熱処理をする

ことといった、病原微生物を殺滅するための加熱処理というのを規定しております。

それから、(3) の A 飼料、これは反すう動物に給与される、またはその可能性のあるものとして動物由来たん白質が混入しないよう取り扱われるもの、平成 15 年 9 月の当時の生産局長のガイドラインに基づくものでございますが、A 飼料を製造する場合には、局長通知に基づいて動物由来たん白質の混入防止の徹底を図るという規定を設けております。

それから、(4) の配合飼料原料の製造でございますが、配合飼料の原料を製造する場合には、粉末乾燥処理を行う。水分については 13.5% 以下にすることが望ましいといった規定を検討しております。

2 ページの 4 の品質管理でございますが、ここでは(1) から(5) にございますように、試料の採取、分析項目及び分析頻度、(3) の分析方法及び分析場所、品質管理基準、品質管理台帳及びその保存といった、製造の課程で品質を管理する必要があるわけですが、その方法あるいは注意点について規定を設けております。

それから、5 の製品の保管、出荷等でございますが、ここでは(1) から(5) にございますように、異物混入の排除、製品の保管、出荷先の制限、A 飼料の輸送、製品の表示についての注意点を規定しております。

それから、6 の帳簿の記載等でございますが、製造時、製品の譲り渡し時には、飼安法におきまして一定の事項を帳簿に記載しなければならないと定められております。例えば製品を製造した場合にはその飼料の名称、数量、製造年月日、製造に用いた原料または材料の名称及び数量、そういった事項について帳簿に記載しなければならないという規定がございますので、ここで改めて規定させていただいております。それから、(3) の帳簿の保存期間でございますが、これも飼安法で定められた 8 年間の保存というのを規定しております。

次に第 4 として製造等管理体制という項目を設けまして、今まで説明させていただきました第 3 の 1 から 4 まで、原料収集、製造等に関する基本的な指針を効果的かつ効率的に実行するために、飼料業務管理規則を策定し、これを書面化することが望ましいといった規定を設けております。

それから、2 の飼料品質管理規則でございますが、第 3 の 4 で品質管理の項目を設けているわけですが、この具体的な内容を定めた飼料品質管理規則を策定し、書面化することが望ましいといった規定を設けております。

それから、第 5 が農家における製造、保管及び使用でございます。エコフィードにつき

ましては農家において製造、保管、利用されることもございますので、基本的には第3にございます原料収集、製造等に関する基本的な指針を準用するような形で農家における製造、保管、使用についての規定を設けることを検討しております。

それから、最後に第6といたしまして配合飼料工場における利用でございますが、哺乳動物由来たん白質を含む食品残さ等利用飼料を原料として用いる場合には、その原料が第3の(1)で先ほど説明いたしました、食品製造副産物の場合には哺乳動物あるいは家禽、魚介類に由来するたん白質、大臣確認を受けていない動物由来たん白質を原料としないよという規定を検討しているわけでございますが、その原料が大臣確認を受けていない動物由来たん白質ではないことを確認するよという注意事項を設けております。

以上が現在検討中のガイドラインの概要でございます。先ほど山本室長から、ガイドラインの今後の計画について簡単な説明がございましたが、7月上旬にもう一度検討会を開催して、最終案を完成させまして、局長通知という形で実施したいと考えております。以上でございます。

松尾飼料専門官 ありがとうございます。

続きまして、食料・農業・農村政策審議会総合食料分科会食品リサイクル小委員会におきます審議状況について、食品産業企画課より説明させていただきます。

枝元食品産業企画課長 御苦労さまでございます。食品産業企画課の枝元でございます。

資料5、食品リサイクル法に基づく基本方針の見直しに係る論点整理(案)ということで、4月4日付の紙がございます。この紙は、食料・農業・農村政策審議会の総合食料分科会食品リサイクル小委員会で昨年10月からリサイクル法に基づく基本方針の見直しについて議論してきておりますが、とりあえず論点という形で、こういうふうにとまとめたらどうかということでお示したものでございまして、後ほど御説明いたしますが、多様な意見をいただきまして、この論点整理で了承されたものではございません。現在、委員の御意見を踏まえて再度見直しを行っているところでございます。この資料に基づいて簡潔に御説明したいと思います。

まず1ページの1番の(2)でございますが、リサイクル法が施行されまして、業全体としての実施率は平成16年度45%ということで、着実に向上を遂げているという状況になっております。

しかしながら、(4)でございますが、個々の食品関連事業者の取り組み状況には非常に格差が認められるということ、(4)の にございますが、いわゆる発生の抑制、リデュ-

スについては成果があらわれていないという状況がございます。

2 ページでございます。 の再生利用、リサイクルといわれるものについてはどうなっているかということですが、例えば(イ)にございますように、チェーン展開とか、食品関連事業者の事業展開が広域化している状況に対応して、市町村の区域を超えたりサイクルが進んでいるというような現状がございます。これに対応して、食品廃棄物等を一括して広域的に収集運搬しやすくすることにより、コスト低減等に資するようにすることが必要ではないかという課題がございます。

また、(エ)でございますが、他方、リサイクルルートを確立する。先ほども若干議論がございましたが、実際にリサイクルしたものがどう使われるのか、安定的な需要の確保というのも重要な課題になっているということでございます。

その一環として、(カ)でございますが、本日の議論とも直接関係いたしますが、食品循環資源の飼料化を推進することが重要である等の指摘がございまして、さまざまな課題が顕在化していると認識をしております。

このような御意見等を踏まえまして、2 番が見直しに係る論点整理ということで、(1) は総論的なものですので飛ばしますが、3 ページでございます。わかりやすく具体的なところだけ御説明いたしますが、(2) の再生利用等の実施率目標につきまして、現在 25%をどのようにしていくかということになるわけですが、これまでどおり業種横断的なものとして目標を設定するのか、業種ごとの実態なり特性を考慮しつつ定めるのかという議論がある。これは関係者と問題意識を共有しながら設定していく必要があるのではないかと。

(3) のリサイクル等をより実施しやすい環境整備という観点では、取り組みへのインセンティブの付与、また、 にございますが、ビルテナント等同一建物内の食品関連事業者とか、コンビニ等フランチャイズにより広域的に展開している方々を1つの対象事業者としてとらえることができないか。また、現在は対象から外れております学校なり福祉施設についてどう考えるか。

また、 で、現在、飼料、肥料、油脂、メタン、この4つを手法として認めておりますが、新たなリサイクル手法について追加していく必要があるのではないかと。また、地域的、広域的なりサイクルを適切、効率的に行うための措置が必要ではないかと。安定的な需要確保を促進する措置が必要ではないかというような論点を整理しているところでございます。

4 ページでございますが、そのような環境整備もございますし、他方で食品リサイクルに対する信頼性向上、また不法投棄の防止という観点から、登録制度なり登録事業者につ

いてより適正な再生利用の取り組みを求める措置、例えば報告義務を求めるとか、そういうことも必要ではないかということがございます。

あと、(5) 関連施策ということで、食育なり、本日の会議もその一環でございますが、飼料自給率の向上なり、堆肥の関係でいきますと環境保全型農業の推進、バイオマス・ニッポン等々、関連施策と連携する必要があるのではないかとということで論点の整理をさせていただきます。

各委員から多様な意見をいただきました。今申し上げたのとそんなに変わらなく聞こえるかもしれませんが、大きくまとめて申し上げますと、1つには発生抑制について消費者とか家庭、地方公共団体への働きかけについてどう考えていくのかということがございますし、2点目といたしまして、本法の対象としています食品循環資源というものについて、廃棄物の規制との関係についてより踏み込んだ議論もしくは論点整理をすべきではないか。

また、飼料自給率の向上とか、持続的農業の推進とか、バイオマスとか、我が国の全体としての重要な課題に対応する上でも食品リサイクル制度というのは非常に重要であり、リサイクルループ、需要の方をどう考えるかということももう少し踏み込むべきではないか。その際には、当然ながら飼料の安全性みたいな問題も提起されているわけでございます。あと、特に市町村の農政サイドと廃棄物行政サイドとの連携をよりきちんとやるべきではないか等、種々の御議論をいただいております。現在、この御議論を踏まえ、論点整理という形かどうかは別として、見直しているところでございまして、可能であれば夏に中間的に報告を出させていただき、基本方針の見直しにつなげますとともに、必要があれば法律もしくは政令等の制度改正につなげていくというような観点でしているところでございます。

そういう中で、本日の会議、私どもは非常に重要に考えておりますし、特に堆肥につきましては、政策としては持続的農業を推進するんだということで、これからも推進すべきと認識しておりますが、現実には各地域におきましていろいろな競合も起こっているということもございます。一方、飼料については需要サイドなり、いろいろな動きも出てきているということで、飼料につきましては安全性というものが非常に重要だと私どもは認識しております。資料4で御説明がございましたガイドラインにつきましても当課がオブザーバーとして出席させていただき、食品リサイクルの基本方針の見直しに当たっても、こちらの議論とも連携を図りながら対応させていただきたいと思っているところでございます。以上でございます。

松尾飼料専門官 ありがとうございます。

以上の説明、御報告につきまして、御意見、御質問等がありましたらお願いいたします。

牛久保委員 東京農大の牛久保ですが、まず、前回の会議のときにもお話をさせていただきましたが、文言の統一性の問題ですね。どちらが上位という意味ではありませんが、今、食品リサイクル法の検討もしているわけで、食品リサイクル法の中に食品廃棄物は一応定義づけられているわけです。その言葉と、この法律で使われる言葉が整合性を持っていないというところがあります。個々の法律で、異なった言葉を用いると個々の言葉の定義をいちいち調べてないといけません。先ほどからありますように、入り口から出口の議論をするときには、食品リサイクル法が当然絡みますし、ガイドラインも絡んでくるわけで、関係部署と協議をしていただいて、法律によって言い方が違うということがないようにしてほしい。

例えばこの文章の中を見ていただくと、定義の3 - 2は家庭調理残さとして書いてある。4 - 2については一般家庭食べ残し。家庭に一般がつくのとはつかないのでどう使い分けているのかということですね。こういうふうには、同一廃棄物と思われるものでありながら言い方が違ってしまふということについて、確認をしていただければということが1点。

もう1点は、実際に御議論をなされてこれだけの内容が提示されているわけですが、委員会のメンバーの構成的に、先ほど志澤委員からもありましたように、利用者サイドも含めてほしかったということです。川上から川下、余り適切な言葉ではありませんが、排出者から利用者まで網羅した形で御検討いただけたらよかったなと思うわけです。といいますのは、特に2の定義、それから3の原料収集、製造等に関する基本的な指針のところ、ここに製造業、いわゆる排出者代表が入っていないということです。

現状は、例えば個々の企業で堆肥化、飼料化するにしても、既に分別をしているわけです。今の分別手法がガイドラインの中に取り込めるのか取り込めないのか、また、ガイドラインで新たな分別をとるという規制をするなら、それに準じなければいけないということとなり、これは問題になると思うんです。ですから、実態がどうであって、どこら辺まで現状とガイドラインが整合性がとれるかという議論をしないと、原料としての受け渡しのバトタッチがうまくいかないと、そこがネックになってしまいます。

それから、例えば先ほどありましたように養豚業者がエサとして与えてい現状はどういう状況であって、品質的にはどうか、そこら辺の議論が、メンバーに参画させていただいていけば、より現実的な議論ができたのではないかなと思うわけです。

我々も食品リサイクル法を議論し、または普及・定着するときに、分別の徹底、鮮度保持ということについて非常に強調しているわけです。そこら辺の問題をどういうふうに考えられるか、メンバー構成なり、法律が種々ある中で、整合性を持ってバトンタッチができるような運用をお願いできればということです。以上です。

松尾飼料専門官 そのほかございますか。

宇井委員。

宇井委員 今の牛久保先生の話と別の話になって恐縮ですが、戦略会議のときにも代理で出席して申し上げたことなんですが、有機資源、食品残さ等々、実際にはその地域で使うことになるわけですね。そういう意味で、関連政策との連携ということで、バイオマス・ニッポン総合戦略の推進と協調するんだということを書いていただいていますので非常に心強く思っているんですが、バイオマス・ニッポン総合戦略の中で、室長がいるところで私が言うのはどうかと思うんですが、バイオマスタウン構想というのが進んでいますが、4月、終わった時点で認定されているのが47事例ございますが、マテリアル、エネルギー、いろいろな利用技術があって、それを総合的に1つの地域で組み立てようということだと思うんですが、エサ化の問題を意識してやられている地域が7カ所出ているんですね。堆肥はほとんどの地域が検討なさって、最後は堆肥に行くわけで、エサだけで終わるということはないと思うんですが、堆肥はどれだけあるかといいますと、47のうち35が研究されている。

さっきも志澤委員から出ていましたが、堆肥というのは、いろいろな原料がございますが、堆肥化するものとして地域に還元するという意味も含めて見てみますと、畜産の主たるところはオーバーフローになっている。その土地に全部入らないということでございますので、堆肥化してもすぐに利用できないという形になっているかなという感じがしております。そういうことでございますので、エコフィード、食品の資源については、残さということではなくて、私どもは有機資源だと思っておりますが、ぜひ飼料化を前提として御検討いただけるように御指導を強めていただけるとありがたい。

先ほど県の方の取り組みがどうだという話がございましたが、バイオマスタウンでいきますと、市町村が直接お作りになるということですから、県から市町村の段階における御指導というのをぜひお願いしたいという感じがいたします。使用できるものは前段階で飼料として使う。最後に、どうにもならん どうにもならんものを堆肥化して使い切れないということでは困るわけですが、堆肥化の技術と一体化したものを考える。

要は地域におけるいろいろな技術を使ったシステムづくりということだろうと思いますので、今は連携をしていないということですから、特にどうだという話ではございませんが、先程の行動計画の中でもシンポジウムとか優良事例の解析とかいろいろございましたので、少なくともそういう取り組みが現場で進んでいることは事実でございますが、そういうものをぜひ普遍化するような御指導をお願いできればと思いますので、付け加えさせていただきます。

松尾飼料専門官 それでは、杉浦課長、前段の文言の統一等についてお願いします。

杉浦畜水産安全管理課長 ガイドラインにつきまして幾つか御指摘がございましたが、この場で一つ一つ回答させていただくというよりも、定義、それから基本的な指針の部分について、現在行われている取り組みに対して、すべて適応するような形のものにできるように、意見として承って、次の検討会でできる限り反映させていきたいと考えております。ありがとうございました。

松尾飼料専門官 それでは、ほかに何か御意見ございましたらお願いします。

犬伏委員。

伊東委員（代理犬伏） 私、今日は代理で出てきていて、初めてなものですから、すごく初歩的なことをお尋ねして申しわけないと思うんですが、ガイドラインの方、A飼料というところを1つ見ましても、今、堆肥化ではなく飼料化にというお話もありました。でも、先ほど青森県の方、皆さんおっしゃいましたが、せっかく飼料をつくるのにラインを変えている。牛、その他の部分ですね。そういう感じが出てきていたのに、これをつくる方たちというのは確実な飼料会社の方だけであるというならそれが徹底しているのかなと思いましたが、農家の庭先でも作っていけるというようなお話もチラッとあったように私には聞こえてしまったんですが、そういった種類の事柄です。

リサイクルするということは私たちはずっと望んでいたことですし、ムダに捨てたくないという思いは十二分に持っているんですが、先ほど志澤さんからもお話がありましたが、個々のところが、例えば事業系の製造残さ、製造する課程で出てきているもの、輸入品か国産かというのは問題だと思いますが、そういうのを現にエサとしてなさっている、志澤さんのところは確かそうだったと思いますが、そういうふうに直接であると確実に安全というのが見えていますし、混ざらないというのがあると思うんですが、どこかに飼料会社というのができて、A飼料はこうですと言っている。

過去にBSEが発生したときにも、ガイドラインというのが平成8年にできたはずだと

いう話も聞かされたりしておりますので、そういう部分、徹底できないところに、リサイクルという思いだけが先に立って、せっかく今これだけ分別して、飼料がいろいろと分かれて、きちんとされてきているときに、また戻ってしまうようなこと、危険が出てきてしまうようなことはないんでしょうかという懸念を、ごめんなさい、全く、私一人ど素人です。入ってきているものですから、思ってしまう、元へ戻ってしまうような質問になってしまっているのかもしれないんですが、そこをもう一度お教えいただきたい。

もう一つ、リサイクルという事柄が緊急性を要していることも事実です。エサの自給率を上げたいという意味で食品残さを飼料にしたい、エサにしていきたい、これも十二分にわかるわけですが、先ほど一般家庭、家庭というのがありました。家庭での調理残さとか、事業系の食べ残しですとか、そういうものだけでも外してもらえらるなら、その部分を外して、事業系の食品製造副産物でありますとか余剰食品ということであるなら安心・安全につながっていけるだろう。

そこに現に食べさせる方々が入って行って見せていただくとするなら大丈夫かなという気がするんですが、調理残さという部分も、これだけのガイドライン、せっかく皆様方が一生懸命なさってください、細かな規定はなされているんだろうとは思いますが、A飼料という部分だけで、あるいは配合飼料工場における利用の仕方の規定だけで本当に大丈夫なんだろうか。せっかくここまで努力してきた分が無に帰さないかしらという思いを持ってしまったものですから、その点だけ。

杉浦畜水産安全管理課長 お答えいたします。

このガイドラインが、現在とられているBSEの蔓延防止を念頭に置いた規制に逆行するのではないかと、一言で言えばそういう御懸念かと思いますが、このガイドラインにつきましては、当然のことながら現在行われているBSEを念頭に置いた飼料規制に加えた形で適用されることとなります。このガイドラインの中には、第3の3の(3)でA飼料の製造という項目、それから一番最後に配合飼料工場における利用という項目しか掲げてございませんが、当然のことながら、現在適用されておりますBSEを念頭に置いた飼料規制も適用されます。

したがいまして、決して現在とられている規制に逆行するということとはございません。ガイドラインだけを見るとそういう印象を与えますので、その辺のところは、これに添付する解説なんかをあわせて作成することも検討しておりますので、その中で十分説明していきたいと考えております。

姫田畜産振興課長 ちょっとつけ加えますと、基本的に、定義に書いてあるように、エコフィードの原料としては、いわゆる食品製造副産物、最初に杉浦課長から話があったように、米ぬかとか、酒かすとか、焼酎かすとか、純植物性の部分がかなりございます。先ほど私どもの井戸からも説明申し上げたように、焼酎かすなんかは、これから大量に出てくる可能性があるわけでございます。一方、余剰食品、あるいは調理残さ、食べ残し、もちろん食べ残し、調理残さについても大事なエコフィードの原料であることには変わりないわけでございます。基本的には植物系の原材料についてもしっかり活用していかないといけない。純粹の植物系のものについて、大家畜や偶蹄類についても使っていけるじゃないかということが基本的な考えです。

では食べ残し等について、BSEを恐れて豚や鶏についてまで排除するのかということになると、エコフィードの資源としてそこを全部排除するということになると地球環境的にもマイナスになると考えておりますので、大家畜用と中小家畜用と、原材料をしっかりと分けてということを含めてガイドラインを作っている。

もちろんガイドラインについてはBSEだけではございませんで、いわゆる細菌汚染、ウイルス汚染、あるいは、もう一步踏み込んでいい飼料、何度も申し上げるように、残飯というイメージではなくて、きちっとした、加熱したもの、あるいは発酵したもの、もちろん飼料原料としてこういうものを使っていくということが基本でございますので、そういうことも含めてガイドラインの中で安全性を高めていくということで考えているところでございます。

項目だけの御説明で不十分だったかと思いますが、見ていただいたらおわかりのように、ガイドライン作成検討会には消科連の伊東副会長も入っていらっしゃいますので、その懸念は払拭できるかと考えているところでございます。

伊東委員（代理伏） せめてA飼料は残飯からはつからないことはできないでしょうかということが1点と、もう1つ、今、JASの方でもそうですが、つくった方たちが、うちの安全なエサです、こんなにいいものを使っていますという言い方を、差別化するためにしていらっしゃるんですね。そのときに、ここにA飼料というのが入ってしまうと、残飯をうまく利用してこんなによくしたんですよという説明の中に、せめて残飯からはA飼料はつからないとしてあるんだったら話がわかりやすいかなと思ったもので。

牛久保委員 済みません。老婆心ながら、そういう御懸念が出てくるということは、食品廃棄物は資源だというとらえ方のきちっとした説明が必要だと思うんです。資源という

観点ですね。今、BSEの問題が突出していますが、それは食料の原料のところ規制を設けて、入口のところを閉ざしているわけですね。残飯その他、製造段階で発生したものであると、我々の食べているものにかかわっている食品廃棄物なんです。それを事業系だから、家庭系だからというところで分けることはそぐわない。我々が食べているものから派生したものがなぜエサの原料になり得るかという議論が成立しているということが前提なわけです。

あくまでも食品廃棄物は資源である。資源というものはこういうものですよという定義付けが必要ですし、ここのものは飼料原料としていいけど、これはだめと、何で線を引けるか、それに説得力があるかどうか。資源であれば全部有効であるという考え方が基本原則ではないかと思います。老婆心ながら、私の意見です。

伊東委員（代理伏） そこはわかったんですが、動物性というところだけです。牛のところだけです。

姫田畜産振興課長 お手元の「食品残さ飼料（エコフィード）の利用を進めるために」ということで、これはガイドラインではなくてその前の段階のものでございますが、4ページの表を見ていただきたいと思うんですが、明確に動物性たん白質を含む食品残さの飼料化区分表という形で書いております。その中で、例えば外食産業の加工残さ、厨芥に該当するものは、飼料に利用可能（鶏・豚用飼料用途に限る）という形で明確に書き分けているわけでございます。

そういう意味で、ガイドラインについてもさらに一歩進んだ形で書いていただけておりますので、そこは御懸念はないと考えております。もしそれ以上の御懸念があるということであれば、伊東委員からしっかりとっていただくことが必要なのではないかなと思っております。

松尾飼料専門官 それでは、そのほかございましたらお願いします。

阿部委員お願いします。

阿部委員 今日いろいろ話を聞いてまして、私は実際にこの仕事を七、八年か、それ以上やっていて感じたことがありますので。

最初に行動計画が発表されて、今年はこのことをやる。その中で、これから1年間仕事をしながら、来年の3月頃にはまとめられるということですが、そのときに、エコフィードというのが社会に対してこういう効用を持っているんだ、同時に、こういうリスクを持っているんだ、あるいはこういうところを課題として考えていかなければいけないん

だということを念頭に置きながら、そういうまとめ方をしていくことについて、我々委員も考慮しなければいけませんし、事務局、今日は農政局の皆さんもお出でということなので、あえて提案したいと思いますが、6つぐらいあります。

細かいことも含まれますが、1つは、飼料費の削減効果を伴うわけですから、養豚経営に対する経済効果ということを念頭に置きながら仕事をし、まとめていかれることが必要です。

2番目としては、最初に議論がありましたが、今もお話があったように、これは主に養豚を対象にしていくわけですが、養豚用の配合飼料が600万トンつくられている。それに対して残さの飼料、食品の未利用資源からの飼料利用が、ドライのものトリキッドのもの、ペースト状のものがどのぐらい平成18年に生産され、それでどのぐらいの頭数の豚がカバーされているかという定量的な評価ですね、これは僕はやろうと思ったらできると思います。それが2番目です。

それから、3番目としては、エコフィードというものをつくり、利用することにおける環境影響評価ですね。それはリサイクルをすることの効果もあるし、ドライのものをつくる場合にはエネルギーを利用するわけですから、以前、山本委員がおっしゃっていたことですが、そこら辺も考えなければいけない。つまり、エコフィードをつくり、利用する場合の環境影響評価ということをプラスの側面とマイナスの側面から考えていかなければいけない。

それから、豚肉のおいしさということも、この中にも御存じの方がたくさんいると思いますが、パンとか麺類とか、小麦系の食品残さを利用して豚を育てた場合には、少し飼育期間が長くなるけれども、豚のロースしんに霜降りが付く、すてきなおいしい豚肉ができるんだというようなことがあるわけで、実際にそれは少しずつ推進されているわけですが、豚肉のおいしさということについての研究・評価事例、あるいは実際の取り組みですね。霜降りだけでなく、脂がやわらかいということで評価を受けているところがあるわけですから、味ということ、食の中でエコフィードからの豚がどう評価されているかということですね。

その次が、先ほどもありましたが、食育だとか環境教育に対する子供たちへの影響、これは子供たちだけでなく、若いお母さん、お父さんにもあると思いますが、食育に対してどのような効果、影響を及ぼすのか、課題は何か。

それから、最後ですが、僕はこれは新しい産業として注目している人がいると思います。

いわゆるニュービジネス。そのときに、私も実際に知っていますが、そういうことを展開することによって新しい雇用があるわけです。そして地域にネットワークが、まだ少ないかもしれませんが、あるわけです。新しいビジネスとしての効果ですね。それは単に肉生産ばかりでなくて、それを生産するための機械産業、あるいはその周辺の産業に及ぼす影響がいろいろあると思います。

そういうようなことを念頭に置きながら、それぞれ専門家の人たちを含め、事務局を含めてたくさんいるわけですから、そういう視点でまとめて世に問うていく。私はこの仕事は、いつも言っているんですが、ファースト・ステージは終わった。これからセカンド・ステージだ。多分平成18年というのがその境目だと思いますが、その境目において、今言ったような視点で物事をまとめていって、来年度、社会に対して、こういうことが効用として、心配事として、課題としてあるんだよという整理をすることがとても大切だと思いますので、いかがでしょうか、きょう参加の皆様、そういう視点で今年1年頑張っていくのがいいかなと、そういう提案であります。

ちょっと長くなりましたが、以上です。

松尾飼料専門官 どうもありがとうございました。

そのほか、関連でも結構です。何かございませんでしょうか。

志澤委員お願いします。

志澤委員 食品リサイクル法の審議の中で、人間が食べられないものという位置づけがあったんですね。これに対しては大分私も抵抗したんですが、豚が、あるいは家畜が食べるものは人間が食べられるものでなければだめなんですね。このことを忘れているというか、こっちに置いた形の議論が多いんですが、基本的には人間が食べられるものでなければ家畜にも食べさせられないというのが大原則だと思うんですね。

そのことをしっかりと念頭に置いて考えなければいけないんですが、先ほど枝元課長がおっしゃられた、皆さんの意見によっては法律も見直しをするんだというお話がありましたが、本当にリサイクルした資源として余剰副産物等を使うのであれば、これは廃棄物ではないという位置づけを何とかしていかないと推進できない部分が多いのではないかと思います。まして、きちっとトレースができて、品質管理がきちっとできているというお墨つきがもらえるような形であれば、廃棄物ではない、資源であるという位置付けがされるのであれば、この際ぜひ御検討いただきたい。法律的にですね。

それから、先ほどガイドラインの骨子の3番のところの説明された細菌、ウイルス等の

中で、豚コレラのガイドラインの中でということでお話になったんですが、70 30分、80 3分。サルモネラというのはこれではおさまらないと思うんですよ。80 3分では、要するに廃棄物ですね。一般、あるいは事業系食べ残し、調理残さなんていうのは、どっちかというサルモネラが入りやすい状況があるわけです。そしたら85とか86とか、もっと上げないといけないという話をしていたんですが、今、80 3分。結構これはリスクの大きい話なんですけど、もう一度その辺はチェックをしていただかないといけないなと思っております。

それから、牛久保委員もおっしゃっておられるんですが、言葉の統一をしていただかないと本当に困るんですが、特に、ずっと「資源」になっているんですが、実は廃棄物の中の資源を言いかえているだけなんですけど、この際ぜひ「資源」にしてみようと、我々も参画しやすいし、消費者の方も、豚肉のおいしさも含めて、エサは何なのといったときに、ちゃんとトレースができて、資源としての位置づけだということであれば非常にありがたいなと思うんですけど。

松尾飼料専門官 御提言ありがとうございました。

そのほか。

では野老委員お願いします。

野老委員 今、微生物汚染対策の話が出ました。エコフィードにおける安全性確保のためのガイドラインでは、70 30分、80 3分以上の加熱とするようですが、他の例で、厚生労働省から出している人間の食べ物の作り方においても、科学的根拠が余り明確でないんですね。どこどこに出ているからこれでいいだろうという、ひょっとしたところから出た数字がそのまま継続して、温度と時間という形で決められているというのが現実にあるかと思えます。微生物ごとに殺菌の温度と時間、私は専門家でないからわかりませんが、90%死滅するD値という実験データがありますので、もう一度見直した方がいいんじゃないかなという気がします。

それから、もう1つは、どういうものを加熱するかによって実務的でないことがあります。一番問題になるのは加熱時間です。それから、どこの温度のことを指すのかということですね。例えば固形物だったら、中心温度なのかどうかということですね。中心温度だとすると、加熱しているものの大きさが異なると温度を計る対象物によって全然違ってきちゃうということもあります。温度と時間の掛け算で物を考えられている傾向がありますが、実務的にいうと時間が一番問題なので、それに相当する効果がある方法というよう

な一文をつけることによって、何度になればいいという達温で対応することとなります。

特に、BSEやO157の問題なども発生しておりますし、他の例にある数字と時間ができた背景が今と過去は違っていると思いますので、ぜひ一度見直していただければと思います。

松尾飼料専門官 川島委員お願いします。

川島委員 試験研究機関の立場から一言申し上げます。

安全性等の試験について、食品残さの利用というのは古くからやってきたものなのですが、最近になって随分スタンダードが変わってきております。それに合わせた形での安全・衛生管理というものが求められているわけですので、また、食品残さの飼料化におきましてもさまざまな技術があって、その場合どういう衛生管理をするのかということについては、かなり基礎的なところから研究していく必要があると考えています。

また、この行動計画の中に飼料の成分の分析等も含まれているんですが、それだけではなしに、飼料の利用性から始まって、エサを給与する技術がつかれるかどうか、最終的にはどういう肉質のものができるのか、そういったところについての研究はまだまだ足りないと感じております。ですので、今後、より総合化という形で、単に分析をするだけでなしに、民間も巻き込んで、実証レベルでの研究というものが非常に求められていると思いますので、経営面のことも含めて研究を進めていかないといけないと感じておりますので、予算的な措置も含めてお願いしたいと考えております。

もう一つ、地域地域にいろいろな食品残さの飼料化に関する芽が育ちつつあると思うんですが、そうすると都道府県の畜産試験場が非常に大きな役割を持つてくると思うんですが、しかし、個々の試験場において温度差があって、かなりのところが予算的な問題で人員が減ってきて、かつ課題数も非常に減らされているという状況があります。そんな中で新たに食品残さの飼料化にかかわる研究を民間と組んでやっていこうというのはなかなか難しい状況にあるんですが、地域地域の動きをサポートいただくためには都道府県の畜産試験場の方々に頑張っていただかないとなかなか進まないという状況がありますので、各方面の方々にはよろしくお願いしたいと思います。以上です。

松尾飼料専門官 そのほか、ございますでしょうか。

杉浦畜水産安全管理課長 先ほどいただきました病原微生物汚染対策としての加熱温度、加熱方法の問題につきましては、御意見を踏まえ、対象とすべき病原微生物の殺滅に必要な温度をもう一度精査させていただきます。それから、処理温度につきましても、中心温

度と書くのがいいのか、製品全体と書くのがいいのか、わかりやすい表現等についても検討させていただきまして、最終案に盛り込みたいと考えております。どうもありがとうございました。

松尾飼料専門官 そのほか、委員の方、事務局から何か御発言ございますでしょうか。総括的なことでも構いませんが。

それでは、本日事務局として用意した議題も終わりましたので、これを持ちまして本日の議事を終了させていただきたいと思っております。閉会に当たりまして本会議の副会長であります配合飼料供給安定機構の野崎理事長にごあいさつをお願いします。

野崎副会長 私ども安定機構は、本行動会議の事務局の一端を担わせていただいているところでございます。今日決まりました18年度の行動計画のもと、また、諸先生方からいただきました大変貴重な御意見、御提言を御提言、御意見を踏まえ、さらに飼料化の推進に尽力して参る所存でございます。

今日お配りしているリーフレットでございますが、まだ十分なものではございません。エコフィードの推進のための1つの材料として取り急ぎ作成したものでございまして、皆様方の御意見、御指導をいただきながら、よりよいものにしていきたいと考えております。先程話がありましたが、本日の行動会議を受けまして今月末以降、関東農政局を皮切りに各地域で推進会議が開かれるということでございます。私どもで発行しております「飼料化マニュアル」という冊子もあわせて御活用いただいて、食品残さの飼料化の推進に役立てていただければと思っております。

それから、一言お礼を申し上げたいと思っております。今年度は、大変予算厳しい折ではございますが、一般会計予算、それから、別途JRAの予算を含め食品残さの飼料化のための予算を措置していただきまして、改めて感謝を申し上げたいと思っております。

今後、私ども事務局といたしましては、各委員の先生方、国なり地方公共団体、試験研究機関の皆様方、新たに飼料化に参入される各企業の皆様方、それから畜産農家の方々、消費者の方々と連携をとりながら、より一層本事業を推進したいと考えております。

そういう意味で、今日は18年度事業の発足の日でございます。先ほど阿部先生からも大変貴重な御提言をいただいたわけでございます。それらを頭に置きながら今年度、事業を進め、頑張っ参りたいと考えておりますので、どうぞ皆様方、御支援、御指導のほど引き続きお願い申し上げまして、簡単でございますが最後のご挨拶に代えさせていただきます。どうもありがとうございました。

松尾飼料専門官 どうもありがとうございました。

それでは、本日はこれにて閉会いたします。御参集の皆様におかれましては長時間にわたり熱心な御議論をいただき、まことにありがとうございました。

閉 会

・