

時・平成17年10月31日

於・郵政公社 2階E、F会議室

食料・農業・農村政策審議会総合食料分科会  
第一回食品リサイクル小委員会議事録

農林水産省

## 目 次

	ページ
1 . 開 会 . . . . .	1
1 . 総合食料局長あいさつ . . . . .	1
1 . 食品リサイクル小委員会における調査・審議の進め方 . . . . .	5
1 . 食品リサイクルの現状について . . . . .	6
1 . その他 . . . . .	3 7
1 . 閉 会 . . . . .	3 7

## 開 会

枝元食品産業企画課長 藤田委員がちょっと遅れられておりますけれども、定刻になりましたので、ただいまから食料・農業・農村政策審議会総合食料分科会の第1回食品リサイクル小委員会を開催させていただきます。

私、食品産業企画課長の枝元でございます。今後ともよろしく願いいたします。座長が選出されるまでの間、私が進行役を担当させていただきます。

### 総合食料局長あいさつ

枝元食品産業企画課長 まず、小委員会の開催に当たりまして、総合食料局長の村上からごあいさつ申し上げます。

村上総合食品局長 総合食料局長の村上でございます。

きょうは、食料・農業・農村政策審議会総合食料分科会第1回の食品リサイクル小委員会でございます。委員の皆様方には、大変御多忙中にも関わらず本委員会の委員をまずお引き受けいただきまして、御出席賜りましたことについて、心から感謝申し上げます。また、日頃から、食品行政、農林水産行政につきましてもいろいろ御理解、御支援を賜っていることにつきまして、心からお礼を申し上げます。

「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」、いわゆる食品リサイクル法について御審議をいただくことになるわけでございます。平成13年5月に法律が施行されまして、その基本的な方向とか、あるいは実施率の目標を定めました基本方針、これが定められているわけでございます。これにつきまして、おおむね5年ごとに見直すということになっておりまして、平成18年5月で、策定からちょうど5年を迎えるということでございます。

この4年程度の実施の状況につきましては、また後ほど御説明をさせていただきますけれども、一定の成果を上げてきているというふうに思っております。そうは言いながら、まだまだいろいろ問題もありますし、新しい事態の中で、対応についていろいろ検討していく必要があるというふうに思うところでございます。特に実施率の目標の見直しなどにつきましても、当然御議論いただくことになるわけでございます。

また、循環型社会を構築していく上で、ますます食品リサイクルの必要性というのは高まっているというふうに思います。地球温暖化の問題とか、あるいは食料や資源をめぐる状況というのはかなり大きく変化をしてきておりますし、昨今の石油価格の上昇などを見ましても、やはりバイオマスのリサイクル、利活用ということは非常に大きい問題でありますし、直接石油に関係なくても、やはり循環型社会という意味で資源というものはそれぞれ密接に関連をしているというふうに思うわけでございます。いろんな方面から活発な御議論をお願いしたいと思っておりますので、よろしくをお願いしたいと思います。

開催に当たりまして、冒頭、ご挨拶とさせていただきます。よろしくお願いたします。

枝元食品産業企画課長 ありがとうございます。

それでは、本小委員会の委員の方々を五十音順で御紹介させていただきます。

株式会社エックス都市研究所代表取締役、青山俊介委員。本日は御欠席でございますが、社団法人全国都市清掃会議専務理事、石井和男委員。社団法人全国産業廃棄物連合会副会長、石井邦夫委員。神戸大学大学院経済学研究科教授、石川雅紀委員。株式会社サンデリカ総務本部総務部次長、伊藤慎一委員。東京農業大学国際食料情報学部教授、牛久保明邦

委員。社団法人日本フードサービス協会専務理事、加藤一隆委員。全国養豚経営者会議会長、志澤勝委員。株式会社日経BP社編集委員、藤田香委員。本日は御欠席でございますが、富士常葉大学環境防災学部教授、松田美夜子委員。日本チェーンストア協会環境委員会委員、百瀬則子委員。社団法人日本フランチャイズチェーン協会環境委員会委員長、山口秀和委員。計12名の方々でございます。

続きまして、お手元の資料の確認だけさせていただきたいと思います。

配付資料の一覧がございますけれども、まず最初に議事次第、続きまして委員の名簿がございます。その後、資料1といたしまして「食品リサイクル小委員会における調査・審議日程(案)」、資料2といたしまして「食品リサイクルの現状」、資料3といたしまして「食品循環資源再生利用等促進事業の実施状況」、資料4といたしまして「食料・農業・農村政策審議会第12回総合食料分科会における食品リサイクルに係る主な意見」がございます。あと、参考資料といたしまして4点御用意してございます。参考資料1が、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」でございます。参考資料2といたしまして、現行の「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」。参考資料3、三つ折りにしてございますが、リサイクル6法の概要を比較した1枚紙、表でございます。あと、参考資料4といたしまして、食料・農業・農村政策審議会第12回総合食料分科会の議事録の関係部分の抄を御用意してございます。なお、御参考までに、10月に公表されました、当農林水産省官房統計部から出されました食品リサイクルに関わります調査結果の概要を置かせていただいております。

以上でございます。

続きまして、座長の選任に入らせていただきます。

座長の選任は、開催要領におきまして、委員の皆様の互選によりお決めいただくということになってございますが、どなたか御推薦ございますでしょうか。

伊藤委員 大変僭越でございますけれども、提案させていただきたいと思います。

食品リサイクルについて幅広い御見識をお持ちで、また、さらに従前の食品リサイクル小委員会の座長をお務めになっていた牛久保委員に引き続き座長をお願いできればいかがかと存じますけれども、いかがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

枝元食品産業企画課長 それでは、今、牛久保委員をお願いしたいということでございました。

では、牛久保委員、恐縮ですが、座長席の方にお移りいただきたいと思います。

それでは、早速でございますが、座長より一言ご挨拶をお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

牛久保座長 まことに微力ながら、座長という大役を、前回もということで承りましたけれども、円滑に活発な議論が進みますように、まず、皆様方各位の御協力をお願いしたいと思います。

先程も局長の方からご挨拶ございましたように、5年の見直しということで、この法律は、非常に緩やかな法律、自由度が非常に高い法律という中で、ある程度の成果を当然得てきているというふうに私も考えております。さらにこれが環境問題の中で、毎日、我々どうしても食する物から発生するという関わり合い、利活用、リサイクルについても、議論をもっと活発にしていかなければならないというふうに思っております。

こういう言葉で適切かどうかわかりませんが、食品加工から消費までのいわゆる「川上から川下まで」のいろんな業種がある中で、どうしてもやはり消費者が介在してきますと、食品のリサイクルが非常に困難になっている状況が実際の成果の方からも出ております。法律の普及・定着も当然ですけれども、いわゆる環境教育も極めて重要でこれ等に対してどのように考えていけばよいのか。すなわち、廃棄物を廃棄物として考えるのか、廃棄物を資源として考えるのか、そこら辺の論点も十分に考えていかなければいけない時だろうというふうに思っております。

そういう意味で、広範な御議論をしていただいて、よりよき内容のものになりますように御協力を賜ればと思いますので、どうかよろしく願いしたいと思います。どうもありがとうございます。

枝元食品産業企画課長 ありがとうございます。

引き続きまして、座長代理を座長から指名していただきたいと思います。よろしく願いいたします。

牛久保座長 それでは、座長代理ということで、これも前回の小委員会の副座長をお務めいただきました青山委員をお願いしたいと思いますけれども、いかがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

牛久保座長 では、青山委員ということでよろしく願いしたいと思います。

枝元食品産業企画課長 それでは、青山委員お願い申し上げます。

それでは、以後の議事進行は牛久保座長にお願いいたします。よろしく願いいたします。

す。

牛久保座長 まず、議事に入ります前に、事務局より、農林水産省からの出席者の御紹介をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

枝元食品産業企画課長 それでは、農林水産省からの出席者を御紹介申し上げます。

最初に、先ほどご挨拶申し上げましたが、総合食料局長の村上でございます。総合食料局次長の内藤でございます。大臣官房審議官の佐久間でございます。総合食料局食品産業企画課食品環境対策室長の西野でございます。まだ来ておりませんが、総合食料局食品産業振興課外食産業室長の石井が合流する予定でございます。あと、総合食料局流通課商業調整官の景山でございます。総合食料局食品産業企画課課長補佐の島津でございます。私、食品産業企画課長の枝元でございます。よろしくお願いいたします。

牛久保座長 どうもありがとうございました。

#### 食品リサイクル小委員会における調査・審議の進め方

牛久保座長 それでは、ただいまから議事に入りたいと存じます。まず、本日の資料の説明を事務局からお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

西野食品環境対策室長 それでは、資料の説明をさせていただきます。

まず、資料1ですが、「食品リサイクル小委員会における調査・審議日程(案)」ということで用意しております。本委員会は、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」施行令第3条の規定に基づき、おおむね5年後ごとに、目標年度までの期間につき定めるとされている「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」の改定及び食品リサイクルの推進に資する取組等について専門的な調査・審議を行うために設置することとし、下記の日程に従い、検討を進めることとする。

なお、調査・審議結果が取りまとめられた後、小委員会座長は、食料・農業・農村政策審議会総合食料分科会に取りまとめ結果を報告するものとする。

ということで、記として下に書いてありますが、本日、平成17年10月31日、座長及び座長代理選出、これは既に済んでおります。調査・審議の進め方についてということで、後ほど食品リサイクルの現状を説明させていただきます。11月、食品リサイクルの現状の説明(第2回)を予定しております。12月、食品関連事業者からのヒアリング。

18年1月、引き続き食品関連事業者からのヒアリング。2月にその他関連業界からのヒ

アリング。3月に中間取りまとめ案に対する意見聴取。4月に中間取りまとめ（案）を了承していただき、それをパブリックコメントにかけるといふことになっております。5月にパブリックコメントの小委員会報告、6月に小委員会報告の取りまとめという予定で進めたいと思っております。

2枚目の紙にヒアリングの対象ということで、1としまして食品関連事業者として、食品製造加工業、食品卸売業、食品小売業、外食産業、沿海旅客海運業・内陸水運業、結婚式場業、旅館業、これにはホテルも含まれます。

2としてその他関連事業者ということで、産業廃棄物処理業者、一般廃棄物処理業者、リサイクルプラント・機器などの製造業者、農業者、地方公共団体ということでヒアリングを予定しております。

これが資料1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。

ただいま御説明がありました、資料1に基づく「小委員会おける調査・審議の日程（案）」につきまして、何か御質問等ございましたらお願いしたいと思います。

特段ないようでしたら、この審議日程その他、ヒアリングにつきまして、実施していきたいというふうに考えておりますので、よろしくお願い致します。

どうもありがとうございました。

#### 食品リサイクルの現状について

牛久保座長 それでは、引き続きまして、事務局から「食品リサイクルの現状について」説明をお願いいたします。

先ほど御説明いただきました資料1は、委員会の進め方についての事務的な資料でしたので、これから御説明いただく資料2、3、4につきましては、いずれも論点整理に関連するものですので、事務局の方で差し支えなければ、一括して御説明をいただきたいと思っております。その御説明の後に御意見を賜りたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いしたいと思います。では、よろしくお願い致します。

西野食品環境対策室長 それでは、資料2を説明させていただきます。

まず、1ページのところ、目次の次に1ページがございますが、もう御承知だと思いますが、まず、「食品リサイクル法による再生利用の推進」ということで、食品リサイクル法

の概要を説明させていただきます。これは食品廃棄物のリサイクルなどの推進を図るため、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」ということで、平成 12 年に成立しております。施行は平成 13 年 5 月からとなっております。食品関連事業者は、食品循環資源の再生利用などに取り組むことということになっております。ちなみに、平成 13 年 1 月には、「循環型社会形成推進基本法」が施行されております。

右側の のところですが、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」の仕組み、「趣旨」としまして、食品の売れ残りや食べ残しにより、また、食品の製造過程において大量に発生している食品廃棄物について、発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料などの原材料として再生利用するため、食品関連事業者による食品循環資源の再生利用などを促進するということになっております。

ちなみに、この食品循環資源というのは食品廃棄物であって、飼料、肥料などの原材料となるなど有用なものということにしております。再生利用は、食品循環資源を飼料、肥料、油脂及び油脂製品、メタンとして利用し、または利用する者に譲渡することということにしております。再生利用等には、再生利用と発生抑制、減量。食品リサイクル法の 3R のようなものですが、そういう形にしております。

「食品廃棄物等」の定義ですが、1号としまして、食品が食用に供された後に、または食用に供されずに廃棄されたもの。2号としまして、食品の製造、加工または調理の過程において副次的に得られた物品のうち、食用に供することができないものということで、定義は、廃棄物処理法上の廃棄物の定義とは若干異なっております。

有償で取引される物品、例えば米ぬかとかふすま、こういったものも一応廃棄物に食品リサイクル法上は入れております。液状のものも対象で、例として廃食用油となっておりますが、廃食用油は、廃棄物処理法上は産業廃棄物扱いになっております。排水処理工程で生ずる汚泥は対象外としております。

2 ページ、「食品関連事業者」の定義ですが、1号で、食品の製造、加工、卸売または小売を業として行う者ということで、食品製造業あるいは卸売業、小売業というものがこの範疇に含まれます。

2号で、飲食店業その他食事の提供を行う事業として政令で定めるものを行う者ということで、レストラン等飲食店業、政令で沿海旅客海運業、これはフェリーとかクルーズ船、こういったものです。それから内陸水運業、これは屋形船のようなもの。それから結婚式場業、旅館業となっております。

それから、利用対象者の範囲やメニューの選択の余地など、業態が一般の飲食店業とみなせる給食事業は対象としておりますが、福利厚生目的で設置する社員食堂、教育サービス、医療サービスなどで出される給食は対象外ということにしております。

それから、「再生利用」及び「減量」の定義。再生利用で、1号としまして、みずから、または他人に委託して食品循環資源を肥料、飼料その他政令で定める製品の原材料として利用することということで、政令で油脂及び油脂製品、メタンなどを指定しております。

2号で、食品循環資源を肥料、飼料その他政令で定める製品の原材料として利用するために譲渡すること。

2の「減量」ですが、脱水、乾燥その他省令で定める方法により食品廃棄物などの量を減少させることということで指定しております。

3ページ、上の の左側ですが、食品リサイクル法に基づき、平成13年5月に定められた基本方針において、食品関連事業者の目標として、個々の食品関連業者が食品循環資源の再生利用に取り組むということで、平成18年度までに再生利用などの実施率を20%に向上させるということが定められております。

その隣の方で、2の「基本方針」、これは主務大臣、農林水産大臣、環境大臣、財務大臣、厚生労働大臣、経済産業大臣、国土交通大臣になっております。この基本方針は、おおむね5年ごとに見直すということになっております。

それから、「再生利用等実施率目標の解説」ということを書いておりますが、ここに書かれているような形で計算をして、平成18年度の実績をもって目標値を見るということにしております。

発生抑制の算出方法などですが、法施行年度の13年度と比較ということにしておりますが、13年度の実績がない場合は、直近の一番明らかな年度と比較していただくということを考えております。

それから、左下の ですが、本法を進めるために食品循環資源の再生利用等を円滑に推進していくということで、食品関連事業者以外の関係者の責務。右の方に「関係者の責務」と書いておりますが、食品関連業者あるいは消費者、国・地方公共団体ということで、それぞれの責務を記載しております。事業者は発生抑制、再生利用、減量、これをやっておりますし、消費者は発生抑制、再生利用製品の使用、国・地方公共団体は再生利用が進むための施策を実施するということになっております。

4ページ、さらに食品循環資源の再生利用を促進するために、食品関連事業者の判断の

基準となるべき事項を定めております。食品関連事業者は、基本方針の再生利用などの実施率の達成に向けて、この基準の遵守をすることになっております。

それから、主務大臣による指導・助言のほか、食品廃棄物等の発生量が一定以上この場合、年間 100 トンですが、達成しないと、勧告・命令等の措置が講じられることもあるということになっております。

4 という右隣のところですが、「食品関連事業者の再生利用等の促進」ということで、先ほど申しました 3 R。この法は、すべての食品関連事業者が対象になっております。約 100 万業者程度になるのではないかと。小さいところも含めてということですが、そういう形で見えております。ただ、勧告・公表・命令・罰金の対象になる人は、食品廃棄物の年間発生量 100 トン以上が対象ということになっております。

左下の ですが、これを進めるための話ですが、再生利用の委託先となるリサイクル業者の育成、リサイクル製品の利用までを含めた計画的な再生利用の促進を図る観点から、登録再生利用事業者、認定再生利用事業計画の制度が設けられております。法に基づく食品リサイクルの実践に当たって、事業者登録や計画認定は義務ではありません。ただ、この登録再生利用事業者制度あるいは再生利用事業計画の認定を受けると、5 ページに記載しておりますが、廃棄物処理法上の特例、荷おろしに係る一般廃棄物の収集・運搬業の許可が不要ということになっております。四角にかいた絵がございますが、A 市町村で収集・運搬の許可をもらって、B 市町村で荷おろしをする場合、B 市町村の許可は不要ということになっております。

もう一つ、肥料取締法あるいは飼料安全法の特例がございまして、それぞれ製造施設が登録を受けた場合、農林水産大臣への届け出が不要ということになっております。

それから、5 としまして「見直し規定」ということで、法律の施行から 5 年を経過した時点で、法の施行状況を検討し、その結果に基づいて必要な措置を講ずるようという規定が法律の付則第 2 条にございます。一応 18 年 5 月で施行後 5 年ということになります。

6 ページ、( 2 ) としまして「食品リサイクルの推進施策の概要」。一つは国の責務に係るところだと思っておりますが、国においては、食品リサイクル法の普及を図るとともに、全国に所在する地方農政事務所等の職員が食品関連事業者を訪問して、調査・点検を実施することによって、食品関連事業者の取り組みを推進するというようなことで、いろいろ施策も用意しております。

施策としましては右の方ですが、主な予算措置として、平成 17 年度、食品産業の環境対

策支援事業ということで、この法律の普及・定着、廃棄物の適正な処理、資源の有効利用の促進策などを講じております。それから、食品循環資源再生利用等促進法定着推進費ということで、現行法令では未対象の技術などの評価を行っております。例えば生分解性プラとか、燃料発電あるいはバイオマスエタノール、こういった技術評価ということになります。

それから、施設整備、計画づくり等の支援ということで、バイオマスの環づくり交付金という予算を用意しております。一応 143 億 8,000 万ほどございます。

それから税制措置としまして、平成 17 年度では所得税・法人税。食品循環資源の再生利用の設備を取得した場合、初年度に基準取得額の 23% を特別償却できる。それから固定資産税、地方税の方ですが、食品循環資源の再生利用設備やメタン化施設を取得した場合に、固定資産税の課税標準を取得後 3 年間、4 分の 3 に軽減。これも地方税ですが、事業所税で、同様の施設を取得した場合、資産割で 4 分の 3、従業者割で 2 分の 1 を控除するということになっております。

金融措置としまして、農林漁業金融公庫、日本政策投資銀行で、施設等の整備の足らざる分を長期低利で融資するということになっております。

7 ページは、今説明しました関係ですが、その 18 年度予算概要ということで、普及・啓発もございしますが、一つは、( 1 ) というところで食品リサイクル認証制度の推進ということで、民間の第三者機関が、食品関連事業者がそれなりの実施目標を達成、あるいは、さらにリサイクルループなどをつくった優良な事例については、認証していくような制度ができないかということで、その調査等をやろうということで予算を計画しております。

( 2 ) のところですが、食品廃棄物等発生状況委託調査ということで、事業者の台帳の更新をやろうと考えております。

それから、施設整備、計画づくりの支援としては、引き続きバイオマスの環づくり交付金を予算要求していくということで考えております。

税制措置では、適用期限を迎える所得税、法人税、固定資産税の延長を要望するというところで作業を進めております。

金融措置は、先程と同様です。

8 ページ、「食品リサイクルの推進施策の実績」というところですが、先ほど説明させていただきました登録再生利用事業者及び認定再生利用計画ですが、登録再生利用事業者は、肥料化を中心に 17 年 10 月 18 日現在で 66 業者が登録されております。認定再生利用事業

計画については、現在3件審査中で、まだ認可されたものはございません。

隣の方で、66業者がこういった再生利用に取り組んでいるかというのがございますが、肥料化が圧倒的に多いという形になっておりまして、次いで飼料化、油脂化、肥料・メタン化などになっております。

その推移を一応棒グラフにしたものを下にかいております。

9ページ、「食品リサイクル施設整備への支援」というところですが、ここに例として、先進的なモデルとして4つ挙げております。1つは、京都府園部町のカンポリサイクルプラザというものです。これは廃棄物処理業者と大手プラントメーカーとの合弁でつくられた施設で、そこにございますように、食品製造業とか外食から出る食品廃棄物からメタンガスを回収して、自動車燃料、発電燃料に利用する。残渣については肥料として利用するというので、この施設自体には、見学用通路を設けて見学者に開放するというようなこともやっております。

それから、鳥取県境港市の山陰エコシステム。これは市内の廃棄物処理業者と農業生産法人の共同出資になるもので、ここで出た食品加工残渣を肥料化しまして、干拓地の土作りに貢献しておるということになっております。それから、ここは一部家庭ごみを受け入れて、それもコンポスト化をしております。

それから佐賀県脊振村。これは九州の大手コンビニの各店舗から出てきます弁当、惣菜、こういったもの、それを納入している食品工場等のものをあわせて処理して、飼料化をしている。これは豚の飼料になっているというふうに聞いております。

それから、鹿児島県穎娃町のサザングリーン協同組合。これは焼酎メーカー16社ほど集りまして、焼酎かす、廃液をメタン化して、そのエネルギーで焼酎かすを乾燥してえさ化をしている。廃液については、マグネシウム、窒素、リン酸を回収して肥飼料用に販売しております。サザングリーンの場合は、ロンドン条約で焼酎かすの海洋投棄が禁止の方向に向かうということも受けてつくられております。

一番下のところで、中央省庁等の動きですが、私ども農林水産省は平成13年12月から、食堂で出る生ごみをコンポスト化するというので作業を進めておりましたが、それが14年1月の小泉総理の施政方針演説で、霞が関全体ということで、ここに書いてありますように、次々リサイクルに取り組むということになっております。

10ページ、農林水産省の関連する施策の動きということで、一つは私どもの畜産部のやっている事業ですが、平成17年3月に食料・農業・農村基本計画が閣議決定されたことに

基づきまして、飼料自給率の向上のための取り組みとして、全国食品残さ飼料化行動会議というのを設置して、食品残渣の飼料化を推進しております。

2つ目の ですが、そこは平成 17 年 6 月に成立した食育基本法に基づいて、食品廃棄物の再生利用や発生抑制の取り組みを学校などでの取り組みに拡大するとともに、生産者、消費者との交流、環境と調和のとれた農林業の活性化ということで、創意工夫した食品廃棄物の発生抑制とかその再生利用、こういったことに努めていくということにしております。

11 ページで「食品リサイクル法の施行状況」ですが、先ほど申しましたように、食品リサイクル法が平成 13 年度に施行されておまして、それから 16 年度までの推移を見ますと、食品廃棄物の発生量は微増傾向ということで、若干上昇している。業種によっては、外食のように落ちてきているところもありますが、全体としては伸びた形になっております。

ちなみに、この調査につきましては、ここに（注）として書いておりますが、食品循環資源の再生利用等実態調査というものでやっているんですが、全国の食品産業約 2,500 事業所を抽出しまして調査した結果を取りまとめたものでございます。食品廃棄物の年間発生量は、それから拡大推計等によってつくりました推定値ということになっております。

それから、本調査での外食産業は、先ほど申しましたように沿海旅客海運業とか内陸水運業、結婚式場などが入っておりますが、大手外食産業の所有するセントラルキッチンとかカミサリー、こういったものは外食産業のデータには含まれていないということで御理解いただきたいと思っております。

下の丸ポツですが、食品廃棄物の発生量が微増または横ばいで推移しておりますが、平成 13 年度から 16 年度までの再生利用を見ますと、いずれの業種においても上向いている。その中で食品産業計というところは、この赤いところですが、13 年度の 37% から 16 年度に 45% に上昇しております。

12 ページのところをご覧ください。こういうことで再生利用が進んだという結果、単純焼却あるいは埋立処分されたとみなされる食品廃棄物の量は減少傾向にございます。この右の棒グラフのところでも、食品産業計というところで、13 年度の 650 万トンから 16 年度の 524 万トンに下がってきております。食品製造業、食品卸売業、小売業、外食産業とあるんですが、食品産業では年率 6.9% ぐらいで下がってきておまして、一番下がり方の鈍いのが食品小売業で、外食業は 17% と先ほど言いましたが、年率では 6% 程度

の下がり方ということで、比較的平均に近い下がり方で下がってきております。

それから、(2)の「再生利用等実施状況」、「業種別の実施状況」というところですが、ここは食品製造業、食品卸売業をこういうふうに分けておりまして、年間発生量が1,136万トン、再生利用等の実施率が平均で45%となっておりますが、一番実施率が高いのが食品製造業で72%ということになっております。このところで、外食が一番少なく17%ということがございます。再生利用の用途別仕向け割合としては、先ほども説明しましたように肥料化がやはり高い。それに続いて飼料化ということになっております。それから油脂及び油脂製品化というものも5%程度ございます。

13ページ、食品循環資源の再生利用の取り組み状況。事業所数の割合で見ますと、平成16年度実績において目標値の20%に達しているのは、全体の2割強にとどまっております。食品廃棄物の発生量が100トン以上の事業所に限定しても、4割以上が目標水準に達していないということがわかります。

それから、食品リサイクル法が施行された平成13年度から翌年度にかけて大きな変化というか、かなり再生利用等が進んだわけですが、その後は微減または横ばいということで推移しております。ただ、私どもには、18年度が目前ということで問い合わせがかなり増えております。

それから、このイというところで「方法別にみた再生利用への仕向」というところですが、右の方の「食品循環資源の方法別再生利用仕向量割合」といったところをご覧くださいとわかりますように、圧倒的に委託による再生利用というものが多くなっております。自らの事業所、自社で再生利用というのは比較的少なく、廃棄物処理業者の方に委託して進められているという状況がわかります。

14ページ、「家庭及び事業所における食品ロス」ということで、家庭における食品ロスの割合は、調査が開始された平成12年から翌年にかけては大きく落ち込んでいるんですが、その後は微減で推移しておるということになっております。ちなみに、この「世帯における食品ロス率」というので15年が2つございますが、左側の15年は、魚の骨などがこのときには計算で入っていたんですが、ほとんど不可食分ということで、それを除いてみると、右の方ですが4.8%に落ちるとということで、2つ載せております。

その下で、平成12年度調査と16年調査との比較から見た、食堂・レストランにおける食品ロス率ですが、12年、15年度は3.6ということで変わらないわけですが、16年度には3.3%に、微減にとどまっております。この中身も、多くは漬け物のようなもので、主

食とかそういったものが残っているわけでは、一部は残っておりますが、それがメインということではございません。

15 ページ、食品リサイクルを進める上での課題ということで、農林水産省で実施したアンケート調査の回答結果です。これによりますと、一番問題になっているのは食品廃棄物等の保管場所の確保や臭気対策ということで、この問題が一番高くなっておりますのは、隣の棒グラフの一番下のところですが、外食産業が一番多い。2 番目に問題になっておりますのは、異物の除去など分別の徹底が進まない。これも外食が一番高くなっておりまして、外食では、つまようじとかたばこの吸い殻などが結構入っていて、それがなかなか分別しづらいということだと思います。

3 番目に、再生利用に要するコストの低減。これは外食などもございますが、食品製造業においても、再生利用のリサイクルコストが高止まりしておるといふ悩みが寄せられております。

16 ページ、最後になりましたが、先ほども御説明しましたが、食品リサイクル法に基づく基本方針はおおむね5年ごとに見直すということになっております。現行の基本方針の目標年次は平成18年度でございますので、次期目標をどうしていくかという検討が必要となっております。

次の ですが、基本方針の策定及び改定に際しては、食料・農業・農村政策審議会の意見を聞かなければならないとされております。

3 つ目の ですが、食品リサイクル法には、法の施行から5年を経過した場合において、法の施行状況について検討を加え、その結果に基づいて必要な措置を講ずる旨の規定がございます。

ということで、以上を踏まえて、食料・農業・農村政策審議会第12回総合食料分科会において基本方針の見直し作業の進め方について意見をお伺いしたところ、専門的な調査・審議を行う小委員会の設置が提案・了承され、本日に至っております。

以上で資料2の説明を終わります。

引き続きまして、資料3「食品循環資源再生利用等促進事業の実施状況」を説明させていただきます。

「事業の趣旨」は、食品リサイクル法に基づく再生利用は、食品関連事業者の自主的な取り組みを主体としておりますので、この法の認知あるいは理解不足等を補っていく。それから、再生利用等の義務を履行しないものが存在する場合には、制度の適正な運営を図

っていくということでやっております。こういったことをやっているかと言いますと、農林水産省として食品関連事業者の事業所に担当者が出向いて、法の説明など普及・啓発を進めるとともに、知らない方、あるいは進めている方にいろいろアドバイスを行って、所要の改善指導を行っていくということにしております。

「事業の実施状況」ですが、平成 14 年度から実施しております、現在、実施から 4 年目に至っております。調査点検の主目的なところは、年間発生量がおおむね 100 トン以上と見込まれる食品関連事業者をあらかじめリストアップしまして、その台帳に基づいて調査対象としております。その調査は、各農政事務所等が実施しております。今年度までに約 7 万 8,000 社をやるという予定で進めております。年度別には、14 年度に 2 万 1,000、15 年度に 2 万、16 年度に 1 万 9,000、17 年度で 1 万 8,000 ということでやっております。

この(2)のところで、「調査点検対象事業者における食品循環資源の再生利用等実施状況」ですが、再生利用に取り組む事業者は、平成 15 年度が約 9,700 社、16 年度が約 8,500 社となっております。各年度ともに半分には未達ということになっております。

2 ページで、イというところで、食品循環資源発生量のうち再生利用に取り組まれた量の実施率は、平均で約 75% に達しております。食品廃棄物の年間発生量 100 トン以上の企業と 100 トン未満の企業とに分けますと、前者が約 80%、後者は約 40% ということで、発生量から見た場合は、大手のところの取り組みが進んでいると言えると思います。

それから、再生利用等に取り組んでいる事業者のうち、年間 100 トン以上の食品廃棄物を排出する事業者は、事業者数で全体の 10% 程度にすぎませんが、廃棄物発生量では全体の 90% を占めております。

それから、エですが、食品循環資源の再生利用と実施率の平均値を業種別に見ると、食品製造業が高く、外食産業が低いということになっておりますが、外食産業のうち食品廃棄物の発生量が 100 トン未満のものを除けば、いずれも食品リサイクル法に基づく目標水準を大きく上回っている。下の表にございますように、100 トン以上で見ると 38.8% ということで、食品小売業以上に再生利用が進んでいるということがわかると思います。

3 のまとめですが、再生利用等に着手済みの企業における再生利用等の実施率は極めて高い水準にあることが明らかになっております。しかしながら、食品産業全体の中で見れば、ごく一部でしかない大規模排出事業者が全体の再生利用の実施率を押し上げているという結果でありまして、平成 18 年度及びそれ以降に向けての未着手の事業者への一層の普及・啓発、再生利用等への取り組みが困難な小売あるいは外食産業の小規模事業者への働

きかけや支援を行うことが重要と思います。

以上で資料3の説明を終わらせていただきます。

資料4ですが、先般行われました食料・農業・農村政策審議会の第12回総合食料分科会における委員の主な意見を説明させていただきます。

まず、飛田委員からは、食品リサイクルを円滑に進めるため、リサイクル肥・飼料等のトレーサビリティやライフ・サイクル・アセスメントの認証などの条件整備が必要となるのではないかという意見。

岩崎委員からは、食品廃棄物のリサイクル製品の多くは、農業利用される肥・飼料であり、食品製造工場の生産地近傍への移転を促進するインセンティブが必要ではないか。

それから、原油高騰などの社会状況を踏まえ、リサイクル技術はエネルギー利用に力点を置くことが必要ではないか。

上原分科会長から、リサイクル問題を考えるとき、技術がどのような方向に進んでいくのかという点を明らかにすることが必要。

もう一点、リサイクルとコストの関係は業界や業種によって異なる。どのような目標や管理項目を置くべきか、それをどうやって調べるかということも課題。

安部委員から4つございまして、1つは、地方公共団体の地域を越えて廃棄物の処理を促進するための制度の整備が必要。

2つ目として、登録再生利用事業者が全国に60以上あるものの、食品リサイクルを担える事業者は不足している。

3つ目としまして、食べ残しや廃棄を抑制するため、消費者の求めに応じた多様なポーションを設定した場合、食品廃棄物は減るかもしれないが、容器が多様になることにより排プラはふえる。一面的に問題の解決を図ろうとすると、ほかの問題が大きくなるという側面があることを問題意識として持つことが必要。

4つ目としまして、企業は、利益追求のために、いかに残渣やロスを出さないようにするかということを重視している。吉野家のように、顧客の嗜好を絞り込みやすい外食店であっても、1店舗平均3キログラムの食べ残しが発生する。発生してしまうものをどうするかということに力点を置かなければ、精神論にしかならないという意見が出ております。

大武委員からは、最近、流通量の多い種類の魚は、フィレの状態のものを我々小売業者が購入できるようになってきており、小売店で残渣が生ずることが減ってきている。このように、産地である程度処理した上で流通させるやり方がふえれば、廃棄物の発生とコス

トの減少を見込むことができるのではないかという意見が出ております。

川田委員はこの意見とはちょっと逆になるんですが、青果の場合、産地に処理・加工場を設置しても、稼働期間として4～6カ月しか期待できず、経済的に合わない。むしろ消費地に近いところに施設をつくる方が効率的と認識されている。消費地に近い施設では、生ごみ処理の問題は大きくなる。このような二面性があり、解決には経済的な面も考慮する必要があるので、理想的にはいかない現実がある。

秋谷委員、リサイクル技術は大学等で多様な新技術が研究されているはずであり、幅を広げて考えた方がよい。

大木委員、むだを出さないことが最も重要であり、消費者は欠品を許容、これまでのやり方を是正するという姿勢を持つことが重要。店舗側も、利益追求のみにとらわれず同様な考え方をとることが必要。このように今回の見直しの視点として取り入れていただきたい。

並木委員、小売業界としては、ごみを出さないためには売り切ってしまうことが最も重要と認識。

ごみの越境の問題については、緩和をお願いしたい。

加倉井委員からは、上からおろしていくリサイクルには限度があり、より広げるには、国民運動としていかないと本当の効果は上がらない。そのためには、財政支援のみならず、名誉を与えるというやり方もある。具体的にこの名誉というのは、いろいろ達成した人を認めて、褒めるということが必要ということです。

以上です。

牛久保座長 どうもありがとうございました。

ただいま資料2の「食品リサイクルの現状」、資料3「食品循環資源再生利用等促進事業の実施状況」、資料4「食料・農業・農村政策審議会第12回総合食料分科会における食品リサイクルに係る主な意見」につきまして御説明をいただきました。

それでは、皆様方から御意見をいただきたいと思いますが、本日お見えの委員の皆様は、いずれも特定の分野でリサイクルなどの御専門でございますので、委員相互の御議論も歓迎したいと思っております。御質問等も、事務局に対してのみならず、委員から委員に対してという形で活発に御議論を進めていきたいと思っておりますので、よろしくをお願いしたいと思います。

それでは、まず、事務局のただいまの御説明の通り資料2、3、4、各々一括して御説

明いただきましたけれども、御質問または御意見ございましたらお願いしたいと思います  
が、よろしくお願いいたします。

はい、よろしくお願いいたします。

青山委員 この資料2を中心に、数値的なことを一度共通認識した方がいいと思います。  
先程の御説明で、11ページのところに約1,100万トンという数字が出ております。これは  
先程のお話のように、数千事業所の抽出調査から拡大推計した食品廃棄物の排出量の推計  
値です。一方で、市町村が処理している廃棄物の中に入っている厨芥類が約1,600万トン。  
35%ぐらいですけど、そこから剪定材などを除くと、少し大目に見て1,500万トン入っ  
ていると思います。一般家庭から出るのが1人当たり大体200グラム/日程度ですので、  
大体約年間900万トンぐらいが一般家庭から排出されていることになります。そうすると、  
市町村の処理施設に搬入されている廃棄物のうち600万トンぐらいが、中小の食堂、八百  
屋・肉屋などの小売り、中小ビルその他の食品系廃棄物、あるいは廃棄物処理業者さんが  
集めて市町村処理施設に入っているという想定ができます。

これらの異なった角度からみた数量がどのような関係にあるのかを一度整理して共通理  
解を持つことが必要と思います。食品廃棄物のうち、家庭から排出される分、事業系だが  
市町村の処理に委ねている分、そして排出事業者や処理資源化企業などがリサイクル・処  
理対応している分が現在どのような実態となっているかが今回の議論のベースとして必要  
と思います。これからは多分リサイクルは、かなり大手さんは独自に。中小排出事業者は、  
小口収集的なことをやりながら、ある程度共同的にリサイクルを進めるという考え方が出  
てくると思います。それが今の実態上どういう関係にあるのかというのを次回でも結構で  
すが、農水省さんとしてはどう捉えているかを示していただきたい。1,100万トンで処理・  
リサイクル実態はこうだよという数値だけで議論を進めるのはちょっと危険かなと思いま  
す。

当然この中から市町村の方に、例えば1,500万トンのうち900万トンぐらいが一般家庭  
から出ているとすると、600万トンほどの事業主さんが出したものが、市町村処理場に入  
っているということです。そうすると、1,100万トンのうち500万トンがその他のルート  
でリサイクルとか処理されているという量とも推察できます。このような各数量の関係を  
一度次回ぐらいに、これはいろんな方が協力すれば整理できると思いますが、共通化でき  
ればと思います。よろしくお願いいたします。

牛久保座長 ただいまの御質問に対して、何かお答えがございますでしょうか。

西野食品環境対策室長 わかりました。青山委員おっしゃるとおり、多分この外食産業から出てくる16年度で310万トンですね、それと食品小売業から出てくるもの、これは比較的事業系一般に近いものなのかなど。ただ、外食には廃食用油がありますので、この量がどれくらいあるか。これは産廃になっていますので。ただ、小売業、外食のものはほとんど事業系一般に行っているのではないかと思います。次回、整理して出すようにいたします。

青山委員 食品製造業は産廃として位置づけるという意味ですか。

西野食品環境対策室長 はい、産廃です。

青山委員 あわせ産廃が市町村に入るかどうかということなので、産廃処理ルートで処理されるか、あわせ産廃という形で市町村の処理施設に行っているか、どちらかですよ。

西野食品環境対策室長 製造業の場合は、ほぼ産廃に行っていると思います。あわせでなかなか事業系には行ってないのではないかなと思います。

牛久保座長 一応老婆心ながらではありますけど、食品製造業で発生する廃棄物として動植物性残渣がありますが、これは産廃取り扱いということになっていますので、この部分については産廃というふうに考えてもいいかと思いますが。

青山委員 市町村側では、あわせ産廃として市町村処理施設で処理できる廃棄物処理に取り組むという話もよく聞きます。今施設能力が大分余ってきているところがあって、そういう方向も出ていますので、多分あわせ産廃という概念で産業廃棄物である食品廃棄物が市町村の処理施設に入るのも当然あると思います。これらの実態も2～3件ヒアリングしていただければと思います。

牛久保座長 以上提案のあったところの数字を精査していただいて。先ほどの市町村の場合も、要するに食品リサイクル法における対象廃棄物ですね、一般廃棄物における家庭系のものは計上されていませんので、そこら辺の数字もどういうふうに見るかということも含めての御質問だと思いますので、数字を精査して、ここで取り扱う数字についてどこを対象にした議論をするかというお話というふうに承りましたので、よろしく願いしたいと思います。

青山委員 あと1点、今のところなんですけど、たまたまここで特定再利用業者の指定というのは、これは市町村処理から越えて動かすということですよ。そうすると、多分小口のものを集めながら、あるいは特定ですから限られるかもわからないんですけども、かなり大事だと思うんですね。市町村処理から外して違う方に行く。そうすると、市町村

の処理は今度余ってくるという関係になっていって、施設がだんだんと処理量が減っていくという形にも当然なるわけで、それ自体いい悪いというのはいろいろお互いにあると思うんですけども。

それと、先ほど出ましたように、家庭で出るということは、それはやはり流通との関係で出る部分も、御指摘にもありましたけど、流通の方での売り方によっても家庭で出る量が随分変わってくるということもあるので、かなり連動はしていると思うんですね。構造だけでも一度ベースにさせていただければと思っております。

牛久保座長 ほかにございますでしょうか。

どうぞ、志澤委員お願いします。

志澤委員 この会に初めて出たんですけども、冒頭、座長が、廃棄物なのか資源なのかと、非常にいい発言をされたんですけども、日本なんていうのは資源がない国なんですね。それが廃棄物という扱いで再生利用云々ということになりますと、どうしてもいろんな問題があるわけですね。現実には3年前からこのことに対していろいろ取り組み、あるいはいろんな会議に出ているんですけども、本来であれば資源だという考え方を持つべきだというふうに私は思うんですね。そうだとするならば、この機会に、当然環境省が一緒に出てきて議論をするというのが本来じゃないかというふうに私は思うんですね。というのも、廃棄物だということになれば、当然そこに廃棄物処理法が絡んでくるわけですね。だから、そういう形じゃないと、どうも食品産業側が主導でやったとしても、実態はなかなか難しいわけですね。この辺は、ぜひひとつ考えてもらいたいなということ。これは要望なんですけれども。

そのことを踏まえて、8ページの飼料化、肥料化が66例出て、49例が肥料化というふうに書いてありますけれども、このうち、本当に肥料化しかできなかったのか、あるいはこれは飼料化できるものがあつたのか。このデータがもしあれば、教えていただきたいなというふうに思うんですね。

それから、一番最後に、5年ごとに見直しという問題があるんですけども、冒頭の資源かどうかという話の中で、1ページの法律第2条の2項に、「食品の製造、加工又は調理の過程において副次的に得られた物品のうち食用に供することができないもの」ということがありますね。食用にできないものを家畜の飼料にするなんていうことの方針自身が間違っているんですよ。ということは、家畜をどう見ているか。要するに、畜産振興というものをどう見ているか。このことは、十分議論しないと変な方向に行ってしまうと、

BSEの二の舞になったら大変なことになるなど、日本の畜産を考えますとね。だから、ここも一つ、見直しを当然考えなきゃいかんだろうというふうに思います。

それにあわせて、もう一つ5ページ、再生利用を円滑に実施するに当たってということで、例えば飼料化した場合に飼料安全法の特例があるということになると、飼料安全法をクリアしなくていいという見方というふうに判断しちゃうわけですね。飼料というのは、飼料安全法である程度担保されているわけですね。例の肉骨粉を含めてですけども。そうしますと、ここに肥料取締法、飼料安全法の特例ということになると、特例というのは、飼料安全法を受けなくていいということなのかどうか、この辺も説明をいただきたいなというふうに思います。

牛久保座長 では、今の御質問は、3点だと思いますけれども。

西野食品環境対策室長 環境省の方はオブザーバーでいらっしゃっていますし、廃棄物処理法を集中的にやる時はメインテーブルに座っていただくことで、環境省さんとは相談して、連携していこうということになっております。

それから、肥料化の中には、実際、見てはいないんですが、恐らく飼料化に十分いくものもあると思います。といいますのは、コンビニの賞味期限切れの弁当のようなものもありますから、当然飼料化することは可能なんだろうと思います。そういったものは含まれております。

それから、飼料安全法の特例というところ、これは飼料安全法の飼料にして間違いのないものというところは、そこはきちっと担保した上での特例です。

佐久間審議官 肥料や飼料を製造する事業者としての届け出を改めてしなくてよろしいと、そういう趣旨でございますので、事業をやって、施設をつくっていますということは農林水産省として十分把握しておりますので、改めてそれは要りませんということです。つくられる肥料や飼料の安全性、品質、効果ということについては、それはしっかりと調べられておるということでございます。

志澤委員 網はかぶっている？

佐久間審議官 かぶっているんです。

志澤委員 それは本当にかぶっているんですか。

西野食品環境対策室長 それは間違いなくかぶっています。

牛久保座長 こういう意味ではないかと思うんです。書類上で登録制度、認証を受けるときに、そういう項目についても記載する事項が入っているというふうに読んでいいとい

うことだと思っんです。例えば工場をつくるということとか、どういふものを原材料にするという細かい情報も入れて、この認定を受けるということですので、改めてその工場をどこに設置するかというの、もうその記載事項の中に入っているの、改めて届け出不要というふうな読み方。

志澤委員 私が今質問したのは、こういう飼料化をする場合、飼料安全法の法律の中でちゃんと認可されているということですね。要するに、出てくるものを飼料安全法の中でチェックができていふということですね。

西野食品環境対策室長 飼料としてはそうです。

志澤委員 どうも違ふんじゃないかな。ま、いいです。

牛久保座長 細かい御指摘の点、具体的事例がありましたら次回以降も御紹介いただきながら議論をしたいと思っますので、御用意いただければというふうに思っます。

よろしいでしょうか。

志澤委員 もう一点、この1ページの件はどうなんでしょうか。

牛久保座長 資料2の1ページですね。

志澤委員 大原則なんでしょうけれども、の「食用に供することができないもの」ということ、これはかなり重要な位置づけだと思っんです。1ページの食品廃棄物の定義の問題でとがありますね。については、「食用に供することができないもの」とありますよね。これは家畜が食べるんですから、人間と同じですよ。これをいいとしたら、大変な問題だろう。これはどうなのかなと。

西野食品環境対策室長 これは先ほど申しましたように、いわゆる廃棄物処理法上とはちょっと違ふていて、ふすまみたいなもの、これも一応廃棄物の中に入れていふんですよ。ふすまは通常、食用に供することはしませぬので。

志澤委員 いや、しますよ。

西野食品環境対策室長 ふすま？

志澤委員 ええ、人間食べませぬでしょう。

西野食品環境対策室長 それは食べられますけど、通常は食べないと思っますので。

志澤委員 座長、非常に重要な話なんですけれども、これが食用に供することができないものだとすると、これはかなり畜産という全体で考えませぬと、結構大きな問題だと思っますよ。ですから、もう一度確認をさせていただきたかったんです。

牛久保座長 恐れ入りますけど、どこの文章が「できない」というふうに書かれていふ

のか、もう一回御指摘いただけますでしょうか。

志澤委員 「副次的に得られた物品のうち食用に供することができないもの」。

西野食品環境対策室長 これは通常、例えば漬け物でも大根のへたみたいなところとか、外しますよね。そういった通常製品にならないもの、そういったものを言っているわけですけど。

志澤委員 そうであれば、「製品にならないもの」という書き方でないと。食用にならないものを家畜に与えるという前提は、我々畜産を生業とする者として考えるときに、そんな位置づけなのということで、私びっくりしたんですけれども。いいです、これは感想として言わせていただきます。

牛久保座長 これも議論の対象として今後取り上げていければと思いますし、例え書きを付け、もっと詳細に記述するとか、イメージとしてきっちりしたものであるように、当然見直しのときですので、その議論も次回以降やるような形でお願いできればと思います。

志澤委員 よろしく申し上げます。

牛久保座長 それでは、伊藤委員よろしく申し上げます。

伊藤委員 議論が戻ってしまうのですが、この食用に供されないという表現は、おっしゃるとおりかと思うんですけれども、私ども排出事業者からすると、安全性の問題以外で食用にできない場合もあるんです。要は、つくり過ぎで売りたいくても売れないものとか、あとは、例えば私どもはパンの耳がありますけど、パン粉の業者さんがいれば食用になるんですけれども、業者さんがいないと、今度食用にならなくてえさになるとか、いろいろたくさん事例がございます。ですから、志澤委員おっしゃるように、少し細かく書くことも必要かもしれませんけれども、出す側と受け取る側で多分ニュアンスが違うと思います。

牛久保座長 どうもありがとうございました。

ほかに。はい、よろしく申し上げます。

石井（邦）委員 初めて参加させていただきました。

2ページの食品関連事業の「飲食店業その他食事提供を伴う事業の政令で定めるもの」の中に、食品関連事業者ではありませんけれども、できればビル管理業、もしくはビルオーナーまで拡大することが必要かと思えます。理由は、多くの飲食テナントを抱える大型施設や大型ビルは、それぞれのテナントから排出される各々の量は少なくとも、ビル全体で捉えれば食品関連事業者に変わりないほど都心のビルでは出ているわけでありまして、

したがって、それを取りまとめしておりますビル管理会社やオーナーもこの事業対

象にされれば、リサイクル率がより進むと思われれます。

牛久保座長 ありがとうございます。

ただいまの御意見に、何か事務局の方ございますでしょうか。

西野食品環境対策室長 これからの検討事項ということで。

牛久保座長 わかりました。では、今の御発言は検討事項ということでお願いしたいと思えます。

どうぞ、百瀬委員。

百瀬委員 チェーンストア協会です。2つほど困った問題があります。1つは小さいことですが、食品廃棄物の中で特に小売業から排出する「魚のあら」の再生利用の問題です。いわゆる魚あら（魚の内臓や骨など）ですが、これが市町村もしくは都道府県により、「再生資源」であるか、「一般廃棄物」であるか、解釈が異なり、小売業者が希望しても再生利用が困難な自治体が存在するのです。今、該当自治体の環境担当の方とお話をしていますが、特に、海に近くない県で、県内に魚あらの再生利用業者がいなかった場合、県外に持ち出すことは、「廃棄物（一般でも産廃でも）」であれば更に難しくなります。過去から「肥料・飼料」に利用されてきた地域では、あまり問題にされることなく、継続的に再生利用されているので、是非全国で「魚あらの再生利用促進」を進められるようにしていただきたいのです。もちろん、食品リサイクルの再生指定業者に指定されていれば市町村や県の越境の問題はないのですが、昔からの生業にしているところが多く、指定業者への申請がなされていないのが現状です。排出者としては、焼却処理ではなく再生利用を実施したいと考えます。

もう一つは、この法律が本当に有効なりサイクルにしようとしている法律なのかというのが明確でないということです。それは、再生指定事業者のところに出して、そこでリサイクルへの責任が果たされて、「はい終わり」というような形でリサイクルが進むのかなど疑問に思うからです。リサイクルは「環」が繋がり完結して、初めて有効なのではないでしょうか。現実に私の所属しているユニー株式会社や他の同業者もそうですが、自分のところを出した廃棄物を肥料・飼料にして、それを農業者が活用して栽培飼育し、できた作物や畜産物を店舗で販売するというようなきちっとした輪をつくっているところがあります。

そうした試みを推進するような形の法律になれば、「再生品による土壌や河川の汚染」がなく、有効なりサイクルができると考えます。ただ、そういうリサイクルの仕組みは限ら

れた規模で地域循環の、非常に輪が小さいのです。例えば私どもであれば、ＪＡですとか経済連、県単位もしくは農協単位での小さな輪でしか実現できないのです。理由としては、堆肥や飼料をつくる場所と生産地の距離の問題。もう一つは、先ほどの一般廃棄物の問題です。市町村をまたいだり県をまたいだりといった形での利用ができないためにＪＡとの取り組みが難しくなります。例えば今ＪＡは大概３つか４つの市町村で１つのＪＡになっています。そこと私どもが組んで地産地消をしようと思っても、小売業と利用者の所在地の市町村に赴って、出荷と入荷の許可をお願いしています。また、収穫したものは全て買い取り、販売すると言うような契約をお示しして、ようやく取り組み始め、実験という形でやらせていただいています。

話が長くなりましたが、私は再生利用が確実にされているものが、たとえ小さな輪であっても、それが日本じゅうに広がるのが本当の食品リサイクルではないかと考えます。補助金や事業促進等に関しては、そうしたところに光を当てていただきたいと思います。

牛久保座長 ありがとうございます。

今の御意見について。

西野食品環境対策室長 御指摘のところは、私どもにも幾つかそういう指摘をいただいています。市町村を越えてやらないと、みずからやる場合もできないという意見は寄せられておりますので、関係省もございますので、いろいろお話をしてやっていきたいと。それから、ここでの検討を引き続きやらせていただきたいと思います。

以上です。

牛久保座長 よろしいでしょうか。

百瀬委員 魚のあらの件はいかがでしょう。

西野食品環境対策室長 魚のあらは、名古屋はたしか立派な魚腸骨処理センター……

百瀬委員 岐阜県なんです。岐阜県が……

西野食品環境対策室長 海側にあったのはなくなっただけですか。

百瀬委員 いえ、名古屋はあります。岐阜県ができないんです。あと、群馬県もできないはずですよ。

牛久保座長 そういう詳細なデータが今こちらに御用意がありませんので、各県の対応がどうなっているのかというのをちょっと調べていただいて、その実情がどういう状況であるのか。やられているところと、やれない実状がどこにあるのかということも、多分これは大きな問題だと思いますので、宿題という形で用意させていただいてほしい。

それから、ちょっと御発言の中に、有効なリサイクルを促進するための法律であるかという観点の御発言がありましたけれども、ここら辺のところについても、我々委員としてもある程度コンセンサスを得る必要もあるかと思います。

御発言の中の、確かに広域でやるということが非常に難しいということは、システム化が難しいというふうに私も認識はしているところですけども、ただ、4ページにありますように、再生利用事業計画というのが、先ほどの御発言の中に含まれる議論ではないかというふうに思うんです。これを活用してちゃんとしたリサイクルの環をつくるということが、いわゆる促進させるという意味なんです。ただ、そこがなかなか動かないということで、いかにそれを有効に動かすかということが、もう一段上のリサイクルを促進し、この法律が有効なリサイクルとしての機能をなすかというところの議論ではないかなというふうに思うんですけども、何かそれについて御意見ございましたら。

はい、よろしくお願ひしたいと思ひます。

山口委員 実際にはリサイクルをし再製品化されたものが、市場的に付加価値がどの程度あるかということによって、流通というのは決まると思うんですね。実際に再製品化されたものが有効的に流通に乗れば、当然排出事業者としても適正に処理がしやすくなると、こういうことだろうというふうに思ひます。そういう視点から考えますと、いわゆる再商品化されたもの、これは肥料であっても飼料であっても同じだと思ひますが、受け入れていただく、特に農畜産の業界に受け入れをしていただくわけですけど、そのときに、そちらの側が付加価値としていい肥料だと、あるいは肥育にとって有効な飼料であるということなどをどの程度評価して付加価値をつけていただけるかということだろうと思うんですね。付加価値がきちっとつけば、経済的にも継続性の高いリサイクルの仕組みとして運用ができる。

そのためにどういうことを考えていかなきゃいけないかといひますと、前段、志澤さんの方からありましたけれども、飼料の原料として安全性、それからまた栄養価等々も含めて、飼料にする場合には有効なものであるかということが一つと、もう一つは、それが衛生的な視点、安全性の問題が担保されるように管理がされて、最終的な飼料化処理がされるまでの期間、キープされているのかどうか。そんなことがきちっと整備されていけば、当然結果として、飼料はそれなりの評価で市場流通していくんじゃないかなと、こんなふうに考えます。

牛久保座長 どうもありがとうございます。

ほかに、何か御意見ございますか。

どうぞ、青山委員お願いします。

青山委員 先ほどの石井さんのビル単位でのリサイクルもそうなんですけれども、ビルという非常に大きい単位で対応しているわけですけど、個別に見れば一つのショッピングセンター、個々の小売店、食堂などが排出したものを、ある一連の責任の下に処理・リサイクルしようとする試みで、チェーンストアとか、あるいはコンビニとか、商店街でもそういうことをやろうとしているところがあって、いろんな形での連携形態が試行されてきている。

それに対して、最近、国土交通省が下水道でのディスポーザーによる厨芥受け入れ・処理という対応も出してきていて、これをある地区で一体的に導入するという事例もできており、下水道側でも水質の性状面で導入のメリットもあるとの認識も提示されています。

また、最近、環境省がメタン発酵での厨芥類処理・リサイクル施設に交付金をつけて市町村での展開を支援するといった政策も報道されました。これらの考え方と、ある切り口で広域化や連携で対応するというやり方を比較検討する必要があると思います。私は食品廃棄物について循環利用を促進するという意味では、広域化して、ある類型化の中でうまく連携できるところでやった方がいいということが一つの解だと思うんですけれども、それが、それじゃ都市全体の、先ほど言ったように2,000万トン以上ある家庭系も含めた食品廃棄物をどれだけそういうことで処理・リサイクルした場合に、残りのものがどのように動くことになるのかということ抜きにしてやると違った問題が招来することも危惧されます。その辺は、実は環境省がよく気にされるところではないでしょうか。

ですから、今度環境省さんがこの会議に参加された時にやった方がいいかもわからないんですけれども、これらの議論をする上で再利用業者、指定業者の指定という話が重要だと思っています。先ほど言いましたように、実はディスポーザーという話もかなり現実的に動こうとしている。こうした対応を止めるということも、意見として提示してもいいのかとも思っています。やはり食品流通リサイクルをどのように進めるのが得策かという視点から検討を進めたい。あと一番大きくは、やはり食品廃棄物という家庭からの分を含めれば約2,000万トン以上あるわけで、ここでの検討対象はその5割強の分野に限られますが、全体をどううまくリサイクル・適正処理していくかといった視点での検証も重要と考えています。

牛久保座長 ほかにございませんでしょうか。

どうぞお願いします。

志澤委員 先ほどの8ページの表に戻るんですけども、肥料化が49例あって、飼料化が9例ということですけども、今現在、この食品リサイクル法の推進に当たって、かなり排出業者の方々が、一番簡単な肥料化の方向にものすごく進んでいるんですね。この法律が出る前は、私は千葉と神奈川と両方で豚を飼っておるんですけども、畜産の堆肥が、2トン車1台、5,000円ぐらいで流通できたんです。ここへ来て、全くできないんです。何かというと、食品残渣の堆肥がそこにオーバーラップしちゃっているわけですね。残渣でつくった堆肥は、逆にお金をつけて持っていつている。我々は、今までのそういう形は全然無理だということになると、当然今度は持っていつて耕してやったり、無料でマニアスプレッターという機械でまいてあげたり、そういうことをしないと流れなくなっているんですね。流通ができなくなっているんですね。

ですから、先ほど66ある例の中で肥料化が49例だけ、このうちのどのくらい、もっと飼料化になるのかどうかということをお尋ねしたわけですね。ですから、これは非常に大事なことなんですけれども、今、本来ある循環型というのは、食べられるものであればという原則。それが、先ほどの人間が食べられないものという位置づけだとすると、消費者の方も不安に思うと思うんですね。ですから、その大原則を含めて、やはり今の畜産の実態。今このままいきますと、多分日本の畜産の堆肥は、海外に持っていかないと処理できなくなるんじゃないかということまで、我々は今危機を感じています。

ですから、ぜひ飼料化にできるものは飼料化にする。先ほど山口さんおっしゃったように、出される側も、ちゃんと家畜の命という部分での位置づけで、できればもう少しきちっとした循環ができるなら、1,100万トン近くはですね。家庭の一般廃棄物を飼料化にするというのは、これは難しいことですけども。ですから、その辺、内訳がわかったら、もう少しそういう形の誘導する有効な手段があれば、本来の畜産の堆肥というのがもう少し有機的に結びつくんじゃないかなと思っておりますけれども。

牛久保座長 今の御質問、御意見に何かございますか。

西野食品環境対策室長 今、志澤委員おっしゃったように、実は私どもも肥料化というのは余り、農地の窒素過多が日本は余りにも進んでいますので、極力飼料化していただいて、農地に単純にコンポスト化されて入れられないようにということを私どももかねがね言っております。畜産も、土壤保全をやっている方もみんなそう思っているんですが、おっしゃるとおり、肥料化が非常にコスト的に安い側面があるということで、恐らく肥料化

に結構いくんだと思いますが、肥料化にしているものが、物自体は私ども見ていませんが、どういったところから集めているかを見ますと、多分飼料化に必ずしも無理ではないんじゃないかというふうには思います。よくもう一度詳細調べて、整理してみます。

牛久保座長 もう一つ今の飼料化については、同じく10ページをごらんいただくと、全国食品残さ飼料化行動会議というのが同時並行で、おくれらせながらというふうに私も思うんですけども、そういう議論もなされておまして、その中でどう取り扱っていくかも議論されているというふうに聞いておりますし、私もこの方のメンバーにも入っておりますので、そういうところの情報も加味しながら、このリサイクル法の中で飼料化誘導的なことが議論できればというふうにも思います。

志澤委員 そちらで私も委員で、山口委員とやっているんですけど、でも、先がこっちなんですね。

牛久保座長 それともあわせて、両方で同時並行的に議論をしていくという形で進めさせていただけばというふうに思いますので、よろしいでしょうか。

百瀬委員 これはチェーンストア協会一般ではなく、私どもの企業の取り組みですが、この程再生事業者として指定されている「食品再生資源を利用した豚の飼料メーカー」と取り組み始めました。飼料は堆肥に比べて食品再生資源を有効に利用できるのですが、扱い業者が少ないことが問題です。

またもう一つは、ここの先ほどの10ページに「、非常に異物の混入があり利用が難しい部分もある」という記載箇所がありますが、これについて疑問点があります。小売業から排出される食品再生資源には2種類あり、1つは調理をする前の段階で、例えばキャベツの外側やサンドウィッチのパンの耳、お魚でしたら刺し身をつくった残りの部分、そういった異物混入のない非常にきれいな部分があります。もう1つは、お客様が食べ残していったり売れ残ったりした、どちらかと言えば人間が食べるにはちょっと難しいかなという部分の、その2種類があります。

その量や割合が小売業の中でも企業のシステムによって異なります。例えばセントラルキッチンをお持ちのところですと、例えばキャベツの外側は全部きれいにしてお店で売るばっかりになって搬入されますから調理前残渣があまり出ませんが、当社のように、店舗で加工する企業では調理前残渣が多くなります。そういう、取り組み方は企業によって違いますが、調理前の段階の食品残渣や、先ほどおっしゃられましたように大根のしっぽなどは異物混入のないきれいな状態に出せると思います。

また、ほとんどの会員企業では、食品残渣のような生のごみを冷蔵保管しています。温度設定は企業により異なりますが、当社の場合は大体5度から10度で保っています。ですから、せっかく腐敗しない状態で保っているにもかかわらず、それはすべて今市町村の焼却炉に行ってしまうことが現状です。ですから、食品残渣を利用する業者があり、冷蔵保管したきれいなものを、冷蔵車で工場に運搬できれば、飼料化というのは、いわゆるチェーンストア協会の会員のような大型小売業では十分可能な話だと思います。

牛久保座長 ありがとうございます。

ちょっと議論をとめる意味じゃないですが、今意見を伺っていますと、委員の紹介はございましたけれども、各委員のお立場がどうであるかというのがなかなか見えておりませんので、恐れ入りますけれども、青山委員から、どういう関わり合いでこの委員として御参画されているか、改めて自己紹介を御願い致します。

西野食品環境対策室長 私の方から一括してやりましょうか。

牛久保座長 いえ、時間が限られていますので、長くても数分、1分ぐらいずつで。お立場と、リサイクル法に関してどういう観点でお考えかについて各自で御願い致します。

青山委員 私は、有機資源協会というところの、バイオマス日本を推進するところの協会の副会長ということをやっています。基本的には、30年間、廃棄物中心のコンサルをやっています、日本のコンサルタント協会の代表をやったとか、あとは、今、廃棄物学会のリサイクル部会とか企画委員長という立場です。ですから、どっちかと言うと、むしろ環境省さんの方がもしかしたら旧来は近いと。ただし、一応今のこういった話、バイオマスの関係、有機資源ということにかかわっているということで、多分参加させていただいているんだと思います。

石井(邦)委員 私どもは産業廃棄物と一般廃棄物の処理業をやっておりまして、団体は全国産業廃棄物連合会の立場で出ておりますけれども、工業系の廃棄物、すなわち食品工業から出るような廃棄物、それから事業系の廃棄物、ビルやいろんな施設から出る廃棄物を、カスケードといいまして食べる方、飼料の方、それから、来年の4月からはメタン化を目指してやっております。そういう事業であります。

牛久保座長 では、石川委員お願いいたします。

石川委員 私は、リサイクルシステムの分析が専門です。今は経済学部におりまして、経済分析もやっております。リサイクルとのかかわり合い、特に食品リサイクル法ですか、これに関しては、つくったときもこの小委員会のメンバーでした。現在は環境省の生ごみ

等 3 R の検討会というんでしょうかね、吉田部長の勉強会なんですが、その座長をやっているということで関係があります。その他だと、容器包装のリサイクルの方もいろいろありまして、今、農水省の方の懇談会、もうそろそろファイナルステージなんですが、そちらの方の座長もやっております。

伊藤委員 サンデリカの伊藤と申します。今、山崎パンからの出向なんですけれども、子会社でコンビニエンス向けのお弁当、サンドウィッチをつくっている会社でして、生ごみ系がたくさん出ており、全国で子会社入れて 24 の工場をここ 1 年半かけて全部リサイクルの仕組みをつくってきました。以前食品産業センターにありましたとき、食品リサイクルの勉強をさせていただきました。会社へ戻って、今、実践しているという立場にあります。

牛久保座長 では、加藤委員よろしくお願いいいたします。

加藤委員 私は、日本フードサービス協会と申しまして、外食事業者の全国組織であります。今回のレポートの中にある、いわゆる外食産業の廃棄物の量ですとか、あるいはリサイクルの率では、どちらかと言うと私どもの協会の組織は大手外食事業者ですから、多分数字はクリアしているんですけれども、協会の活動としては、全外食産業を代表してという立場でいろいろと行動しております。

そのため、私どもの協会の組織の中に、排出事業者と交流するという意味で、収集・運搬業界の特に大手の事業系廃棄物の全国の会員社、約 60 社ぐらいをメンバーに、有機資源再生部会というのを組織化していまして、その方々と排出事業者の私どもとの交流なり勉強をしていると、そういう団体であります。

牛久保座長 では志澤委員、改めてよろしくお願いいいたします。

志澤委員 私、ここにありますように、全国の養豚をしている経営者、今約 8,000 戸あるんですけれども、その 30% ぐらいの代表をやったりしています。そして、飼料自給率 35% の行動計画の委員にもなったりしております。それから、この食品リサイクルの問題については、10 年前から国の養豚問題懇談会の委員になっていまして、ヨーロッパ、特にドイツだとかベルギーだとかデンマークだとか、そこは食品のリサイクルのリキッドフィーディングが多いものですから、それを 4 年前から、自分で言い出しっぺの関係もありまして、今、約 4 万頭ほどの豚を対象に、食品リサイクルのリキッド化をして、CO<sub>2</sub>を出さないような形の飼料化をやっているところです。

牛久保座長 どうもありがとうございました。

では、藤田委員よろしくお願ひいたします。

藤田委員 私は、日経エコロジーという環境関係の雑誌の編集に携わっております。主に雑誌の方では環境教育を担当しております、今回ですと、食育ということで御意見など言わせていただければと思っております。それから、ちょっとですけれどもバイオマスなどにも関わっております、飼料、肥料だけではなくて、メタン発酵という点で意見が言えればと思っております。よろしくお願ひいたします。

牛久保座長 百瀬委員、よろしくお願ひします。

百瀬委員 私は、チェーンストア協会の環境委員ということで出席させていただいております。私の所属していますのは、ユニー株式会社という中部圏を中心に156店舗ほどありますチェーンストアです。チェーンストア協会全体として、食品リサイクルに対してどう取り組むかという統一意見はまだありませんが、今、事例を持ち合いながら、どういったことが有効なのかというのを、私どもは企業では利害関係がありますが、環境に関しましては一緒に考えていきたいと思いますということで研究しています。

ただ、先ほども申し上げましたように、小売業はリサイクルの最後の環のところ、もう一回商品になって売るという立場でもあるわけですね。ですから、先ほどの養豚の方もそうだと思いますし、また、農業者の皆さん方もそうなのですから、本当に安全で安心であって有効であるリサイクルをしないと、責任を持って販売することができないのです。そのあたりが、多分小売業の責任でやっていかなければいけない部分ではないかと思っております。

牛久保座長 どうもありがとうございました。

山口委員、よろしくお願ひします。

山口委員 日本フランチャイズチェーン協会は、コンビニエンスストアが主な業界でございますけれども、私どもは、コンビニというチェーンは、総じて製造部門、米飯の惣菜等のいわゆる日販品の製造部門、それからいわゆる配送部門、そしてまた、いわゆる一つの看板でチェーン展開をしているフランチャイズチェーンの加盟店、ここが非常に強い連携の中でネットワーク化されている。例えばセブン・イレブンの場合を言いますと、製造している工場が約200ありますけれども、100%専用工場になっている。配送も、専用のところから加盟店に物が流れる。こんなような流れでありますので、製造、配送、販売トータルで、物の流れと静脈に関する対応ということの中で、私どもの場合は97年から飼料化を中心にして取り組んでいまして、きょう一つ事例を、九州の方のリサイクルの事例をお

話しいただきましたけれども、そういうことを含めて、排出事業者の側と長期的に持続可能な循環のシステムに持っていくために、どのような役割をそれぞれの立場で行っていかなくちゃいけないかというようなことを考えながら、今は協会全体で、コンビニエンス全体で方向づけをしているというところでございます。

牛久保座長 では、済みません、私が最後に。私の専門は環境科学、ベースは土壌学です。といいましても、水屋さんからドロ屋さん、廃棄物屋さんということで、経緯を申し上げますと、水関係では、大学に勤めた当座は家畜排泄物の排水処理問題、特にリンの専門という形でリンの処理をやっておりました。それ等から出て来ました固形物を今度はどう利用するかということで、もちろん、土壌を対象としますと堆肥化ということなんですね。その関連で、食品工場の排水でリンの規制その他の基準づくりとか、いろんなことにかかわったりもしております。

それから、さらに食品工場排水関係の中で、水に携わってしまして汚泥が出てまいりまして、汚泥のいわゆる堆肥化、肥料化ということが、さらに発展して食品廃棄物のリサイクル化ということで、食品リサイクル法の13年5月の施行前にした審議の中で、小委員会の座長をやらせていただきました。一応それが施行され翌年は家庭系食品廃棄物リサイクル研究会というのがございまして、その座長もやらせていただいて、いわゆる食品関連事業から出るばかりではなくて、リサイクルが家庭の中でできるかどうかという議論についても一応やっております。

最近は、いわゆる食品リサイクル法の普及・定着事業で、各地でお話をさせていただいておりますし、さらには、同じ食品産業企画課の中で環境自主行動計画、CO<sub>2</sub>の削減とか廃棄物の削減についても取りまとめの役をやらせていただいているという関係で、あなたの専門は何かと思われるように、種々雑多で、雑駁な研究をしております。一応関連は、土壌での生産の場、それに供給する肥料的な問題、作物の品質、さらには、家畜ふん尿のメタン発酵に関係し研究を始めた。当時は、今のようにガスを出すという方向性ではなくて、いわゆる排水を処理し、副次的に出てくるガスをどう利用するかが目的でした。今現在は、突出してガスを出させる方向という議論になっていきますけれども、そういう研究もやっていたという経緯で参画をさせていただいているということになります。

本来ですと、先に各委員おのおのごあいさつと自己紹介いただければよかったですけれども、どのようなお立場で御参画いただいているということを認識をしていただいたと存じますので、改めて、あと残り少ない時間ですけれども、何か宿題的なこと、こういう

ことだけは次回に調べておいていただきたいというようなことがございましたら、お願いしたいと思います。

青山委員 今、先生のお話に出ましたけど、やはり優先的には飼料化、肥料があって、ある程度雑多になると、どうしてもメタン発酵的な、残渣物がかなりまじっていてもできる方法でエネルギー回収する、最後はサーマル利用という順位になると思います。しかし、厨芥の燃焼サーマル利用ということは基本的にはあり得ないと思いますので、上記の方途のなかで実態がどうなっているのかの把握がやはり必要だと思います。

それと、産廃でもそうなんですけれども、資源化 - 生産利用 - 生産物の購入のリングを形成しようとする時に、先ほどちょうどお話があったような、有価と無価というところが非常に難しい。特に家畜ふん尿みたいな低次なもの、産廃で言えば鉾滓みたいなものは、実際には生産利用 - 生産物の購入といったリングを形成することが難しいし、その形成に資金を投入するだけの余力もない場合が多い。無価でしか、あるいはお金を払っても循環系を形成している例は多い。そのしわ寄せがどうしても低次の方の廃棄物。有機資源の中では、失礼かもわからないんですけど、家畜ふん尿なんて一番難しい有機資源と言えます。しかし、結局それがうまく回らなければ全体の循環系が構築できないわけで、その辺も含めて、ちょうど石川先生がいらっしゃいますが、循環系の評価ということで、この審議の中で議論していただければと思っております。

牛久保座長 ありがとうございます。

どうぞ。

石川委員 これは事務局にお願いするのか、それとも、ひょっとすると百瀬さんをお願いするということかもしれませんけれども、お話を伺っていると、食品のリサイクルですから、特徴はやはりリスクというんでしょうか、フードチェーンに戻るのか戻らないのか、戻すとしたらどう戻すのかという話になると思います。

今、青山委員からお話があったような話は、ある種強制的にリサイクルを向上させよう、上げようとする、コンポストが何が何でも供給されちゃうので、マクロに見れば値段が下がるのは当然で、やむを得ないんですね。これを解決しようとするれば、そのコンポストが本当は価値があるということが市場価格にならないといけません。多分私は唯一の解決策で、本質的な解決策というのは、百瀬委員から御紹介あったような、ユニーさんがやられているような、自分のところで管理して出したものをある種自分で責任を持って管理して、つくったものを自分でまた売ると。そこで付加価値がちゃんとつくという姿になら

ないと、多分、健全には恐らく回りようがないんだと思うんですね。

そういう意味で百瀬さんにちょっとお願いしたいのは、そういう試みというのが、先ほどのお話はユニーさんのお話だと思うんですけども、ほかでもあるのかないのか、会員の方にちょっと聞いていただいて、私、青山委員から最初御指摘があったような、他の省庁との接点とか、環境省の方は私が両方出ていますから少し貢献できるかと思いますが、重要だと思うんですね。ただ、百瀬さんがおっしゃったような部分、自分のところを出して、管理して、戻して、それをまた売るんだというふうなところ。割とほかの省庁のことは気にせず、ノーリグレットだと思うんですね。できる限りそれをやった方がいいに決まっているので、そういうものに関して事例等。

それから、途中でちょっとお話があったように、そういうことをやりたいけれども障害があるというお話がありましたので、あわせておやりになっているところに聞いていただいて、そういうリストを出していただくと、大変助かるんじゃないかなと思います。

牛久保座長 では、恐れ入りますけれども、そういう事例その他何かデータを収集できることがありましたら、またよろしくお願ひしたいと思います。

あと5分ほどですけれども、最後に何か。そういうようなデータの収集とか何か。

今伺っていますと、やっぱり食品メーカーという関連でいきますと、意外と、極端な言い方ですけれども、ラーメンの取材に行くと、取材拒否をするラーメン屋がある。つくっている内容は大きくは変わらないのに取材拒否をする。意外に食品をつくっているメーカーというのは保守的で、ある意味では情報開示的なものが少ない、食品廃棄物の量や質についてもです。ですから、発生量もうまく積み上げ方式でいけば、ある程度確実な数値も出てくると思います。質の問題も、確かにとらえて議論すれば、それがどう回っていくかということも割合と明らかになってくると思いますし、利用者の例えば農業サイドから言うと、何だかわけわからないものからつくったものを軒先に運ばれて、これをいい堆肥だから使えというような事例が非常に多い。やっぱり農地は生産の場であって、廃棄物の処理場じゃないというような感覚ですので、そこら辺の観点と、つくられるものが、実際に販売する場面でやっぱり懐疑的になるということですので、どこまでそういうシステムをつくるかということと、情報がどこまで開示されているのか、その製造者責任的なものが個々に当然ついて回りますので、そういう観点も含めて、今後活発に御議論していただければというふうに思います。

## その他

牛久保座長 最後、まとめのような形になりましたけれども、時間が参りましたので、恐れ入りますけど、次回の日程等につきまして、皆さんから御意見を伺ってまとめていただければと思いますので、よろしく願いいたします。

西野食品環境対策室長 長時間にわたって貴重な御意見、ありがとうございました。

今後のスケジュールでございますが、資料1でお示ししておりますように、第2回目は、本日資料に盛り込めなかった分、それから御指摘いただいた点、これらの回答も含めましてやらせていただきたいと思います。

第2回目の小委員会については、事前の皆様方の御都合からいきますと、最大多数の残っているのが12月2日ということで、申しわけございませんが12月2日。ですから、11月はパスになってしまうんですが、そういうことで予定させていただきたいと思います。詳細については、また後日連絡しますので、よろしく願いいたします。

牛久保座長 では、次回は12月2日を予定しておるようでございますので、また御都合をお伺いかけるそうですので、その辺でまた御都合を御返事いただければというふうに思っています。

それでは、本日の小委員会はこれで終わりにしたいと思います。どうも御協力ありがとうございました。

閉 会