

連携で共創する地域循環圏めざして
個別リサイクル法見直しに向けたマルチステークホルダー会議
第3回 第一部 「2020年の食材調達と食品リサイクル」
議事録

日時：2016年1月26日（火） 13：00～15：15

場所：主婦会館プラザエフ 8階会議室

出席者：20名（敬称略）

◇中央官庁（オブザーバー参加）

亀谷 充 （農林水産省 生産局 農業環境対策課 生産専門官）
西本満裕 （環境省 大臣官房廃棄物・リサイクル対策部 リサイクル推進室）
田中丈夫 （（公財）東京オリンピック・パラリンピック競技大会
組織委員会 大会準備運営第一局 持続可能性部長）

◇自治体

古澤康夫 （東京都 環境局 資源循環推進部 専門課長）

◇小売店

小峰一也 （（株）セブン&アイ ホールディングス CSR 統括部環境オフィサー）
金丸治子 （イオン（株）グループ環境・社会貢献部 部長）

◇団体

石井幸造 （海洋管理協議会（MSC）日本事務所 プログラムディレクター）
江川 泰 （（公財）日本適合性認定協会（JAB） 総務部 CS マネージャー）
遠藤 進 （（公社）日本水産資源保護協会 専務理事）
岡本 勝 （NPO 法人水産資源回復管理支援会 事務局長）
荻野 宏 （（一財）日本 GAP 協会 事務局長）
坂本有希 （（一財）地球・人間環境フォーラム）
武田泰明 （NPO 法人アジア GAP 総合研究所 専務理事）
田中 隆 （（一社）RMA）
中島佳織 （NPO 法人フェアトレード・ラベル・ジャパン 事務局長）
山口タカ （（一社）オーガニックヴィレッジジャパン（OVJ） 事務局長）

◇事業者

北田健介 （鹿島建設（株）環境本部 地球環境室 課長）

◇消費者

井岡智子 （（一財）消費科学センター 企画運営委員）
鬼沢良子 （NPO 法人持続可能な社会をつくる元気ネット 事務局長）

■コーディネーター

崎田裕子 （NPO 法人持続可能な社会をつくる元気ネット 理事長）

プログラム：

1. 開会・趣旨説明
2. 情報提供 【2020年の食材調達と食品リサイクル】
3. 質疑と意見交換
4. オブザーバーからの感想・その他

1. 開会・趣旨説明

崎田氏より、開会挨拶、趣旨説明がなされた。

- ・ 本会議は、2013年度から継続して行われている。今回が最終回となる。
- ・ 2014年には、EU各国の視察を実施した。ロンドンでは、ロンドン五輪の持続可能性に向けた取り組みを伺った。ロンドンでは、大会前から戦略を立てて取り組み、多くのステークホルダーと協働して大会にあたり、大会後は多くの「レガシー」が得られている。
- ・ 本日は、2020年の東京五輪を見据え、食材調達と食品リサイクル、3Rシステムと容器包装リサイクルに焦点を当て、議論したい。

2. 情報提供 【2020年の食材調達と食品リサイクル】

各主体から、「2020年の食材調達と食品リサイクル」に関する情報提供があった。

①NPO 法人アジア GAP 総合研究所（詳細は別添資料参照）

- ・ 1月21日に発足した「持続的な日本産農林水産物の活用推進協議会」は、会長に東京大学中嶋教授、副会長に八木准教授を迎え、約50の理事団体が所属している。NPO法人アジア GAP 総合研究所は事務局を担当している。
- ・ 今後は、日本の農業・林業・水産業・畜産業の安心・安全および持続可能性に向けた取り組みを推進していく予定である。また、東京五輪に向けた取り組みも随時行っていく。
- ・ GAPとは、Good Agricultural Practiceの略で、日本ではJGAPの認証農場が約3000。その他に、GLOBALG.A.P.（欧州）や、各国のGAPが存在する。林業ではFM認証、水産業ではMEL、MSCなどの認証制度がある。

②NPO 法人フェアトレード・ラベル・ジャパン（詳細は別添資料参照）

- ・ フェアトレード認証は、主に発展途上国の作物を対象に、原材料の生産から輸出入、製造、完成品になるまでのサプライチェーンを監査・認証するものである。
- ・ 生産者の生活を保障するため、市場価格に関わらず、作物の最低価格を具体的な数値で設定しているのが特徴である。その他に、人権保障（児童労働の禁止など）、環境配慮を軸としている。

- ・ 2014年現在のフェアトレード認証製品の世界市場は約59億ユーロ（8300億円）。イギリス市場が約20億ユーロと非常に大きな割合を占めているが、日本市場は6700万ユーロ程度（世界市場の約1%）である。
- ・ ロンドンオリンピック・パラリンピック組織委員会は、調達基準にフェアトレードを採用した。全ての開催地域で、フェアトレード認証のコーヒー、紅茶、チョコレート、砂糖、バナナなどが提供された。

③海洋管理協議会（MSC）日本事務所（詳細は別添資料参照）

- ・ MSC認証（海のエコラベル）は、水産業の持続可能性を高めるための制度である。漁業に対する「MSC漁業認証」と水揚げ以降のサプライチェーンに対する「MSC CoC認証」が存在する。後者は、製品のトレーサビリティの確保のために設けられた。
- ・ 世界の認定取得漁業は284で、世界の天然魚漁獲量の約9%を占める。特に、自身魚は46%、天然サケは約50%に達している。
- ・ 日本では、京都府のアカガレイ漁業、北海道のホタテガイ漁業が認証を受けている。審査中漁業、予備審査中の漁業も複数ある。
- ・ ロンドン五輪ではMSC認証水産物が提供されている。リオ五輪もMSC/ASC認証の水産物（特に地元水産物優先）を提供する予定である。

④(一社)オーガニックヴィレッジジャパン

- ・ オーガニックヴィレッジジャパンは、有機農業の推進、持続可能な地域創成を目指し、2015年6月に設立した組織である。オーガニック情報誌「ORGANIC VISION」を創刊した。
- ・ 五輪においては、各国代表者が選手村に入る前の、日本全国各地のキャンプ場でのオーガニック作物の活用を呼びかけたいと考えている。キャンプ地での取り組みは、東京五輪に限らず、今後の五輪でも活用できる。
- ・ 日本のオーガニック市場は、アジア各国に遅れを取っている。東京五輪をきっかけに、市場が伸びることを願っている。

⑤イオン(株)

- ・ FSC認証、フェアトレード認証製品など、社として持続可能な調達に取り組んでいる。
- ・ 例えば、ミニストップは、全国130以上の店舗で、2009年から、FSC認証の国産木材を100%利用している。（しかし、その事実があまり知られていないため、今後はPR方法も検討していきたい）

⑥(一財)地球・人間環境フォーラム（詳細は別添資料参照）

- ・ 日本は、主要な木材消費国の中で、違法リスクの高い木材製品の利用率が最も高い（日

本の木材製品の総輸入量の12%が違法)。

- ・ 違法伐採は、森林破壊、生物多様性の損失、気候変動への影響、森林に頼った生活をしている人々の文化の破壊など、多くの悪影響を及ぼしている。
- ・ 日本では2006年にグリーン購入法が施行されたが、他国に比べ対象範囲が狭く、強制力がないため、違法木材製品の歯止めには至っていない。
- ・ 2016年のG7伊勢志摩サミット、2020年の東京五輪、またその先の日本を見据え、2015年9月に、実効性のある違法伐採対策に関するNGO提言として、以下の3点を示した。
①違法伐採の定義の明確化とその取引の禁止。②事業者への念入りな確認の義務化。
③罰則の導入。

→違法伐採の懸念を認識はしているが、建設業としては国の定めたグリーン購入法に基づいた調達を行っているという立場以上ではないのが現状。コンクリート構造物の構築には型枠合板（現在は熱帯雨林の木材が主）が欠かせないが、いきなり全てを国産にするのは難しい。都や林野庁にご協力いただいてモデル事業を行うなど、対策の検討を進めている。（北田氏）

→都としても、違法伐採は重要な問題だと捉えている。鹿島建設などと協力して、実現可能なラインを探っていきたい。（古澤氏）

⑦ブルーナンバーイニシアティブの紹介（崎田氏）（詳細は別添資料参照）

- ・ ブルーナンバーイニシアティブは、世界の農業の持続可能性を高めるため、農業従事者の持続可能性に配慮した取り組みを支援するための制度である。国際貿易センターが主体となっている。農業従事者が、自身の取り組みを自主的に報告し、世界中で情報共有し、お互いにチェックし合うためのID登録制度である。

3. 質疑と意見交換

各主体の情報提供を踏まえ、質疑応答と意見交換が行われた。主な内容を示す。

●食材調達について

- ・ 食品調達の他にも、食品ロスの問題がある。都は、「フードロスチャレンジプロジェクト」と共同でモデル事業を実施している。サルベージパーティ（シェフが残り物で料理する）などのイベントを通して、広く普及啓発を図っている。2月19～21日に、イオン葛西店でイベントを開催する予定。（古澤氏）
- ・ ロンドン五輪では、食材調達はレッドトラクタをベースに行われていた。リオ五輪では、少数民族の方が作られたものを大切にする、熱帯雨林を大切にする、という目標が、真っ先に関係者内で共有されたと聞いている。（崎田氏）
- ・ 「東京五輪の際、国産の食材では選手村の食事を供給できない」との報道があるが、国産食材の供給は可能であると考えている。ロンドンフードビジョンによると、ロンドン

五輪の選手村でのジャガイモ消費量は 232 トンだった。JGAP 認証農場のジャガイモ生産量は、年間 2000 トン以上である。ロンドン選手村での水産物消費量は 82 トンであった。日本の MSC 認証漁獲量は 18 万トンである。その程度の消費量であれば、問題なく供給できると考えている。(武田氏)

Q.量的な問題というより、基準を守るなど、質的な問題が考慮されているのではないか？(崎田氏)

A.どの基準を用いるか、という問題になると思われる。どの基準が選ばれたとしても、農業の現場レベルでは大きな差がなく、対応可能である。水産業では、認証費用が高い点がネックになるかもしれない。今後、細かい検証が必要である。(武田氏)

Q.畜産業界の状況はどうか？(崎田氏)

A.畜産業界では、持続可能性を考慮した認証制度はあまり多くない。ただし、国内に HACCP 認証農場が数多く(牛乳 10、牛肉 9、豚肉 35、鶏肉 18、卵 18)あるので、ロンドンフードビジョンに記載されている数字程度ならば、十分に達成可能であると考えている。(武田氏)

●オーガニック作物について

Q.五輪の事前キャンプでオーガニック作物を活用してもらおうという話があったが、国内各地で関心は高まっているのか？(崎田氏)

A.自治体によって温度差がある。キャンプ地になりたいという意識をもっている自治体、オーガニックを活用したいという自治体、地域再生につなげたいと考えている自治体、オーガニックすら知らない自治体など、様々である。全体として機運が高まっているかどうかは、よく分からない。非常に関心の高い自治体もあるので、それを焚きつけるような形で話を持ち掛けると、話が進んでいく。また、移住と結びつけたい、という動きもある。ピンポイントでは機運が高まっていると言える。(山口氏)

Q.山口氏から、日本の有機農業者の調査を農水省が実施しており、3月に公表予定との話があった。概要を聞かせていただきたい。(崎田氏)

A.昨年調査を実施し、現在は最後の取りまとめを行っている。日本の農業全体に対する有機農業の面積は 0.4%で、非常に低い数字である。諸外国よりもかなり遅れていると言える。現在、推進施策を実施中である。(亀谷氏) →0.4%も、以前に比べれば伸びた数字であることを補足しておく。(山口氏)

●日本におけるフェアトレード認証の課題

- ・ 世界では、持続可能性に危機感を抱き、フェアトレードを企業の取り組みに組み込んでいるところが多い。一方、日本では危機感を抱いている企業が少ない。(中島氏)
- ・ カカオについては、児童労働の問題も大きい。西アフリカでは、数百万人の児童労働があるとされている。日本で用いられているカカオはガーナ産が多いので、日本にも関

わりがある。日本の商社によると、カカオのトレースができていないようだ。チョコレートメーカー担当者は、児童労働の問題を認めていない。(世界では認めているのが一般的である。この温度差はどこから来ているのか…) (中島氏)

Q.フェアトレード認証の有無による価格差はどの程度か？ (崎田氏)

A.例えば、キットカットはある日を境にフェアトレードマークがついたが、長年のファンに配慮し、価格を据え置きにした。世界的には、「企業としてフェアトレードに取り組む」という姿勢を持ち、製品1つ1つにコストを乗せない場合が多い。一方、日本の企業は製品単位で考えているので、認証取得のための価格が商品1つ1つにかかってくる。(中島氏)

●MSC 認証の日本での広がり

- ・ 現状、国内の認証漁業は2つのみ。北海道のホタテガイは漁獲量が多いので、漁獲量全体に対するMSC認証水産物の割合は大きいですが、五輪でホタテガイばかり提供するわけにもいかないため、種類を増やす必要があろう。自治体と協力して、今後、種類を増やしていく予定。今年1~3月にも6種類の漁業が審査に進む。(石井氏)

●小売の立場からの提案・課題

- ・ 小売業としては、ナショナルブランドよりもプライベートブランド化が進んでいる。消費者調査を実施したところ、認知度は低いなりに、環境配慮商品に対する意識は高まっている。ロンドン五輪、リオ五輪を通じて、メーカー、消費者の意識が高まると考えているので、小売の立場からも、安全安心な調達を進めていきたい。コストの問題もあるが、大幅なコスト増でなければ、意識的に取り組むことができると思う。(小峰氏)
- ・ 調達以外にも様々な問題(例えば食品ロスなど)を抱えている。様々な要素を総合的に判断して、行動していきたい。(小峰氏)
- ・ セブンイレブンでは、オリジナル商品で使用している野菜の94%は国産野菜。また、製造している工場の食品のリサイクル率は99%以上である。商品開発でも、おいしさを担保しながら、食材を長持ちさせる努力が進められている。一部店舗では、生ごみを液化する生ごみ処理機も導入している。このような努力を今後も継続したい。(小峰氏)

●消費者の立場から

- ・ 食料自給率が低い中で、食品をどうやって確保していくか、という意識が高まらなければならないだろう。認証制度、オーガニック農業も徐々に増えている。消費者としては、選択肢が増えている状況だ。消費者は、値段が高くても、付加価値がついていることを理解して購入することが必要だ。また、選択肢が増えているという情報を提供していくことも大切である。(井岡氏)
- ・ 国内の水産物の消費量が減少している。魚をもう一口食べることが、自給率アップに

つながる。(井岡氏)

- ・ ミラノ万博でもサルベージパーティが実施されていた。食品ロス削減は、世界的に取り組まれている。(鬼沢氏)
- ・ 消費者にどう伝えるか、どう実行してもらうか、という取り組みが必要だろう。例えば、2月14日のバレンタインデーではフェアトレードのチョコレートを使おう、というキャンペーンなどするいい機会である。(鬼沢氏)
- ・ 消費者に、認定付き認証をもう少し認識してもらいたいと思っている。認定付き認証は、トレーサブルであることが求められ、利用者に対して安全であることを証明するためのものである。各産業分野でこの制度があるのに、認証に対する意識が低い企業が事故・不祥事を起こしている。世界の共通言語としての認定付き認証を広めていきたい。(江川氏)

4. オブザーバーからの感想・その他

西本氏

- ・ 消費者の認証の認知度はどの程度か、ご存知であれば教えていただきたい。
→昨年度に実施した意識調査によれば、環境問題に関心があると回答した人は全体の8割であった。それに対して、認証などを考えて商品を購入していると回答した人は15%程度であった。(崎田氏)
→一般消費者対象に実施したオーガニックに関する調査(2010年)では、「オーガニックという言葉を知っている」は97%。10年前に比べると、大幅にポイントがアップした。一方で、「オーガニック認証マークなど知っていますか」と聞くと、詳しく知っているとは回答した人は5%に留まった。(山口氏)
→行動の動機として、自分にとって良いことがあるから(利己的な配慮)と、環境に良いから(利他的な配慮)があるが、日本では利己的な配慮が多い。環境を配慮する意識を高めることが、結果的に食品に対する配慮につながるのではないか。(山口氏)

亀谷氏

- ・ GAPを担当している。約10年かけて農家の方にGAPの概念を導入してきた。GAPの考え方を生産現場で普及するには時間がかかるが、言葉や考え方の違う外国人に対して安全・安心をアピールするには重要な制度であるので、五輪という大きなイベントの機会もあり今後とも支援していく。
実は農林水産省ではGAPに基づいて生産された農産物の供給量調査も行ったところである。五輪の開催時期は夏で、品目により現時点での供給可能量にばらつきがあり、また、生鮮野菜の鮮度を保つという課題もある。供給量については、楽観視しすぎな

いようにしつつ、調達基準については組織委員会による策定の支援のために必要な情報提供をしていきたい。

田中_キ氏

- ・ 国、都、NGO等、様々なステークホルダーと一緒に調達コードを策定していく。近々、調達コードの基本原則を公表するが、その時にはNGO等を中心とする皆さまからの提案をいただく計画も併せて公表する。今後も忌憚のない意見をいただきたい。

●その他

- ・ 本日の話し合いを、2020年の東京五輪に向けた議論のスタートと位置付けたいと考えている。今後も引き続きご協力をお願いしたい。(崎田氏)

以上