

# シアトル・バンクーバー 「フード・エコ」視察報告

NPO法人  
持続可能な  
社会をつくる **元気ネット**



**2019年 11月17日(日)～11月22日(金)** 視察企画：JFEC(株式会社日本フードエコロジーセンター)  
旅行企画・実施：株式会社小田急トラベル

## シアトル市内視察

カナダ国境に近いシアトルは、「エメラルド・シティ」とも呼ばれている。ビジネスでも、居住の地としても人気が高い。その名のとおりの美しい街。



高級チョコレートの有名店「フランス」  
オバマ元大統領のお気に入り  
は「ソルトキャラメル」



## パイクプレイスマーケット

1907年に設立。現存する市場としては米国で最も古い。



パイク・プレイス・マーケット



マーケットのマスコット「レイチェル」  
寄付金箱になっている

## スターバックス1号店

店頭ウィンドウには創業当時のロゴが。  
このロゴ付きの  
カップは、世界  
中でここだけ  
買えないと聞  
いて、長い列  
に並んで購  
入した。



スターバックス1号店

## アマゾン GO

スマホ一つで買い物ができるレジ無しコンビニ。  
自動改札に似た出入口に、予めアプリを入れたスマホをかざして入店。オレンジ色のエコバッグやチョコレートなど数点を選んで、また同じ出入口から出ると、すぐにスマホに請求が！  
人手不足の解消や万引き防止にもなる上、レジに並ぶことなくスムーズに買い物ができる点も素晴らしい！  
日本のコンビニでも、同様のシステムで実験中のところがあるとか。今後の普及に期待したい。



アマゾン本社ビル



アマゾンゴー



## Tモバイルパーク

イチロー所属のシアトルマリナーズのホーム・グラウンド

## シアトルのレンタル自転車



## スペースニードル

シアトルのシンボルタワー  
1962年の世界博覧会の際に建設された。

## 農園視察 CITYSOIL FARM

シアトル市を含むキングカウンティ（郡）にある汚水処理施設の一つ、SOHTH TREATMENT PLANT を訪問。施設内にある農園 CITYSOIL FARM を視察した。郡・地区・複数の企業が協働で行っているプロジェクトで、広大な敷地にサステナブルな農園を作っている。エリア内家庭のディスポーザー普及率は 98%。



ラットテールラディッシュ  
(ミャンマー大根)



これがバイオソイル。Loop という商品名が付けられている。農園で製造過程を間近に見たが、イヤな臭いは全くなかった

「CITY FARM」では、市民の理解や行政の協力も得て、汚水処理場に農園を作り、施設でリサイクルされた再生水やバイオソイルを使って作物を育て、フードバンクへ提供など、行政・市民・民間が寄り添って取り組んでいるとのこと。説明などから、その熱意が伝わってきました。

この旅では、地球環境問題や経済格差の問題、廃棄物の行き場の国同士の争いを身近に感じました。誰もが平和に安全安心を願い、真剣に考え行動し、持続可能な生活が出来るよう、SDGs を参考に実践することは必須と改めて知り知ることができました。

キューピー(株) 松原由紀

## Whole Foods Market ホールフーズ・マーケット



豆、粉類、乾物類の計り売りが充実



セルフサービスのデリコーナーには未ざらしの紙バックが



店内でランチ。スープが美味でした

### フード・エコ視察に初参加して

すっかり日常生活に戻った今でも、シアトルのスターバックス1号店で買ったマグカップを使うたびに、楽しく充実したツアーの記憶が一時によみがえってきます。

バラエティに富んだ食事のメニュー、都市と自然が調和したバンクーバーの美しい風景、「Amazon Go」でのレジレス買い物体験、オーガニック食品を展開する人気スーパー「トレーダージョーズ」のカジュアルで親近感のある店舗等々。また、ツアーのメインテーマである食と環境に関しては、アメリカ・カナダの先進事例の視察を通じて、「SDGs(持続可能な開発目標)」を実践していくことの重要性をあらためて強く感じました。

そして何よりも良かったことは、様々な経験を持つ参加メンバーの皆さんと、業種・業界を超えて有意義な交流ができたことです。ぜひ、またこのメンバーで再会できる日を楽しみにしています。

最後に、このように素晴らしいツアーを企画してくれた日本フードエコロジーセンターの皆さま、大変お世話になった小田急トラベルの向井さんに心よりお礼申し上げます。



この二人に挟まれると  
キンチョーするなあ

団長：小田急商事(株) 井上剛一

## ごみ箱・分別ボックスコーナー



シアトル



バンクーバー  
イラストがあってわかりやすい



お店の裏手にあった生ごみ  
専用ボックス



ウィスラービレッジ  
熊対策で簡単には開かない  
ようになっている

## バンクーバー

鉱物資源に恵まれ、多文化主義で「未来の国」と言われるカナダ。その中でもバンクーバーは環境都市として有名。2020年までに世界一環境に優しい街になるという目標を掲げている。市内にはいくつもの自然あふれる公園や溪流があり、英国「エコノミスト」の「世界一住みやすい街」に、何回もランクインしている。各家庭にリサイクル可能なものを入れるブルーボックスがあり、週一回収集される。生ごみもコンポスト化が制定され、専用のボックスがあるとのこと。



各国首脳も訪れるというスタンレー公園トートムポールの前で



ダウンタウンの夜景 後ろに見えるのはカナダ・プレイス



スタンレー公園のレンタル自転車 電源は、太陽光パネル

## BLUE PLANET RECYCLING 社視察

バンクーバー郊外にあるリサイクル企業（食品とプラスチック）



プラスチックリサイクル工場内



提携している畜産農家で食品リサイクルの説明を受けた



未開封の野菜パックを一つ一つ手作業で開封して、種類別にコンテナに集めていた



プラスチックは、PP、PEなどに分別して破碎し、再生原料として販売している

## ブリティッシュコロンビア大学(UBC) サステナビリティ研究所(CIRS) 視察

CIRSは、持続可能な環境構築のために作られた研究施設。持続可能な建築や都市開発に取り組んでいる。



LEED認証は、グリーンビルディングの認証プログラム。44段階あるが、CIRSは、最も高いプラチナを取得

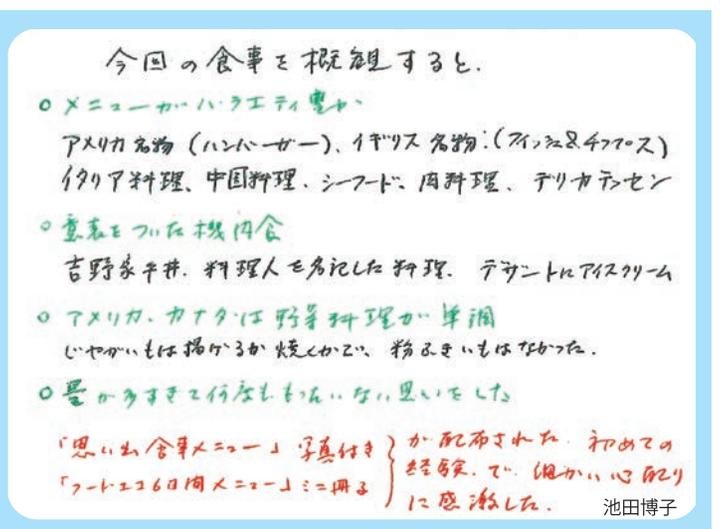
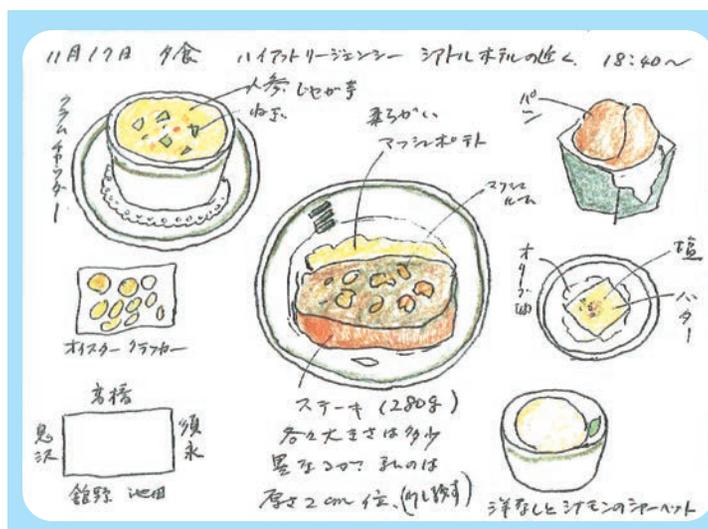


研究所内の分別ボックス



細かく分別されている。様々な国籍の学生がいるので、実物を掲示してあり、わかりやすい

木材が多用された吹き抜けは日差しが入りとても気持ちが良い



## 100 マイルダイエット / オーシャンワイズ

100 マイルダイエットとは、自宅から半径 100 マイル以内で生産・栽培されたものを食べようという取り組み。そのメリットは、地域農業の振興、旬の食材、輸送で排出されるCO<sub>2</sub>の削減等、「地産地消」と共通している。オーシャンワイズは、バンクーバー水族館の提案で2005年から始まった「環境に優しい漁獲方法で取られた旬の魚だけを使った料理を推奨する」環境保全プログラム。



レストラン エディブルカナダで、食後に説明を受けた

毎日違うメニューを楽しめるツアー中の食事で、バンクーバーでの最初のランチは、資源の持続性にこだわった「オーシャンワイズ」のフィッシュ&チップス。思ったより淡泊な魚でおいしく完食した。以前ロンドンで食べた時と魚が違うのではと思っていたら、タラではなく川魚の「北極イワナ」(サケの仲間アークティックチャー)だった。食後の責任者の解説で、バンクーバー水族館発祥と聞いて不思議に思っていたら、海洋環境の保全とグルメの両立のため、川の上流で採取された稚魚を天然養殖して提供する提案と聞いて納得。2016年には91%の人が水産資源に懸念を持っていて、現在700店の地元店舗で採用され、カナダ全土2000店以上が参加している。「オーシャンワイズ」は厳しい認証ではなく、「推奨する」という取り組みやすい形になっていることがとても良いと思えた。少し高くてもロゴのついたメニューを選ぶ市民も増えているようで、さすが環境都市バンクーバーに住む市民の意識は高い。エディブルカナダでは、環境にやさしいメニューには、カエデのロゴ表示がついていた。魚介類以外にも限りある資源を維持するためにブリティッシュコロンビア州産70%、カナダ産20%、それ以外10%の食材を使用している。日本でもMSC/AASC認証以外に、消費者に近いレストランが食材の持続性に関して取り組みやすいところから始めて欲しいと願い、帰国してすぐにTOKYO2020スポンサー企業のコラボレーションミーティングで紹介した。



「オーシャンワイズ」のロゴ

廃棄物と農園、食品リサイクル、100マイルダイエット/オーシャンワイズでは連携協働の実践を、そしてCIRSと五輪会場の開発には多様性重視を体感したツアーだった。



今回、最も印象に残ったのは、BLUE PLANET RECYCLING社で見た食品リサイクルの現場だ。同社が提携している畜産農家の処理施設を見学した。間口が約10m、地上1mの作業場で、正面はオープンのため、作業の様子が良くわかった。台の上で担当者が未開封の紙パック等の容器入りの牛乳・ジュース類等を容器ごと次々と圧縮機に投入。一定量を投入すると、投入口を閉めてスイッチオン。すると、圧縮機の内側から牛乳やジュースが噴出、台の下に流れ落ちていく。台の下は見えなかったが、受けとめるタンクがあるらしい。圧縮機からは容器が一塊となって排出される。液体は、飼料に加工されるとのこと。半屋外での無造作な作業、担当者がぬかるんだ土の上を歩いた長靴で圧縮機の台の上へ乗り、その台の上を流れていく液体を見た時は衝撃を受けた。残念ながら撮影禁止だったため写真でお見せすることはできないが、家畜のエサになるとは言え、これで良いのかという疑問が残った。

これまで日本でも海外でもリサイクル関連の様々な企業や施設を視察してきたが、知れば知るほど、日本も捨てたものではないという思いだ。食品リサイクルやプラスチックを含め容器包装のリサイクル、木造建築の技術など、日本の技術力の高さを改めて実感した。

「食」については、「量」に関して考えさせられた。今回も美味しい食事ばかりだったが、残念ながら食べきれないことがあった。量を選ぶことができれば、より美味しく、満足感があつたかもしれない。食品ロス削減のためにも、小盛、大盛など選べる店が海外でも日本でも増えてほしい。

元気ネット 足立夏子

**ウィスラー** 北米最大のリゾートで、スキー、マウンテンバイク、乗馬、ゴルフなどを楽しむことができる。1960年代初頭に、1968年の冬季オリンピックの会場となることを目指して開発を開始、実現したのは2010年のバンクーバー冬季オリンピック。その間一貫して、環境への影響を極力抑えた開発を行った。バンクーバーオリンピックの3つの理念は、①先住民の参加②環境への配慮③持続可能な発展。これを見事に実現した。多様な文化を受け入れ、自然との調和を大切にするカナダの懐の深さが感じられた。



ウィスラービレッジのゴンドラ乗り場



シャノン・フォールズ州立公園  
滝の高さは380m



ウィスラービレッジの  
レンタル自転車



ボブスレーコース前にて  
ボブスレー体験の様子を見学  
あまりのスピードにびっくり!