平成１７年８月２９日

於・農林水産省第２特別会議室

食料・農業・農村政策審議会
第12回総合食料分科会
議　事　録

農林水産省

目　　次

１．開　　会 …… 1
２．総合食料局長あいさつ …… 3
３．食品リサイクルの現状について …… 5
４．その他 …… ２８
・世界の穀物等の需給動向（案） …… ２８
・食品関連業界における環境自主行動計画のフォローアップの実施について ３６
５．閉　　会 …… ３９

１．開　　会

○成田食料企画課長　３時の定刻となりましたので、食料・農業・農村政策審議会第12回総合食料分科会を開催したいと思います。

私は、本分科会の司会を担当させていただきます食料企画課長の成田と申します。よろしくお願いいたします。

本日は食品リサイクルの現状等につきまして御審議いただきたいと考えております。

まず、本年7月5日に食料・農業・農村政策審議会の委員の改選がございました。これを受けまして、7月25日に本食料分科会の持ち回り審議を行いましたところ、本分科会所属の委員の皆様方の互選によりまして、上原征彦委員が総合食料分科会長に選出されましたので、御報告させていただきます。

それでは、委員改選後の初めての分科会でもございますので、お手元に配付いたしております資料の「委員名簿」の順番に従いまして、御出席の委員の方々を順次御紹介させていただきます。

まず、明治大学大学院グローバル・ビジネス研究科教授の上原征彦分科会長でいらっしゃいます。

○上原分科会長　上原です。よろしくお願いいたします。

○成田食料企画課長　続きまして、消費科学連合会会長の大木美智子委員でいらっしゃいます。

○大木委員　大木です。よろしくどうぞ。

○成田食料企画課長　次は、日清オイリオグループ株式会社取締役社長の秋谷淨恵委員でいらっしゃいます。

○秋谷臨時委員　秋谷です。

○成田食料企画課長　次は、株式会社吉野家ディー・アンド・シー代表取締役社長の安部修仁委員でいらっしゃいます。

○安部臨時委員　よろしくお願いします。

○成田食料企画課長　次は、伊藤忠商事株式会社食料カンパニー食糧部門市場調査室長の

岩崎正典委員でいらっしゃいます。

○岩崎臨時委員　よろしくお願いします。

○成田食料企画課長　次は、財団法人日本食生活協会指導部長の上谷律子委員でいらっしゃいます。

○上谷臨時委員　よろしくお願いいたします。

○成田食料企画課長　次は、全国水産物商業協同組合連合会副会長の大武勇委員でいらっしゃいます。

○大武臨時委員　よろしくお願いします。

○成田食料企画課長　次は、経済評論家の加倉井弘委員でいらっしゃいます。

○加倉井臨時委員　よろしくお願いします。

○成田食料企画課長　次は、社団法人全国中央卸売市場青果卸売協会会長の川田一光委員でいらっしゃいます。

○川田臨時委員　よろしくお願いします。

○成田食料企画課長　次は、丸紅経済研究所副所長の柴田明夫委員でいらっしゃいます。

○柴田臨時委員　よろしくお願いします。

○成田食料企画課長　次は、日本スーパーマーケット協会事務局長の並木利昭委員でいらっしゃいます。

○並木臨時委員　並木でございます。よろしくお願いいたします。

○成田食料企画課長　次は、消費生活アドバイザーの長谷川朝恵委員でいらっしゃいます。

○長谷川臨時委員　長谷川と申します。よろしくお願いいたします。

○成田食料企画課長　次は、東京都地域婦人団体連盟専門委員の飛田恵理子委員でいらっしゃいます。

○飛田臨時委員　飛田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○成田食料企画課長　なお、池田委員、生源寺委員、八木委員、宮下委員が御欠席でございまして、13名の御出席となっておりますので、３分の１以上の委員の皆様方の御出席をいただいており、審議会令第９条の規定によりまして、本分科会は成立いたしております。

引き続き、事務局側の紹介をさせていただきます。

まず、村上総合食料局長でございます。

○村上総合食料局長　村上でございます。よろしくお願いいたします。

○成田食料企画課長　次は、佐久間審議官でございます。

○佐久間審議官　佐久間でございます。よろしくお願いします。

○成田食料企画課長　次は、枝元食品産業企画課長でございます。

○枝元食品産業企画課長　枝元でございます。よろしくお願いします。

○成田食料企画課長　次は、西野食品環境対策室長でございます。

○西野食品環境対策室長　西野です。よろしくお願いいたします。

○成田食料企画課長　以上、よろしくお願いいたします。

また、本日は、環境省をはじめ食品リサイクル法を所管する各省からも、この場にお越しいただいております。

続きまして、資料の確認をさせていただきたいと思います。

まず、資料一覧がございますけれども、資料１は「食品リサイクルの現状」、資料２は「世界の穀物等の需給動向（案）」、資料３は「食品関連業界における環境自主行動計画のフォローアップの実施について」、それから、参考資料といたしまして、参考資料１「食品環境資源の再生利用等の促進に関する法律」、それから参考資料２は「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」でございます。

欠けているものがございましたら、事務局の方に御連絡いただきます。

では、以後の議事進行につきましては、上原分科会長にお願いいたしたいと思います。よろしくお願いいたします。

○上原分科会長　引き続き、総合食料分科会の分科会長をさせていただきました。皆様の協力により、意義ある会にしていきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

審議会令に従いまして、分科会長代理を選ぶことになっておるのですが、一応私から指名できることになっておりますが、加倉井委員に分科会長代理をお願いしたいのですが、いかがでしょうか。

〔「異議なし」の声あり〕

○上原分科会長　それでは、加倉井委員、よろしくお願いします。

２．総合食料局長あいさつ

○上原分科会長　それでは、議事次第に従いまして進めていきますが、まず総合食料局長からごあいさつをお願いしたいと思います。

よろしくお願いします。

○村上総合食料局長　総合食品局長の村上でございます。

きょうは第12回の食料・農業・農村政策審議会総合食料分科会の開催ということで、大変お忙しい中、委員の皆様方、御参集いただきまして、心から感謝申し上げます。

それから、この食料・農業・農村政策審議会委員の改選がございまして、初めての分科会ということでございます。今後とも食料政策の推進に御助力いただきますよう、心からお願い申し上げる次第でございます。

ことしの３月に食料・農業・農村基本計画、閣議決定いたしました。その中で、食品産業の関係につきましても記述をさせていただいております。食品産業の競争力強化、食と農の連携の強化などについて規定をしておるわけでございます。食品産業というのがその競争力の強化を図っていって、国内農産物の受け皿として国民に対する安全・安心な食品を供給していくという機能を発揮していくということは非常に重要というふうに考えているわけでございます。食品流通の効率化とか、あるいは食品のリサイクルの問題、環境問題などについても展開をしていきたいというふうに考えているところでございます。

きょう主要な議題として御提示いたしましたのは食品リサイクルの問題でございます。御案内のとおり、平成13年５月に食品リサイクル法が施行されまして、食品関連事業者につきまして、平成18年度までに、食品廃棄物の20％を再生利用するという基本方針が定められているわけでございます。

これにつきましては、概ね５年という形で随時見直しをしていくということになっておるわけでございます。そからまた、法律の体系、施策の内容につきましても施行から５年を経過したときにその施行の状況を検証するという規定になっているところでございまして、この食品リサイクル法施行後の実施の状況、あるいは施策の内容につきまして説明をさせていただきまして、御議論をいただきたいというふうに思っておるわけでございます。

リサイクルについてはいろいろな取り組みがなされ、かなりの成果を上げてきておりますけれども、業種、分野におきましてはまだまだ問題もございますし、関連する分野についてもいろいろ検討、議論が必要かというふうに思っているところでございます。この基本方針の見直しにつきましてのいろいろな忌憚のない御意見を賜りたいというふうに思うところでございます。

これ以外に、「世界の穀物等の需給動向」、「食品関連業界における環境自主行動計画のフォローアップの実施について」ということにつきましても御報告を申し上げたいというふうに思っております。

穀物等の需給動向については、従来は特別の部会を設けて議論していただいていたわけでございますが、これからこの分科会の中であわせて御議論いただくという形にしたところでございます。

それから、食品関連業界の環境自主行動計画でございますけれども、これは御案内のとおり「京都議定書」に基づきます温室効果ガスの削減のための自主的な行動計画ということを各団体、業界にお願いをしておりますけれども、それのフォローアップということでございます。

本日、盛りだくさんでございますけれども、忌博のない御意見、御助言を賜りたいというふうに思っております。冒頭に当たりましてごあいさつ申し上げます。

よろしくお願いいたします。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

本日は概ね17時を目途に会議をを終えたいと思っておりますので、よろしく御協力をお願いしたいと思います。

３．食品リサイクルの現状について

○上原分科会長　それでは、議事次第の３に入りたいと思います。

「食品リサイクルの現状について」ということで、まずこれにつきまして、事務局から御説明をお願いしたいと思いますが、よろしくお願いします。

○西野食品環境対策室長　それでは、食品環境対策室長ですが、資料１をごらんください。「食品リサイクルの現状」という冊子でございます。これの１ページをおめくりいただきたいと思います。

「食品リサイクル法による再生利用等の推進」ということで、先ほど局長が申しましたように平成13年５月にこの法律が施行されております。法の内容は食品関連事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、循環型社会形成の一環ということで法律がつくられております。

法律の趣旨はその右隣に「１．趣旨」というのがございますが、食品の売れ残りや食べ残し、こういったものが食品の製造工程等から大量に出てくるわけですが、こういった食品廃棄物について発生抑制、それから減量化をやり、最終的に処分される量を減少させていくということでございます。

それから、再生利用については餌、肥料、こういったものに利用していくということでございます。

法律の用語になりますが、「食品循環資源」、これは食品廃棄物であって、飼料、肥料、こういったものの原材料になるものである。それから、再生利用の手法としましては、飼料、肥料のほかに油脂、それから油脂製品、脂肪酸のようなもの、さらにはメタンガスにする。それで熱を利用するというようなことで最終的には何らかの形で利用していくということ、それから、それをそういう原料を利用する者に譲渡するということを含んでおります。

「再生利用等」というのは、再生利用、それから発生抑制、減量、いわゆる循環型基本計画等で言う「３Ｒ」の世界を目指しております。

マルポツの２ですが、食品リサイクル法は平成13年５月に施行されたわけですが、これを的確に進めるために基本方針を定めております。個々の事業者の取組もございますが、基本方針の最大の目標は平成18年度までに再生利用等の実施率を20％に向上させるということでございます。ちなみに、法制定時は平均で約17％でございました。

右隣に２で「基本方針」というのがございますが、主務大臣は農林水産大臣のほかに環境大臣、財務大臣、厚生労働大臣、経済産業大臣、国土交通大臣というふうになっております。基本方針の中身は基本的方向、それから再生利用等を実施すべき量に関する目標、先ほど申しました20％でございます。それから再生利用等の促進のための措置、それから再生利用等の意義に関する知識の普及、こういったことを含んでおります。

マルポツの一番下ですが、食品循環資源の再生利用のために関係者の責務を定めておりまして、食品関連事業者は先ほど申しましたように発生の抑制、それから再生利用、減量、それから消費者は発生の抑制から再生利用製品の使用ということ、それから国・地方公共団体は促進策の実施、いろいろ啓蒙普及もやることになっております。

次に２ページの方にお移りいただきたいと思います。法の中身になりますが、食品循環資源の再生利用を促すためにいろいろなことを定めておりますが、この４のところをごらんになっていただきたいのですが、主務大臣が再生利用のための判断の基準、食品関連事業者が進める判断の基準等を提示しております。これはすべての食品関連事業者がこの再生利用、あるいは廃棄物の発生抑制、こういったものに取り組んでいただくわけですが、特に責任がついてまいりますのは食品廃棄物の年間発生量が100トン以上の者、この人たちについては義務をきちっと履行していただきたいということで、勧告、命令、それから

50万円以下ですが、罰則も規定されております。

隣の真ん中のマルポツのところになりますが、再生利用の委託先となるリサイクル業者の育成、それからリサイクル製品の利用までを含めた計画的な再生利用等を図る観点から、登録再生利用業者、あるいは認定再生利用事業計画の制度を設けております。

１つは、この登録再生利用事業者制度というのは、食品関連事業者等で希望なさる方は登録再生利用事業者になっていただくわけですが、５年ごとの更新、食品循環資源を再生利用する能力が１日５トン以上なければいけないというふうに定めております。それから、再生利用事業計画の認定制度は、ここの絵に描いておりますように、食品関連事業者、それから再生利用事業者、農林漁業者等、そういった人が三位一体的になって資源の利用を図っていただくという計画をつくって廃棄物の再生利用、それから再生利用されたものを利用する。さらには利用されてできた農産物等を食品関連事業者がまた利用するというようなことを定めております。それで、このようなことをやっていただいた登録再生利用事業者とか計画をつくった方には、廃棄物処理法の特例を設けております。荷卸しだけですが、一般廃棄物の収集運搬用の許可が荷卸し部分については不要ということになっております。それから、肥料にした場合、あるいは飼料にした場合、それぞれの法律での届け出が不要ということになっております。

この法律は、５の「見直しの規定」というところですが、施行から５年を経過して法の施行状況を検討して、その結果に基づき必要な措置をとるということになっております。

３ページの方にお移りいただきたいと思います。「食品リサイクルの推進施策の概要」と書いておりますが、この食品リサイクル法を普及・定着を図るためにどういったことをやっているか、それから国でも私ども農政事務所等の職員が食品関連事業者を訪問していろいろ調査・点検もやるということになっております。施策としましては、予算措置として普及啓発用の予算を設けております。それから、再生利用を図るための施設整備のためのバイオマスの環づくり交付金ということで、モデル的な施設等をつくる場合に一定の割合で助成をするということにしております。それから、税制面での優遇策としましては、所得税、法人税関係では、そういった食品循環資源の再生利用設備を取得した場合には基準取得価格の23％を特別償却するということ、それから固定資産税では課税標準を取得後３年間、４分の３にする、あるいは事業所税でも同様に資産割で４分の３、従業者割で２分の１の控除をした後に課税をするということで、それぞれ優遇措置を講じております。また、金融措置、そういった施設をつくるときの借り入れの資金についても、農林漁業金

融公庫、あるいは日本政策投資銀行からの政策的優遇金利での融資が受けられるということになっております。

４ページ、そのようなことで、現在の食品リサイクルの進捗状況でございますが、登録再生利用事業者は肥料化を中心に63業者がございます。そこの隣に書いておりますが、肥料化で47、それから餌で９、油脂化で２、こういった形で63業者が登録再生利用事業者になっております。

認定再生利用事業計画につきましては、現在のところまだ認可されたものはございません。現在、３件、審査中でございます。

具体的にどういう施設をつくっているかということで、モデル的にここに書かせていただいておりますが、代表的な例ということでございます。１つは京都府園部町のカンポリサイクルプラザということで、これは廃棄物処理業者と大手プラントメーカーによる合弁企業で食品製造業、あるいは外食産業から排出される食品廃棄物からメタンガスを回収して、そのエネルギーでさらに肥料化に進めていくということをやっております。

それから、鳥取県境港市の山陰エコシステムというのは、市内の複数の処理業者と農業生産法人の共同出資になるものでございます。ここで食品加工残さを肥料化して干拓地などの土づくりに貢献をしているということになっております。

それから、佐賀県の脊振村の九州食品工場リサイクル事業協同組合は、九州のセブンイレブンの各店舗の弁当、総菜、こういったものを納入する工場の方々から発生する廃棄物を利用して飼料化をしているという施設でございます。

それから、鹿児島県頴娃町のサザングリーン協同組合は、これは知覧、指宿の焼酎メーカー16～17社が集まって協同組合をつくり、焼酎廃液をメタン化して、そのエネルギーを利用し焼酎粕を乾燥し、飼料原料にしている。それから、マグネシウム、窒素、リン酸をその過程で出る汚水等から全部回収をして肥料用に回しております。この鹿児島県のこれは、ロンドン・ダンピング条約で焼酎の発酵廃液の海洋投棄がいろいろ規制を受けるということでつくられた施設でもございます。

それから、中央省庁でも生ごみのリサイクルということで取組をやっておりまして、私ども農林水産省でも平成13年12月にごみを集めて、とりあえず減量して肥料にする業者に引き取ってもらうという事業をやっております。それから、関係省庁もそれぞれ取組を行い資源利用ということをやっております。

５ページの方へお移りください。食品リサイクル法の効果でございますが、その右隣の

方の棒グラフをごらんになりますと、食品産業、13年度、14年度、15年度とあるわけですが、産業活動が活発化した影響かどうかわかりませんが、量的には若干ふえております。特に、食品製造業、食品小売業で伸びが顕著、まあそんなに顕著でもないのですが、多少伸びている。外食産業は減ということになっております。しかしながら、再生利用という面で見ますと、食品産業計で見ますと、そのグラフのところに丸で「食品産業計」というものがございますが、13年度37％であったものが15年度には43％にまで上がっております。それから、食品製造業は60％から69％にふえております。いずれにしましても、全体としてみると再生利用は順調に進んでいるのではないかと思います。

６ページをごらんいただきたいと思います。廃棄物の発生量はふえておりますが、再生利用等いろいろされておりますので、埋め立て処分になるものは減少しているという形で、食品産業で見ましても、平成13年度に650万トンあったものが15年度には551万トンまで、約100万トン減少しております。いずれの業態においても減ってはおります。

その業態別の再生利用状況ですが、この表をごらんになっていただくとわかりますように、食品製造業が先ほど申しましたように69％と高いですが、だんだん川下に行くほど、45、23、17と減ってきておりまして、外食産業17％ということで、平成18年度の目標20％を下回っているわけですが、やはりいろいろな小さな店舗から発生するものを集めてリサイクルすることはなかなか難しいという業特有の問題があるのではないかと考えておりますが、食品産業全体としては43％ということで、かなり順調に進んでいるというふうに言えるのではないかと思います。

７ページでリサイクルを進める上での問題点ということで、農林水産省で行った調査では、一番問題ということは食品廃棄物の保管場所の確保や臭気対策、これがなかなか大変である。これは特に外食、隣の棒グラフでもわかりますように、一番下に書いてありますが、外食がこの問題で非常にお困りということになっております。それから２番目に異物の除去等の分別の徹底、これも外食、いわゆる食べ残しの中に爪楊枝が入っている。あるいはナプキンが入っている、さらにはたばこの吸い殻まで入っているというようなことがあって、その後の異物の除去がなかなか大変であるということがございます。それから、再生利用に要するコストの低減、これはいずれの業種においても大きな問題ということになっております。

８ページですが、「総合食料分科会における調査審議の必要性」と書いておりますが、先ほども申しましたように食品リサイクル法に基づく基本方針は概ね５年ごとに見直すと

いうことにされております。それで、現行の基本方針の目標年次は平成18年度でございまして、次の目標等の検討がこれから必要になってまいります。それから、この基本方針を策定する場合には、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いうことが法律の第３条で決まっております。それから、食品リサイクル法は法の施行から５年を経過した場合、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じるということも法の附則ですが、書かれております。

それから、食品リサイクル法に関連する調査審議については、この法律を共管する環境省ですが、廃棄物処理施策の基となる廃棄物処理法を持っております環境省と合同で進めるなどの調整を図ることも必要ということになっております。ちなみに、前回の基本方針を定めたときには、隣に「参考」と書いておりますが、総合食料分科会のもとに食品リサイクル小委員会を設けさせていただいております。

以上です。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

ただ今の御説明がありましたけれども、これに基づいてしばらく審議をしたいと思います。

御意見、御質問のある方、あるいはここから少し話を広げて、こういうことも問題だというような御意見をどしどし出していただきたいと思います。

いかがでしょうか、ございませんでしょうか。

○飛田臨時委員　よろしいですか。

○上原分科会長　はい、飛田委員、よろしくお願いします。

○飛田臨時委員　消費者の立場で出席させていただいておりますが、私どもの川下のリサイクル率の問題もこの中で御指摘がございまして、生活者の視点から申し上げますと、何と言っても食材を購入しますときに、まず問題として挙げられることとしましては、要らない包装が多い。例えば、トレーに乗せる必要のないものが乗ってくるというようなことですね。それから、高齢者など世帯構成人数が減少しております中で、盛り合わせといいましょうか、複数品をパックの中に入れて販売されるような形になりますと、そこで全部使い切らないで腐敗させてしまったりするという無駄が生じてしまうということがございます。

それから、容器・包装で申し上げますと、団体でも長年いろいろ取り組んでまいりましたのですが、１つは詰替用品、詰め替えの可能なものについて容器をどんどん御用意いた

だいて、なおかつ詰替用品の、食品を含めてでございますけれども、売り上げが上がるように、詰替品がそれだけ包装代を簡略化したことが商品価格にちゃんと反映されるような体制ですね。それがかえって、もとの容器に入ったものの方が高いような状況になりますとうまくいかないということもございます。

そういうこともございますし、またよく外食等でもお世話になりますが、そこで、私どもの団体などは相当年長者が多ございまして、また団体のメンバーだけではないですけれども、高齢者の方と一緒に参りますと食べ切れないほどの量が出てくることがございまして、それでも消費者運動をやっている先輩などは、「これを捨ててしまうのは惜しいし、何か容器はないか」ということを言われる場合もありますが、先ほどの食材の場合も単品で必要な量だけ包装の要らないものは要らないままお売りいただきたいわけですが、外食の場合にも、食欲に応じてむだのない量の注文ができるような体制がございませんと、なかなか川下でうまくいかないと御指摘のありました問題点の解消にはほど遠いのではないかという気が実はいたしながらお話を伺いました。

それから、５年ごとの見直しということで、未来を見据えていく場合、現在でもときおり、これはここの食べ物のリサイクル品からできた肥料だということで販売されたりしているケースがあるのですが、肥料とか飼料になる場合も、これは安全性の点からもトレーサビリティが必要であるのではないかと思われます。すぐさまトレーサビリティと言ってもなかなか難しい点はあろうかと思いますけれども、そういうことを視野に入れて取り組むということと、それから先ほど爪楊枝とかナプキンとか、いろいろなものが入って困るというお話がございましたけれども、そういうものとともに、ほかにも化学的なものなどでも、まざっていくと餌として、あるいは肥料として危険性のある化学物質なども含めまして、これは社会教育も必要でございますし、また肥料、飼料の基準もより純度の高いものにしていく、私たちが使わせていただく場合、肥料、飼料でも、顔の見える信頼関係が築けるような表示やトレーサビリティ等の確立が必要ではないかと思います。

それからもう一つですが、食品工業の皆様やいろいろな総菜等、外食の皆様方もお売りになる場合もございますから含まれるのかもしれませんが、食に関わるLCAですね、ライフ・サイクル・アセスメントの視点、こちらの資料の中にも御指摘があると思いますけれども、公的なマークが取れるような、あるいは認証が取れるような形でCO_2以外にもいろいろなライフ・サイクル・アセスメントの視点からの分析をこの分野においても導入するような方向づけがこれから先は必要ではないかと実は思っております。

リサイクルだけに限りませんけれども、そのリサイクルを円滑に推進するためには、そういう基本的な条件整備がありますと、表示やら何かも相まって、また事業者間の方の連携がうまくいきませんと、せっかくいろいろ御用意なさっていても、それがうまく工場の方に持っていかれない、回収されないとか、またそれが消費者の手に渡らないとか、農家の方々に使っていただけないというようなことがあるといけませんので、パイプづくりも大変重要なポイントになるかと思いますが、そんなようなことを実は考えさせていただきながらただいまの御説明をお伺いしておりました。

長くなりました。よろしくお願いいたします。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

幾つかの問題が提起されておりますけれども、特別に事務局の方に御質問がない限り、きょうはお話をずっと広げていって、問題点をたくさん出していく、そういう方向にしたいと思いますので、どうぞ皆様の方から忌憚のない御意見、御質問等がありましたらお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

岩崎委員、いろいろあると思いますが。

○岩崎臨時委員　質問というのですか、６ページだったと思うのですが、年間発生量で食品産業合計が1135万トンで、再生利用の実施率が43％になっているということは、これはもう目標をクリアしているということになるのでしょうか。

○上原分科会長　いかがでしょうか。

○西野食品環境対策室長　一応、目標は全体としてはクリアしているということになりますが、ここではいろいろ、例えば外食は現時点で17％。

○岩崎臨時委員　ということは、全体としてはクリアしているけれども、やはり個々にはまだ努力の足りないというのですか、ネックがたくさんある分野もあるという、こういう理解でいいわけですね。

○西野食品環境対策室長　はい、そうです。

○岩崎臨時委員　そうしますと、私は食品の加工業という立場から考えますと、産地で取れたものが産地で消化されれば、農業の場合は肥料、飼料という形でリサイクルが随分可能だと思うのです。ところが、これが一たん大都会の消費地型にそういった加工業が置かれますと、そういう意味でのリサイクルというものは少しネックが出てくるのではないかと思うのですね。そうしますと、課題のところで御指摘になっているようなロットがまとまらないだとか、臭気対策、保管場所だとか等々の問題が発生しやすい。だから、そこで

思い切ってそういう形は産地型消費に、例えば大きな食品加工業は移転していただくようなインセンティブを差し上げるとか、何かそういった努力をされた方にはもっともっと御褒美というのですか、ほめてあげるとか、そういうことも少しは必要ではないかなという気がいたします。

それからもう一つは、今、エネルギー問題が大きな１つの原油価格の高止まりということで、大きな関心事になっていますので、もしバイオマスという観点からエネルギーの有効利用に発展できるような技術があるのであればもっともっとそちらの方に力点をいただいて、注力していただいて、もう少し社会全体がそういう形の利用があるのだということで取り組むようなことの視点も必要ではないかなと、こういうふうに思っています。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

ちょっと今のに関連して、事務局の方で情報をお持ちであればお願いしたいと思うのですけれども、リサイクル問題を考えるときに、技術はどの程度進んでいるのかということが１つあると思うのですね。ちょっと私も興味があっていろいろ調べてみたのですが、いろいろな技術があるのですが、これはという、どの方向に技術が進んでいくのか、その辺がはっきりしないとなかなか技術を進歩させていけない。これが第１点です。第２点目は、例えば外食チェーンが思い切ってリサイクル事業をやろうとしたときに、いろいろな制約条件があって、地域別のいろいろなごみの問題とかありますね。そういった技術の問題と制約条件の問題について、これもやはり非常に重要な問題なのですが、その辺について事務局としてどういうような方向をとられているのか、何かシナリオにはない質問をして申しわけないのですけれども、（笑声）よろしくお願いします。

○西野食品環境対策室長　今、先生のおっしゃった後半の方から行きますと、制約は大変ございますので、それをいかにやっていくかということもこれからの検討課題というふうに考えております。これは特に外食業界からはそういう意見はすでに幾つも寄せられておりますので、それはこれから考えてまいりたいと思います。

それから、リサイクル技術の話ですが、リサイクル技術もかなりいろいろなものが多々ございます。リサイクルというのは非常に難しい世界でして、これが今一番いい技術と言っても、社会経済状況が変わるとそれが使えなくなってしまうというような問題があります。リサイクル施設をかなり投資をしてつくったけれども、対象になる食品廃棄物が入ってこないという問題はいろいろ私どもも聞いておりますので、その技術の進歩と、そこに物が果たして流れてくるかどうかというのは、これはなかなか難しい問題であるというふ

うに考えております。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

　どうぞ、安部委員、お願いしたいと思います。

○安部臨時委員　とりわけリサイクルのところで、外食から排出されるごみは可燃物、不燃物ともちろん分かれますけれども、再生対象の中で、とりわけ食品残さのコンポスト、堆肥化、それを農業生産、健康野菜づくりに供給をして、そこででき上がる産品を外食が買い受けるということの構想で、率直なところ５年ちょっと前からいろいろな手がけをやっておりますけれども、おっしゃるようにそのことで横たわる課題は越境の問題と、つまり自治体を超えて、またいでそのことを処理していくということと、それから60数カ所国内に今再生事業所なり事業者がいますけれども、これがやはり圧倒的に不足をしている。

　前者の方に少し関連してですけれども、例えば企業単独で、もうその再生事業なりそのことの処理に向けては特定目的に基づいては可能なような環境やら制度の整備はできているのですけれども、これも現実的には、例えば当社であるカテゴリーを再生利用しようということで施設をつった場合に、それを各店から回収してくる。その場合に、今度は各店から１箇所に持ってくるためには、それぞれの店舗で越境に対する手続をやらなければいけない。それはその再生利用の箇所とその全体の仕組みに対して許認可が出れば、そのことは比較的進んでいくということだろうと思うのですけれども、手続上は、現実はなかなかそういうことを許さない状況、環境にしかない。で言うと、これは本省、農林水産省はそういうことについてはかなり積極的でフレキシブルかもしれないけれども、環境省がそのことを許可しない限りこれはどうにも成立しないということについてはかなりいろいろな現実論を踏まえた場合に、何がそのことを促進せしめるかということについては横断的な、何か本当に大所高所からの制度の整備やら何やらが必要ではないかというふうに思うところです。

　それから、先ほど御指摘、御意見があった外食ももう少し食べ残しが余り出ないようなことでの経営的、あるいは商品づくり的工夫が必要ではないかということは、これも私ある時期、５年ほど前にこの問題にフードサービス協会で取り組んだことはありますけれども、そのときも同じような議論が出ていたのですけれども、淡い期待は持たない方が健康かもしれないということであえて申し上げますと、各レストランがポーションのフレキシビリティを各ユーザーの求めに応じてというようなことはやらないと思います。それはそれぞれの事業体が、我々がやろうとしているのはどういう方々が対象かということでポー

ションを決めていきますから、その意味では中高年の方々とか女性をというときは、ポーションは当然小さくなります。でも、そうではないという場合は、その要求ニーズに基づいて大きくなるというところですから、一人ずつのオーダーで量を対応するというようなことは技術的な現実論として無理があるということがあると思います。

それから、この廃棄量抑制というのも大変大きな課題で、業界ではかなり精力的に取り組んでおりますけれども、これは食品残さということのむだと、もう一方、容器の廃プラ、つまり不燃物のむだというか、発生というものの２つのカテゴリーを分けて考えないといけないわけですけれども、今の傾向で言いますと、当社なども１つの事業部門でやっていますが、総菜、弁当の業態というようなことはもう嗜好に合わせて必要な量だけ取っていく。その量が単価に置き換わるということで、そういう意味ではポーションが嗜好量に合わせてということにしておりますけれども、これも、食品残さは減るけれども、結果的に廃プラはふえるということに結果なってしまうということであります。

それは品目別に小さい量の場合には小さい容器に入れて、それで別の品目の場合は単価が違うから別の容器に入れてということで、それが、まあワンディッシュにそれぞれ全部入れればいいのですが、それからはかり売りするということは、デパ地下であれ、今、総菜屋であれのそれですから、それは品目によって単価が違う場合は全部容器を変えざるを得ないということの結果、廃プラがふえる、こういうことになっていることの方が、現実には僕らの問題意識で言うと、食べ残しの問題解決より、廃プラの問題解決の問題の大きさの方がはるかに国家の問題だというふうに私は思うところでして、そちらの方にむしろメスを入れるという優先性をつけていかないと、これは一面的に解決していこうとすると、他方が問題が大きくなっているという側面を持ちながらのテーマ、問題意識ということがどうしても必要だろうというふうな気がします。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

容器の問題なのですけれども、将来的には、ちょっと考えられない質問かもしれませんけれども、例えば、容器を消費者が持って行く、そして詰めてもらう。

○安部臨時委員　それは大歓迎ですね。

○上原分科会長　そういうようなことというのは外食産業の方から、もうちょっとイノベーティブな技術革新として進めるような計画はないのですか。

○安部臨時委員　それはむしろ歓迎するところで、そういう動きが出てくると思いますが、そういうことをトライアル的にやっているところもあると思うのですが、ほとんどのお客

さんはそういう面倒さより、その場でコンビニエンスに取得できるという方に圧倒的欲求が高いということですから、それを本当にもう問題の大きさが捨て置けないということになる場合は、もうそれを義務化するというようなことにしていかないとしょうがないだろうなと思っています。

○上原分科会長　容器を持ってくれば安くするとか。（笑声）

○安部臨時委員　それらは外食の方が圧倒的に市場の中で言うとマイノリティで、やはりスーパーさんのいわゆる総菜の方がマーケットで言うと圧倒的に大きいのではないかというふうに思いますけれども。

○上原分科会長　なるほど、どうもありがとうございました。

いろいろ出てくると思いますが、皆さんの方からどうぞ。

どうぞ、大武委員。

○大武臨時委員　私はいわゆる魚屋の団体でありますので、全国の小売商ということでチェーン店ではありませんので、個々の対応というのが必要になってきているわけで、先ほど過剰包装とか、それから量の問題、容器の問題も今出ましたね。そうすると、これは全部かかわっていまして、数年前にですか、杉並かどこかで手提げの袋を有料とか何かという声もありましたけれども、昔は、先ほど先生がおっしゃったように、容器を持って買いに来ていたものなのですね。ところが、だんだんとこういう便利なものが出てくるようになって、当然、それが当たり前みたいなことになりまして、過剰包装は、我々は毎日のお総菜を売っていますので、そういうことはないのですけれども、トレーに入れるというのはもう必要になってきました。

今、入れ物を持っていったらどうするのだというお話がありましたけれども、衛生の面でそれもまた難しいかなということで、昔と今とは全然違う様子。

それと、手提げの袋がお客様から要求される。当たり前だということで、できれば消費者の方たちは、幾つも１日の買い物の中で手提げの袋がたくさん出るわけですね。そうすると、私のところの例をとっても、結構きれいなものは取ってあるのです。取ってあるのですけれども、家庭の中では使っていても、買い物に持って出ない。ですから、私のところでも何百人のお客さんを扱っていますけれども、１人だけですね、お持ちになってこれに入れてくださいと言う方は。あとはもう１品、１品に入れなければならない。

そのような状態で、やはり有料化という話よりも、有効利用というか、再利用する、そういうことを皆さんの中で大いに啓蒙していただいて、やはりあれはただではないもので、

皆さんよく考えると、あの容器とか手提げの袋とか、ああいうものは全部品物の金額に跳ね返っているのですね。結局はいわゆる包装紙として、包装容器として商品にかかっているわけですから、やはり何かの形で手提げは要らないという場合には、逆に何円、５円とか10円とかお返ししますよとか、税金をかける有料よりお返しする、そういうような形でやっていくのも、今、スーパーさんなどはトレーは回収されていまして、あれも大変費用のかかることだと思いますが、私らはそういうことで、できればうまく再利用していただいて、余り経費のかからないような経営ができれば価格も下げられるかなと、そういうふうに思っております。

あと、魚ですから丸ごと仕入れることが多いのですけれども、最近ありがたいのは、大量に捕れる魚というのはフィレで来るようになってきまして、小売店でいわゆる残滓として処分するようなことが少なくなってきているのですけれども、東京では残滓の処理工場がありませんで、埼玉県の方まで行って、取りに来てもらって、今現状処理していただいているのですけれども、これも産地からそういう形で少しでも頭を取ったり、わたを抜いたりという形で流通が今以上に始まれば、いわゆる末端のところでそういう廃棄物も少なくなるのではないか。そうすれば、今、やはり魚のアラというものは有料で引き取ってもらっているわけなのです。それと、魚の容器、入れ物、買い物をしたときに魚が入ってくる容器が、市場の中ではいわゆる容器として流通しているのですけれども、一たん市場の外へ出して我々のお店に来たものは、今度はごみになってしまうのです。ですから、市場に持って帰るときは、あれは廃棄物ということで、また有料になっている。ですから、そういうもので容器も有料、それからわたが出たものも有料ということで、全部商品にある程度は跳ね返ってしまう分もありますので、何かの形でそういうふうに産地は産地で一括して処理すればコストも安くなるのではないか、そのように思うわけです。

以上でございます。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

どうぞ、ほかに、川田委員、お願いします。

○川田臨時委員　ネガティブな意見ではないのですが、現状からお話をしていくと、各委員がお話をしたことと共通なのですが、我々は青果市場ですから野菜、果物ですけれども、今。消費単位がどんどん、どんどん小さくなっておりまして、先ほど消費者の委員からお話があったように、ロットが小さくなればそれだけ手間がかかって、ラップの頻度がふえるというのも安部委員のおっしゃったとおりで、そういったものを排斥できるかというと、

買う単位がどんどん、どんどん小さくなっているわけですね。例えば、ミカン５個を３個にするというのはそれほど問題はないのですが、例えばスイカを１個買う方はいなくて４分の１とか８分の１にカットする。そうすると、これは当然ラップをしないと売れない。キャベツでさえ、今は丸ごとは売れない。

そうすると、カットすればラップをする。今度、全部バーコードでレジを通すものですから、それに何かを張る、こういう作業がふえるのですね。ですから、家庭の消費量は減っていないのだけれども、我々の売り上げが減っているのはごみが出なくなったからとよく言われるのです。だから、末端ではもうほとんどごみが出なくなっているようなロットになってきている。ただ、それをつくるがための手間がかなりふえてきている。特に、今またトレーサビリティの話もあったのですけれども、当然、バーコードを張らないとトレーサビリティできないということで、ばら売りもなかなか難しい。そうすると、ある程度包装してシールを張ってトレーサビリティもしたい。こういうことで、現状、生ごみは減るけれども、ほかの分がふえてしまう、こういったことですね。

もう一つは、さっき産地ですべてリサイクルすればいいではないかというお話があったのですが、実際、品目にもよるのですが、例えば一例を申し上げると、レタスのカットというのは非常にロスが出るのですね。これは都会の近郊ではなくて、産地でやりなさいという話があって、産地で結構そういう施設ができたのですけれども、それはほとんど今、成功せずにやめているのですね。

その大きい理由というのは、例えば長野の高原レタス、これをつくると確かにごみも全部再処理できる。だけれども、産地１つでいくと四季があるものですから、せいぜい４ヵ月か６ヵ月、せいぜい６ヵ月しかワークしない。あとの６ヵ月はクローズして、レイオフしてコスト削減できるかと言うとそうもいかない。そうすると、長野の産地が冬場は九州の産地と四国の産地からレタスを買ってきて、そこでワークさせる。そうすると、最初の６ヵ月は黒字で、あとの６ヵ月で大赤字、結局ワークしなくてやめていってしまう。ロス率も高くなる。こういったことで、さっきお話があったように、じゃあやっている６ヵ月でリサイクル法の絡みで赤字を補填しましょう。残りの６ヵ月はクローズしてもしましょうというところまで踏み込めばそういったところは出てくるのだろうけれども、それからしてロスを減らすためにどうするかというと、なるべく消費地に近いところに施設をつくって、そこで回転させるというのが、今、経済的には一番効率的だとされているわけですね。そうすると、そこで出る生ごみはどう処理するか、こういった二面性がありまして、

かなりそういった面で深く、それから金銭的にも絡んで入っていかないと、なかなか理想どおりいかないという現実はございます。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

上谷委員、お願いします。

○上谷臨時委員　日本食生活協会の上谷でございます。農林水産関係の方の角度から見るというのに初めてでございますので、私どもの協議会としましても会員が全国に広がっておるものですから、先ほどの食品リサイクルという形をどのような形で会員に広げていくかということ、家庭からの生ごみ、それを減らすということを長年やってきております。しかしながら、今こちらで大きな形での取り組みということから、すでに目標値20％をもうクリアしているということを数値で拝見いたしまして、すでに評価としてはクリアしているわけですけれども、業者の種類にもよるその差はありますが、この成果が20％目標値をクリアした暁に農林水産としては今後どのような形で、これを20％の後に何をどのようにしていくのかということをお伺いしたいことが１つと、こういう事業をやりますと、任命権者は多分消費という形になりますと、単純焼却であったり、埋め立て処分というのが少ない方がいいだろうと、多分、肥料であったり、もしくは飼料であったりという形に行けば、ひいてはこれが食料自給率の方にも反映していくのではないかというふうに考えているところでございますけれども、私どもも先だって、随分長いことでございますが、何でも料理のいろいろな普及をしていきますときには、４人分という形がいろいろな料理の本でも普通でございました。そういう中で、だんだんと家族構成が変わってまいりまして、先ほどから皆さんの話題になっておりますパックもだんだんと小さなパックになってきております。

これは長年来、私どもは残すのでそういう大きなパックではなくて小さいパックをつくってくれないかという声が上がりまして、そういうものを業者さんにお願いしたことがあります。そうしたものがだんだんと時代の流れの変化と同じように、パックも４人分が２人分、２人分が高齢者社会の１人分でも、ある程度チョイスすれば１日分の料理が手に入るというような状況になってきております。そうしますと、残滓も少なくなりますし、それからパックが多くなるという反比例的なものが出ますけれども、それも結局内容を、同じパックと考えればそうですが、いろいろな形で、いろいろな食品のフェアなどに行きますと爪楊枝であったりトレーがとうもろこしでできていたりとか言って、それは土にかえるのだというようなお話も聞いたりもしますので、だんだんとそういうような形での改良

というのがやはり必要になってくるのかなというふうにも考えております。新しい食品リサイクル法でありますので、まだある意味では業者さんたちもなかなか飛び込めないという思いがあるのかなと思います。

そういう中で、ここにいろいろな予算が載っておりますけれども、予算も、これは農林水産省の一体どの分ぐらいを食品リサイクル法の方、もしくはこういう食品廃棄を軽減させるための予算としてとられているのかというところもちょっとお尋ねしたいなというところでございます。

以上でございます。

○上原分科会長　２つの問題、20％を超えたらどうするのかと、それから予算の件についてお願いしたいと思います。

○西野食品環境対策室長　目標値のところでございますが、これは再度、審議会等で御検討いただいて、どういう水準がいいのか御判断いただくということになると思います。

それと予算の方は、ソフト関係はもうすべからくこういった食品リサイクルを進めるための普及定着のための予算で、いろいろなリーフレット、パンフレット、それから研修会等を開いてやっております。そういうことで、予算はそういう形で使わせていただいております。

○上原分科会長　20％でいいかということもここでは問題にしていきたい。

それでは、長谷川委員どうぞ。

○長谷川臨時委員　３点ほど御質問させていただきたいのですけれども、多分、次回の委員会の資料にと思うのですけれども、まずコストの問題なのですが、確かにコストはかかるのだろうなというふうに思っているのですけれども、想像しているだけで構造がよくわからないので、どういうところにコストがかかるのかということを示していただきたいと思います。

それから、現在、食品産業全体で43％リサイクルされているということなのですけれども、その現在のコストというのは吸収されているのか、あるいは添加されているのか、補助金で賄われているのか、そのあたりをわかるようにしていただけるとありがたいなと思います。

それから消費者の場合ですと、もう少し具体的に数字を出していただかないと非常にわかりにくくて、例えば今のコスト計算をした場合に、まあ例えばですけれども、お弁当だったら幾ら値上がりするのか、あるいは普通に外食でお食事をした場合にはどの程度のア

ップになるのか、その辺がもし試算できるのでしたら出していただけるとありがたいというふうに思います。

それからもう一つ、４ページに事業モデルが出ておりますけれども、これは現在、自立できているのか、多分、今補助金を使って回していらっしゃると思うのですけれども、自立の可能性があるようなモデルなのかということをお聞きしたいと思います。

それから２点目、次なのですけれども、私、畜産の方で少し現場を回らせていただいたのですけれども、やはり廃棄物処理法の問題と飼料安全法のところでかなり課題があるというふうに伺ったのですが、細かいところまでヒアリングできませんでしたので、先ほど越境の問題とかいう御指摘がありましたけれども、聞いたところによると、廃棄物処理業者との競合の問題とかもあるとかというふうに伺っておりますので、そのあたりをもう少し整理をして問題点を出していただけるとありがたいというふうに思います。

それから最後ですけれども、再利用されているものの中で100％、最後はごみゼロになっているのか、それともそうではなくて埋め立て処分に回されるものも多いのか、そのあたり、ざっくりで結構ですので、わかりましたらお願いいたします。

以上です。

○上原分科会長　はい。事務局の方で現在つかめているところだけでもちょっとお答え願いたいと思います。非常にきめ細かく難しい問題があると思いますが。

○西野食品環境対策室長　大変難しい問題で、コストの問題については正直、私どもではコストは把握しておりません。ただこれはほとんど経済ベースでいわゆる廃棄物処理にかかる料金を支払うということで、その料金を払った分は恐らく内部化されていっている。ですから、恐らく転嫁はされているというふうに理解しております。ですから、それがどれぐらい商品の価格に跳ね返っているかというのは私どもでは了知しておりません。

それから、４ページにございます施設については、施設自体は補助が入っておりますが、その後の運営等は全部自分たちでやっておりまして、少なくともこのサザングリーン協同組合は黒字経営というふうに聞いております。黒字経営というか、むしろ今焼酎ブームで施設能力が足りなくなって、増設をしなければいけないというふうにも聞いておりますので、十分回っている。あとのカンポ、こういったところも経営が悪いというふうには聞いておりません。ですから、いずれも自立しているのではないかと思います。

それから、畜産の例の、私はちょっとよくわかりませんが、廃棄物処理法と飼料安全法の関係、実はリサイクルと廃棄物処理との問題はいろいろ複雑なものがあります。いろい

ろな例がありますので、どれをどうというのはちょっとわからないのですが、少なくとも豚に食品廃棄物を飼料化して与えていくというのは、例えば神奈川県の廃棄物処理業者と養豚農家の方が協力して円滑に回るようにやっているというふうに聞いております。

最後に３番目でごみゼロ化というお話がありましたが、食品製造メーカーであれば理想はごみゼロです。ですから、ビール工場などではよくゼロエミッションにしたというふうに言っておりますが、極力廃棄物をなくした方が廃棄物処理費がかかりませんので、どの企業もごみを極力分別して利用できるものはどんどん利用して廃棄物処理にかけるものは少なくするということでゼロエミッションをねらっておりますが、なかなかそうもいきませんので、最終的には焼却など中間処理もして埋め立てに行く部分がまだまだあります。

以上です。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

では、秋谷委員、お願いします。

○秋谷臨時委員　御質問というか、ちょっと教えていただきたいのですけれども、この再生処理の範囲ですね、餌と肥料と油脂とメタンですか、これに限られているのはさっきの技術論からこういう範囲なのでしょうか、ちょっと教えていただきたいと思います。

○上原分科会長　いかがでしょうか、再生の範囲がかなり限定されますか。

○西野食品環境対策室長　再生処理の範囲は、この法律をつくったときで一番想定されるものを掲げております。現在は、リサイクル技術もレベルアップしておりますので新たな技術の評価等をやっております。

○秋谷臨時委員　大学などでももっといろいろな研究がなされているのではないかと思うのですけれども、もう少し幅を広げて考えた方がいいのではないかと思います。

○上原分科会長　そうですね。この辺もこの分科会で考えていかざるを得ないということになるわけで、だんだん聞けば聞くほどたくさんやるべきことはふえてきていますね。

それでは、大木委員、お願いします。

○大木委員　食品リサイクルはとても大事なことだと思います。でも、まずむだを出さないことというのが一番だと思うのですね。消費者がまず欠品を許容する。それから是正する姿勢というものを消費者がしっかりと持つこと、それから同じように、今度はお店の方も利益ばかりにとらわれずに同じような考え方で行くということが、今度の取り組む視点のどこかにこういうものも入れていただけるといいのではないかという感じがしております。

○上原分科会長　先ほどコストの問題が出てきましたけれども、コストというのは、これはリサイクルをどうするかとか、戦略によっていろいろ違ってくるので、その辺、ちょっと安部委員からもお聞きしたいのですけれども、いかがでしょうか。

○安部臨時委員　私は５年前に全く同じ議論をやって、そのポイントは何ら変わらないので先ほど申し上げたのですけれども、利益、コスト優先で言うと、余るぐらいにつくらない方がもうかるのです。だから、いかに残さを出さないか、ロスを出さないかというのはもう経営上の大変に大きな課題でして、いかにだからもう絞って絞って必要最大量にするかということはもう本当に経営の最も、それこそ消費者の方々は嫌いな言葉で、利益を追求するための手段として、いかに残さを出さないかということは本当に大変大きな課題にしております。

ただ、先ほど申し上げましたように、それを厳密にやっていこうとすると、お一人ずつの体調とそのときの量への嗜好に基づいて出す以外にないということになりますから、とするとポジションごとに、あるいはフィールドごとに顧客の対象フォーカスごとに適当な量、つまりむだが出ないという適当な量をつくっていこうということです。そういう精神で一生懸命やった結果、それでもゼロにはならないのです。

こんな話、聞きたくないかもしれないのですけれども、吉野家の場合、毎日、ディリーデータで食べ残し量を出すようにしているのです。それはオンラインで本部には全部出てきます。なぜなら、ほとんど１人で利用する人が吉野家の場合に多い。牛丼が嫌いな人は来ない、腹いっぱいな人は来ない。したがって、食べ残しが出るわけがない。その前提でも食べ残しがあるというのはどこかにクオリティ上の、あるいはつくった上での何か不具合があるということのバロメーターのためにディリーデータをオンラインでつかむ、こういうことをしているわけでして、そのためには最も適当なポーションというのは持つし、そのポーションはもっと対象が広がれば広がっていく。それでも３キロ出るのですよ、１日に。その出てくるものをどうするかということに課題を置いていかない限り、精神論にしかなっていかない。これは５年前と同じことを繰り返すという議論は余り有効ではないのではないかということであえて申し上げます。

○上原分科会長　わかりました。

ただ、業界とか業種によって違いますので、どんな目標でどういうふうにして管理項目をつくっていくのかという、これをどうやって調べたらいいのかということも課題だとは思いますけれどもね。

ほかにいかがでしょうか、それでは並木委員、お願いします。

○並木臨時委員　済みません、私どもはスーパーを所管している団体ですけれども、今、安部委員がおっしゃったとおりだと思うのですね。外食と我々のスーパーの小売りとはちょっと違うかもしれませんけれども、やはり食品リサイクルという問題で第一義的に我々がやらなければならないのは、廃棄というか、捨てるものを少なくする。売り切ってしまうという、我々の立場からすると、それが一番ごみを少なくするということだと思うのです。これを極力、我々はチェーンストアを標榜しておりますので、店からオーダーが出て、物をつくっていって、それがきちっときょう売り切れるだけのオーダーが出ているかどうかというのをいつも考えながら、先生はもうよく御存じだと思いますけれども、そういうことを使命にやっているわけです。でも、それでもやはり天候とか、先ほどおっしゃったようなお客様のそのときの状態によって売れ残りが出る。それから、昨今よく話が出ていますけれども、安心・安全の問題からして、そう長く商品が置けない。特に、生鮮食品は置けませんので、それはどうしても、何となく情緒的にはもったいないなと思いながらもそれは捨てていっているという状態です。

これを極力なくす方法は、各スーパーなり小売りの方々、外食の方々は皆さん一生懸命やっていると思います。これはこれで頑張っていらっしゃるというふうに思いますので、ここはまた度外視して、先ほどのなかなか相矛盾して、これも安部委員がおっしゃったお話だと思うのですけれども、やはり個食化とかいうようなところ、それから少子高齢化の問題で我々もかなり売る量というか、少なくしてまいっているわけですけれども、その中からばら売りとか、これはまさしく容器包装リサイクル法と関係することだと思いますけれども、まさしく個食化のための小さいパックを用意したり、トレーを用意したり、一説によりますと、我々の傘下の企業の中では三百数十種類のトレーを１店舗で使っているというような状態であります。

きょうは食品リサイクルのお話なので容器包装のリサイクルの話はちょっと度外視しますけれども、そういうことで相矛盾するようなところも確かに出てきているということであります。青果の場合などはばら売りでなるべくそういうトレーだとかプラスチック系を使わないようにということで考えておりますので、先ほどもちょっとお話が出ましたけれども、我々、では何をすべきかということで、容リ法については皆さんよく御存じだと思いますけれども、昨今、レジ袋の有料化というようなことで、なるべくこれは法制化してみんながそういうものを出さないようにしようということで取り組んでおります。ですか

ら、ある意味では市場原理をやや阻害するというか、サービスレベルを落としてでも、そういう大義名分の元に法律、法制規制ということもやむなしかなというのも思っております。こういう食品リサイクルについてもそういう観点が、まあまだわかりませんけれども、必要になってくるかもしれませんし、越境の問題はまさしくあれは逆に言うと取り払っていただきたいというふうに思います。

○上原分科会長　わかりました。

加倉井委員、お願いします。

○加倉井臨時委員　済みません、３ページに食品リサイクルをやったときの予算措置というか、言い換えれば国の御褒美が出ていますが、非常に少ないのではないかというのが非常に端的な感想でありまして、もっとたくさん御褒美が要るのではないかというのが１つであります。

それから、ただし上から下ろしていくリサイクルというのはどうしても限度があるのではないか。やはりこれは国民運動みたいにならないと、本当の効果は上がらないのではないかと思うのですね。そのときには、お金の御褒美だけではなくて、やはり名誉とか、そういう御褒美を差し上げるというのが１つ端的なやり方なのです。

私、ドイツでベンツを取材したときに、あれはリサイクルを昔から非常にやっていたのです。この部材は粉々にしてもう一度使うとか、それで今どこがやっているかというとトヨタ自動車です。私は一度しか見学に行っていないのだけれども、ずっとその後、ことしの環境対策でトヨタ自動車はこんなことをやったというのがまだ来ますよ。この前も来ていました、私のところへ。文書にして、ことしこれだけリサイクル率を上げましたとか、そういうのをやってきているのですよ。だから、トヨタ自動車はものすごいもうけをしても社会的な糾弾を浴びないというような、つまり名誉を差し上げているわけですね。みんながここはよくやっています、環境をよくやっていますという、そういう御褒美をもらっているから、国からお金の御褒美がなくてもやれるという部分がありますね。そういうやり方も大事になさってやった方がいいと思います。

それからもう一つは、お金の使い方はいろいろあるですが、これも上から下ろすのではなくて、それもいいのですが、それと別に、ドイツのどこへ行ったときかスイスだったか忘れてしまったのですが、子供が瓶を買ったところへ持っていくとお金をくれるのです。これは５円だか10円だか忘れましたけれども、大人は大したことはないと思うかもしれないけれども、これは国民運動として考えれば、子供にリサイクルを植え付けるための対価

とすれば、これは経済的コストの対価ではないと思います、多分、金額から言ってもそんな計算ではないと思いますので、それだと、だって６円とか６円50銭とか７円とかなるわけだから、そうではないと思うのですね。そういうやり方をお金の使い方でやったらどうでしょうかね。昔、江戸時代ははかり売りでお酒もお米も物を持っていって買ってきたのですよ、日本人はみんな。それはそれでちゃんと御褒美が出たのですね、幾らか安くなるとかね。それをやるということもぜひお考えになったらいかがかと思いますが。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

飛田委員、お願いします。

○飛田臨時委員　ちょっと視点を変えて、今の容器等の問題からちょっと離れて申し上げさせていただきたいのですけれども、この法律で対象としている事業者が、これはかなり再生利用事業計画の認定制度にのっかってこられる方は規模の大きいところではないか、廃棄物の量も多いし、そういう印象を私などは受けておりまして、それはある程度まとまって食品の廃棄物も100トン以上出なければならないということになって、滑り出しはそれでよろしいのではないかとは思うのですが、これから先、今の加倉井委員の国民運動的なというお話にも相通ずるかと思うのですけれども、できるだけ参加したい人が参加できるような枠組みが必要ではないかと実は思っております。ですので、制度自体の援用化、緩やかに参加者を募れる、そのための枠組みづくりと、それから先ほど秋谷委員のお話にもございましたけれども、昨今、原油が非常に高くなっておりまして、エネルギーの問題もこれから先、大変深刻になってくることが懸念されるわけでございます。一方では新エネルギーの導入など皆さん一生懸命努力を積み重ねておられますし、もちろん省エネも各方面でやっておられるわけですが、この事業の内容にエネルギー問題も含められるようにしていただければと思います。

つい先日でしたか、松下さんが食堂で出た食物残さを利用なさってバイオエタノールをつくられて自動車のためのエネルギーとして利用されるという仕組みをつくられておられるようなのですけれども、バイオエタノールの場合、できるだけリサイクルで、秋谷様を初め皆様方、関連事業者さんがお使いになっていらっしゃる廃油をできるだけうまく生かしていく必要があるのではないかと思っております。新たに外国から購入するという方法もあるかもしれませんが、さとうきびのかすを使うとか、この間うち、これはそんなものにならないのかもしれませんが、私は大変胸がつぶれる思いをしましたのがキャベツですね。キャベツを、ことし８回目だとおっしゃるのですね。たくさんできているものを廃棄

する。そうでないと価格が割れてしまうからとおっしゃるのですが、お漬け物にしたらどうかとか、どこか外食産業さんがまとめて買っていかれればいいのにとか、消費者としては近くにあれば買いに行くのにと思ったり、そういう思いで見ました。大きなロスを出さないように、そういうことも含めて、またほかの方法にキャベツが利用できれば、エネルギーになるかどうかわかりませんけれども、幅広くこの利用化を考えていただければと思います。

それからプラスチックの問題なのですが、生分解性のプラスチック、方向としては大変すばらしいものだと思っておりますけれども、本当に生分解性で、完全に溶けるのか、その分解された後、何か有毒なものが地中に入っていくようになりますとこれまた大変なことですから、生分解性のプラスチックの研究開発、それを一層進めていただきまして、安全な対策を講じていただきたいということと、水切りの袋などもよく売っているのですが、何と申しましょうか、食物の水分をできるだけ脱水してごみに出すための脱水袋がどうも切れがよくないものなどもあるようで、以前お見受けしたある方が使っていらっしゃる脱水袋が悪いのか、その方が持ってみえるごみが何か水気が多くて、重量もあるし、大変問題のある印象を受けております。それはどこのものを使われたかわかりませんが、脱水袋などにも目を向けていただいて、家庭のごみの残さ、それからまた事業者さんの水切りの問題、乾燥の問題なども含めて今の問題点もチェックしていただいて、幅広くみんなが参加できるようにしていただけたらと思います。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

議論をどんどん進めていきたいのですが、次の議題もありますので、皆様方の御意見を聞いて、非常に多様な問題、かなり専門的なものもありますので、この委員会はかなりスピーディにやらなければならないということもありますので、分科会長からの提案なのですけれども、小委員会を設けて、小委員会の方で専門的にこのリサイクル問題を扱ってもらうということにしたらいかがかと思いますが、どうでしょうか。

〔「異議なし」の声あり〕

○上原分科会長　それでは、ついでにまたお願いがあるのですが、小委員会の委員については私に一任させていただけますでしょうか。

〔「異議なし」の声あり〕

○上原分科会長　それでは、そのようにさせていただきたいと思いますので、よろしくお願いします。

４．そ　の　他

・世界の穀物等の需給動向（案）

○上原分科会長　それでは、議事次第の４の「その他」なのですが、先ほど総合食料局長の方からお話がありましたけれども、穀物等の国際需給の動向、これは今まで固有の委員会があったのですけれども、こちらの総合食料分科会の方で報告として案を出してもらって、皆様方の御意見を聞きたいということになりましたので、そちらの方に入っていきたいと思いますが、よろしくお願いします。

とうぞ。

○成田食料企画課長　それでは、世界の穀物等の需給動向について御説明いたします。

資料２でございます。１ページ、２ページをごらんいただきたいのですが、まず「2005/06年度の穀物等の国際需給及び価格の概要」でございます。2005/06年度の数字につきましては見込み量でございまして、予測値でございます。１ページ、２ページに概要がございます。まず、図１と図２をごらんいただきたいと思います。2004/05年、これは昨年度でございますけれども、穀物及び大豆、穀物が上の図で大豆が下の図でございますけれども、その生産量は世界的に天候に恵まれましたために、それぞれ過去最高の生産量を記録いたしました。それで、穀物、大豆とも期末在庫の増加が見られたところでございます。

それで、2005/06年でございますけれども、上の方の穀物につきましては供給面、生産量でございますけれども、ヨーロッパ南西部において深刻な干ばつが発生しておりまして、また、アメリカのコーンベルトにおきましても乾燥天候が予想されておりまして、世界全体では前年度よりも4.4％減少するというふうに見込まれております。前年度に引き続き、高い水準の生産量が確保されることは確実というふうに見込んでいるところでございます。

また、下の大豆でございますけれども、ブラジルにおいて昨年、大きな干ばつがございましたけれども、前年度のような干ばつの被害がなければ世界全体でも過去最高でありました前年度よりもさらに増加して、1.1％増加するというふうに見込んでいるところでございます。

需要面につきましては消費量の赤い線でございますが、穀物につきましては引き続き高い飼料用の需要が見込まれることから、前年度とほぼ同水準というふうに見込んでいるところでございます。それで、消費量が生産量を上回るということになります。大豆につき

ましては、中国の旺盛な搾油用需要を背景といたしまして、前年度よりも5.4％増加するというふうに見込んでおりますが、前年に引き続きまして、生産量が消費量を上回るというふうに見込まれております。この結果といたしまして、穀物につきましては期末在庫量は前年度より減少する。大豆につきましては前年度より増加するというふうに見込んでいるところでございます。

ページをめくっていただきまして３ページでございます。図３に最近の価格の動向を示しているところでございます。2004年の前半につきましては、全体といたしまして上昇基調で推移いたしまして、特に大豆につきましては４月から５月にかけまして1973年以来の高い水準となりました。73年と申しますのは昭和48年で、大豆騒動があった年でございます。その後、2004年７月以降はアメリカでとうもろこし、大豆が過去最高の豊作と予想されましたことに伴いまして、全体として下落基調で推移したところでございます。2005年２月以降はブラジルで発生いたしました干ばつによる大豆収穫への懸念から大豆価格は上昇いたしまして、小麦、とうもろこしも大豆につられる形で上昇したところでございます。それで、現在は大豆は６ドル台前半、先週の金曜日は５ドル91セントでございましたけれども、概ね６ドル台前半、それからとうもろこしは２ドル台前半、小麦は３ドル台前半ということで推移しているところでございます。

以上が全体の概要でございます。

以下、品目ごとに注目すべきポイントを中心といたしまして御説明いたします。

まず４ページ、小麦でございますが、表1-1でございます。世界の小麦の生産量は過去最高となりました前年度からは少し減少いたしますけれども、依然として過去２番目の高い水準を維持するというふうに見込んでおります。しかし、消費量が生産量を上回ることから、前年度に積み上がりました期末在庫量は再び減少に転じるというふうに見込んでいるところでございます。

次に生産量でございますが、５ページの表1-2でございます。EUの生産量は2004/05年度は欧州全体で天候に恵まれ、単収が大幅に向上いたしまして、生産量も過去最高となりました。2005/06年度の小麦の生産量は欧州南部の干ばつ等により減産するというふうに見込んでいるところでございます。さらに中国でございますけれども、中国の生産量は1997/98年度以降、減少傾向をたどっておりましたけれども、前年度に引き続きまして、２年連続して増加となる見込みでございます。その要因といたしましては、天候要因が大きいわけでございますが、さらに2004年以降の中国政府によります増産政策が功を奏しているとい

うふうにも考えられているところでございます。

次に消費量でございますが、図４を見ていただけますでしょうか。小麦の世界の消費量は食用、飼料向けともに需要が増加傾向にありまして、前年度と比べまして1.7％消費量が増加するというふうに見込んでおります。2004/05年の過去最高を更新いたしまして、再び消費量が生産量を上回るということになる見込みでございます。

次のページ、７ページでございますが、小麦の貿易量でございます。表1-5を見ていただきますと、世界の貿易量は前年度よりも2.6％減少するというふうに見込んでおります。その表の一番下の中国でございますけれども、前年度の輸入量が700万トンを記録したわけでございますけれども、生産量が拡大していますことから、2005/06年度の小麦の輸入量につきましては前年度よりも減少するというふうに見込んでいるところでございます。

それから、８ページの図６でございますが、伝統的な小麦の輸出国、アメリカ、カナダ、オーストラリア、アルゼンチンでございますけれども、そのうちアメリカ、アルゼンチンの輸出量が減少いたしまして、EU、ロシア、ウクライナ、カザフスタン等の輸出が拡大するというふうに見込んでいるところでございます。その結果、伝統的な小麦輸出４ヵ国のシェアは、これは1970年代前半には80％強でありましたけれども、2005/06年には60％にまで低下するというふうに見込んでおりまして、輸出国の分散化が一段と進むという傾向にございます。

それから期末在庫量でございますが、次の９ページの図７を見ていただけますでしょうか。期末在庫量が大きく減少しております中国、中国は赤い棒でございますが、中国では2000年以降の輸出振興等によりまして在庫の取り崩しを行ってきたわけでございますが、その結果、小麦の在庫量の約半分、全体で２億トンございましたけれども、その約半分の１億トンを占めておりました小麦の在庫量がここ数年で急速に減少してきておりまして、3400万トンまで減少するということになります。世界全体の在庫量変動の主な要因となっているわけでございます。

次、価格につきましては先ほど全体を申し上げましたので、ここでは割愛いたします。

11ページをごらんいただけますでしょうか。とうもろこしでございますが、とうもろこしの概要、これは昨年度、良好な天候に恵まれまして世界的な増産となりまして、過去最高となったわけでございますけれども、2005/06年度はそれよりも減少はいたしますが、前年度からの繰越在庫が豊富なことから、需要に見合った供給が確保されるというふうに考えているところでございます。

次の生産量でございますが、表2-2を見ていただきますと、アメリカ、中国、EUでそれぞれ減少するというふうに見込んでおります。アメリカにおきましては、主要産地でございますイリノイ州を中心に乾燥天候が続いておること、それからEUにつきましては、先ほど申し上げましたヨーロッパ南西部の深刻な干ばつの影響があるというふうに考えているところでございます。

それから消費量でございますが、図９、次のページを見ていただけますでしょうか。消費量は依然として高い水準の飼料用の需要が世界的に見込まれていることから、世界全体ではほぼ前年並みということに見込んでおります。アメリカにおきましては、世界の消費量の約３分の１を占めるわけでございますが、前年度に引き続きましてとうもろこしを主な原料とするエタノール用需要が増加するというふうに見込んでいるところでございます。

次は貿易量でございますが、表2-5を参照いただきまして、輸出量につきましては最大の輸出国であるアメリカで増加するというふうに見込んでおりますけれども、中国、アルゼンチン等で減少するということで、世界全体では前年度よりも2.4％減少するというふうに見込んでいるところでございます。期末在庫量につきましては表2-6でございますが、前年度は世界的な豊作を背景といたしまして、期末在庫量が大きく増加したわけでございますが、2005/06年につきましてはアメリカ、中国、EU等で減少するというふうに見込まれておりまして、世界全体でも前年度よりも15.5％減少するというふうに見ているころでございます。それから図10でございますが、中国につきましては、この図の中で示しますように、６年連続して期末在庫量が減少するというふうに見込んでいるところでございます。

次のページをめくっていただきまして、15ページの価格は割愛いたしまして、次は16ページの大麦・ソルガムでございます。大麦、ソルガムにつきましては、生産量、貿易量ともに他の主要品目と比べまして少なくなっておりまして、いわゆるマイナークロップになっておりまして、この分析も簡潔にしているところでございます。大麦につきましては、その生産量はEUやロシア等で減少する見込みでございまして、世界全体では前年度よりも12.8％減少するというふうに見込んでおります。輸出量は世界全体では前年度よりも4.9％減少するという見込みにしているところでございます。

次に17ページでございますが、ソルガム。ソルガムの生産量は世界全体で見ますと4.1％減少する。輸出量につきましては、ほぼ前年並みの560万トンというふうに見込んでいるところでございます。

次、18ページの大豆でございますが、大豆は天候に恵まれまして、昨年度、過去最高の豊作だったわけでございますけれども、それと比べましてもさらに増産が見込まれるところでございます。また、搾油需要も前年度に引き続きまして増加するものと見ております。それで、前年度と同様に生産量が消費量を上回るということから、期末在庫量は増加するというふうに見ているところでございます。

生産量でございますが、図12を見ていただきますと、19ページの図12でございますが、最大の生産国でありますアメリカにおきまして減少いたしますが、ブラジル、インド等で増加すると見込まれておりまして、世界全体では前年度よりも1.1％増加して、過去最高を更新するというふうに見込んでおります。なお、ブラジル及びアルゼンチンの生産量の合計が2002/03年度以降、４年連続してアメリカを上回るというふうに見込んでおりまして、近年、世界の大豆生産はアメリカ中心から、アメリカと南米のブラジル・アルゼンチンの二極構造になっているということがうかがえると思います。

それから消費量でございますが、表4-4でございます。大豆の消費量はその大部分、86％が搾油用の需要でございますが、搾油用需要は中国、ブラジル等で増加するというふうに見込んでいるところでございます。それで、世界全体では前年度よりも5.4％増加するということでございます。生産量と同じく消費量も過去最高を更新するという見込みでございます。

それから貿易量でございますが、図13と14を見ていただけますでしょうか。21ページの13と14でございますが、貿易量につきまして、中国の旺盛な搾油需要等を背景といたしまして、輸出量は前年度よりも6.7％増加するというふうに見込んでおります。また、近年増加傾向にありますブラジルの輸出量と、それから中国の輸入量はともに増加するというふうに見込んでおります。中国の輸入量は近年、急激に増加しておりまして、世界の市場の攪乱要因となっているところでございます。

期末在庫量でございますけれども、図15にございますが、大豆の期末在庫量はアメリカ、中国で減少いたしますが、ブラジル、アルゼンチン等で増加するというふうに見込んでおりまして、世界全体でも前年度よりも約５％増加するというふうに考えております。

価格につきましては、先ほど申し上げましたので割愛いたします。

24ページでございますが、大豆以外の油糧種子の動向でございます。表5-1でございますが、なたね等の大豆以外の油糧種子につきましては、搾油用として大豆との代替関係にございまして、その需給動向は大豆の需給動向にも深く関係しているところであります。

供給面につきましてはピーナッツとかひまわりの種子等が増加するというふうに見込んでおりますが、比較的生産量が大きいなたね及び綿実が減少となりますことから、全体でも少し減少いたすというふうに見込んでおります。しかし、全体といたしましては昨年同様、高い水準の生産量が見込まれるところでございます。需要面につきましては、堅調な搾油用需要を受けまして、ほぼ前年並みというふうに見込んでいるところでございます。

なたねでございますが、表5-2を御参照いただきまして、なたねの生産量でございますが、EUや中国等で減少するというふうに見込まれております。輸出量につきましては世界の４分の３の輸出量を占めますカナダでございますが、我が国もカナダから約８割のなたねを輸入しているわけでございますが、そこにおいて輸出量が増加するというふうに見込まれることから、世界全体の輸出量も増加する見込みということでございます。

なたねの価格でございますけれども、図17にございますが、2004年５月以降下落基調で推移いたしております。これは搾油原料として大豆と代替関係にございますから、大豆の価格とほぼ同様の動きをしているところでございまして、大豆の価格の上昇につられて上昇いたしまして、現在はトン当たり300カナダドル前後で推移しているところでございます。

次は米でございます。米の生産量は過去２番目の高い水準となるように見込んでいるところでございます。最高は1999/2000年度でございました。高い水準を見込んでおりますけれども、しかし引き続き消費量が生産量を上回りますことから、期末在庫量は５年連続して減少して、1983/84年度以来の低い水準となるというふうに見込んでいるところでございます。

生産量でございますが、図18を見ていただきますと、28ページの図18でございますが、2005/06年度の米の生産量につきましては、中国、タイなどのアジアの主要生産国が増産となりますことから、世界全体では2002/03年度以来、３年連続の増加となる見込みでございます。これは今申し上げました過去２番目に高い水準ということでございます。

それから表6-2にございますけれども、世界の米生産のシェアの３割を占めます中国につきまして、その生産量は１億2750万トンとなりまして、２年連続して増加するというふうに見込んでおります。これで中国に関しまして、1997/98年度以降の減少傾向に歯止めがかかることが見込まれております。この増加要因といたしましては、小麦の場合と同様でございますが、天候要因もございますし、また政府の増産政策、それから国内供給のタイト化でお米の価格が上昇したということも要因として挙げられるというふうに考えており

ます。

28ページの消費量でございますが、これは図19をごらんいただけますでしょうか。29ページの図19でございますが、世界の米の消費量はほぼ前年並みの４億1360万トンを見込んでおります。これは2001/02年度以降、５年連続いたしまして消費量が生産量を上回るということになりまして、期末在庫率も16.1％に低下するということでございます。

貿易量でございますが、図20を見ていただけますか。米の輸出量でございますけれども、世界的な米需給のタイト化を反映いたしまして、前年度よりも4.6％減少して2520万トンとなるというふうに見込んでおります。世界最大の米の輸出国でありますタイの輸出量は800万トンとなりまして、前年度を少し上回るというふうに見込んでおります。ベトナムにつきましては、1990年代に入りまして米の輸出量が急速に拡大いたしました。2003/04年度以降は400万トンを超える輸出が続いておりまして、タイに次ぐ世界第２の米の輸出国となっているところでございます。なお、このタイ、ベトナム、アメリカ、インドの上位４ヵ国の米の輸出シェアは77％ということを見込んでおりまして、このシェアはここ数年、一定となっているところでございます。

31ページの期末在庫でございますが、図22を見ていただけますでしょうか。米の世界の期末在庫量でございますが、6650万トンということで、前年度よりも11.1％減少する。５年連続で減少するというふうに見込んでおります。この在庫水準は1983/84年以来の22年ぶりの低水準となっているところでございます。中国の期末在庫量は赤い棒で示してございますが、中国の2005/06年度の米の期末在庫量は前年度よりも22.2％減少いたしまして、2700万トンというふうに見込まれております。これは1999/2000年度の9850万トンから比べますと、３分の１に減少しているところでございます。中国は世界の米の期末在庫量の約４割を占めておりまして、その減少はここ数年の世界の米の期末在庫量の急激な減少の大きな要因となっているところでございます。

それから米の価格でございますが、これは図23、33ページをごらんいただけますでしょうか。2004年に入りまして、中国等の輸出量減少によりまして、上昇基調で推移しております。10月以降はタイ、インド等の輸出量の減少傾向によりまして、再び上昇いたしまして、2005年１月以降、トン当たり290ドルで推移しております。その後、５月以降、収穫期を終えたタイの輸出力がある程度回復したためにやや軟調傾向にありましたけれども、世界的な需給のタイト化を背景といたしまして、７月以降は再び上昇基調で推移しているところでございます。

以上でございます。ありがとうございました。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

この需給動向は近々農林水産省の方から公表を予定しているのですが、この段階で御意見、御質問等がありましたら委員からお伺いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

柴田委員、いかがでしょうか。何かありましたらお願いしたいと思いますが。

○柴田臨時委員　幾つか需給動向で、若干、需給が比較的緩んでいるかのように見受けられる部分もあるのですけれども、例えば大豆等もブラジルの今年度の生産、10月から作付けが行われて来年の春にかけて収穫なのですけれども、ここも6200万トンという史上最高の豊作を前提にした生産見通しになっていますから、これは場合によってブラジルが干ばつということになると、この6200万トンは5000万トン台の前半ぐらいまで落ちる可能性もあるし、必ずしも緩んでいるわけではないということと、それから米でございますけれども、この32ページの世界の米の在庫量の推移ということで見ていただきますと、急速に在庫が減少してきております。90年代にインドとかタイ、ベトナム、中国、こういったところは随分生産をふやしていたのですけれども、ここに来て国内、結構需給が逼迫しておりまして、輸出をなるべく控えるような動きにもなっております。だから、今のところは深刻な問題ではないですけれども、傾向としては、ちょっと要注意かなと思っております。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

ほかにないでしょうか、どうぞ、秋谷委員、お願いします。

○秋谷臨時委員　昨年、なたねのことをここに入れてほしいと申し上げましたところ、早速取り上げていただいてありがとうございます。

それと、今出ましたようにこれはUSDAで、アメリカの資料を出発点にしているので、特に南米だとか、多少お話の中には出ていたのですけれども、付記しておいた方がいいのかなと。というのは、去年、おととし、たしか1000万トンぐらい予想より減っているのですね。そういう実績もありますので、そう思います。

それと、ことしの問題ではないかもしれませんけれども、なたねはバイオディーゼルだとか印刷インクだとか、工業用にこういう穀物が使われる傾向が出てきているのですね。いずれどこかでそういう動向もつかまえておかなければいけないのではないかと、そういうふうに思います。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

いろいろ皆さんから出ていますけれども、公表までに皆様方の御意見を聞いて、その取

り扱いについては私に一任願えますでしょうか、資料等の状況もありますので。

〔「異議なし」の声あり〕

○上原分科会長　それでは、そういう形にさせていただきたいと思います。

・食品関連業界における環境自主行動計画のフォローアップの実施について

○上原分科会長　大分時間も迫ってきているのですが、最後に「食品関連業界における環境自主行動計画のフォローアップの実施について」、これを事務局の方から御説明をお願いしたいと思います。

よろしくお願いします。

○西野食品環境対策室長　それでは、資料３をごらんいただきたいと思います。「食品関連業界における環境自主行動計画のフォローアップの実施について」というものでございます。

もうすでに御存じかと思いますが、環境自主行動計画というのは、産業部門の各業界団体でいわゆる地球温暖化対策、それから廃棄物の減量等に取り組むために自主的に環境行動計画をおつくりいただいて、目標達成に取り組んでいただいているものでございます。

1990年を基準に、2010年を目標とした省エネルギー、二酸化炭素の排出削減、それから再資源化率の数値目標の策定ともろもろ対策を講じております。目標達成のため製造工程の改善や燃料転換、一番よくあるのは石油から天然ガスに変えてCO_2を削減するというようなことを行っています。

それで、先ほど局長もあいさつのところで申し上げましたが、この環境自主行動計画というのは1997年に京都で開かれて採択された「京都議定書」に基づいている国際的な約束を果たそうということで、1998年の６月に「地球温暖化対策推進大綱」という形で閣議決定され、本年２月に「京都議定書」が発効しましたので、現在これは「京都議定書目標達成計画」というふうになっております。あくまで自主行動計画ですが、それぞれの業種で立てていただいた目標については関係審議会ということで、農林水産省ですと本審議会で報告して、数値目標の行動計画の策定を公表しております。

３の「農林水産省におけるフォローアップの実施」というところですが、現在、環境自主行動計画の策定団体数は13、表-1のところに策定団体名を書いておりますが、13ございます。策定団体総数の推移としましては、98年度の６団体から2004年度に13団体にふえて

いるということでございます。

２ページをごらんいただきたいと思います。その（２）で「環境自主行動計画における数値目標の設定状況」ということを書いております。各業界団体、個々に炭酸ガスの総排出量、あるいはCO_2の排出原単位、製品１単位当たりどれだけのエネルギーを使うかとか、そういった目標をそれぞれ定めて作業をしていただいております。もう一つはイの「廃棄物対策」というところで、廃棄物対策も各業界団体それぞれの目標、最終処分量の削減とか再資源化率の向上という目標を立てて達成に向けて取り組んでいただいております。これらの環境自主行動計画については、各団体のホームページ等で公表していただけるようお願いしているところではありますが、現在のところ、日本乳業協会から日本植物油協会までの５団体にとどまっております。昨年は４団体だったのですから、１団体ふえているということになっております。

３ページをごらんいただきたいと思います。2003年度における団体別の動向で、まず温室効果ガス削減対策ですが、CO_2の総排出量では精糖工業会、全日本菓子協会、日本醤油協会、2003年度は精糖工業会は溶糖量、精製糖の増産ということで、あるいは原子力発電所が事故で石油系のエネルギーに変わったというようなことで若干ふえております。全日本菓子協会は１年おくれということで2003年度の数値はまだ出ておりません。それから、日本醤油協会も以上のような似たような状況で、若干ふえたというような形になっております。しかしながら、90年度の基準から見ると、それぞれ頑張っていただいているということになっております。

イのところで「CO_2排出原単位またはエネルギー使用原単位」ということで、日本乳業協会以下書いておりますが、現在のところ、それぞれ生産が伸びたというような状況で若干ふえたような形のところもありますが、一方、燃料転換、先ほど申しましたように石油から天然ガス、あるいはあわせてコージェネレーションタイプにするというようなことでエネルギーの使用量を極力抑えるというような対応をなさっていただいております。

４ページで「廃棄物対策」、先ほどの食品リサイクルのところでもございましたが、最終処分量の減少、あるいは再資源化率の向上等にどの団体も取り組んでいただいておりまして、ほとんどの団体がすでに2010年の目標値を達成するような状況になってきております。

５番目で「環境自主行動計画フォローアップチームの評価と今後の方針」というところで、この２枚下の方に「環境自主行動計画フォローアップチーム委員名簿」というものが

載っておりますが、そのメンバーの方々でこれの評価をしていただいております。その中でいろいろあるのですが、要するに１のところで食品業界の中でもまだフォローアップに参加されていない業種がいる。特に、エネルギー使用量の多い業種もあるのではないかということでいろいろ御指摘されておるわけですが、本年度、エネルギー使用量の比較的多い肉製品製造業といいますか、はっきり言いますとハム・ソーセージの工業協同組合さんがやっていただくということになっております。そのほかでは熱エネルギーの、第一種エネルギー管理指定工場の多いパンの協会でまだやっていただけていないという問題もございますが、私どももいろいろ御説明して、策定していただけるよう慫慂いたしたいというふうに考えております。

それで、環境自主行動計画のホームページでの利用ですが、あわせてもっとやっていっていただくということで言われております。

それから、５ページのところで「環境自主行動計画の着実な実施」ということで、2003年度は景気回復等に伴い生産量の増加、それから、先ほどからいろいろ出ておりました少量多品種化、それから個包装化、いろいろなことでエネルギーの使用量がふえる。それから、原子力発電所も長期停止したということで石油エネルギーの使用がふえるということで、算定する原単位が非常に悪化したという状況が見られました。しかしながら、ペットボトルの内製化などによって、飲料メーカーの工場でペットボトルをつくってしまうということで、それまでのトラックの輸送、こういったものが節約できるというメリットも出てきております。それから、先ほども申し上げましたように、燃料転換、それからコージェネレーション、こういったことでもCO_2の削減は着実に実施されているというような状況にございます。

それで、これらのフォローアップ結果についてこの分科会で報告した後、農林水産省のホームページにおいて公表させていただきたいと考えております。

以上です。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

皆さんから御意見、御質問等ございませんでしょうか……。

どうぞ。

○安部臨時委員　最初の自主行動計画の策定の協力につきましては、フードサービス協会としてもその後の目標の設定やら何やらといったことについて技術的に、数字の出し方の難しさでちょっと先送りということになったと思いますので、これは可及的速やかにとい

うか、なるべく目標に沿って共同歩調でやっていきたいというふうに考えております。

○上原分科会長　どうもありがとうございました。

時間も10分近く過ぎておりますが、いつもは私が司会をやると10分ぐらい早く終わるのですが、きょうだけは私、技術がちょっとへただったと思います。本当に申しわけございません。少し延びたけれども、お許しいただきたいと思います。

それから、事務局の方から今後の計画について。

○成田食料企画課長　今後の総合食料分科会のスケジュールでございますけれども、10月ごろに中央卸売市場整備計画の一部変更につきましての諮問を行うことなどを想定しておりますので、よろしくお願い申し上げます。

○上原分科会長　それでは、閉会します。

どうも皆さん、ありがとうございました。

５．閉　　会