

食品リサイクルの構造的問題

北海学園大学経済学部
古 林 英 一

1

本報告の内容

- はじめに
- 食品リサイクルと有機物質循環
- 食品残渣の発生と利用
- 食品リサイクル法
- まとめ

2

1. はじめに

- 食生活の変化(ライフスタイルの変化)
- ごみ問題の深刻化
- 食品リサイクル法(2000年5月)
- 「もったいない」キャンペーン

3

本報告の基本認識

食品残渣の大量発生
↓
社会・経済構造の問題
↓
モラルの問題に解消し得ない

4

食品残渣は本来有機資源である

- 食物連鎖 = 自然循環システム
- 循環利用システムが成立していた

↓ 社会・経済構造の変化
循環利用システムの崩壊

5

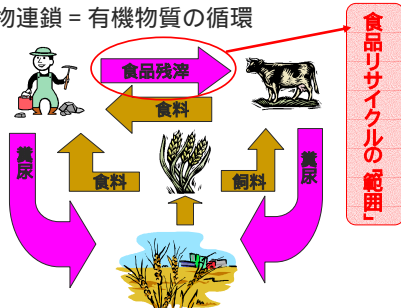
基本的問題



6

2. 食品リサイクルと有機物質循環

- 食物連鎖 = 有機物質の循環



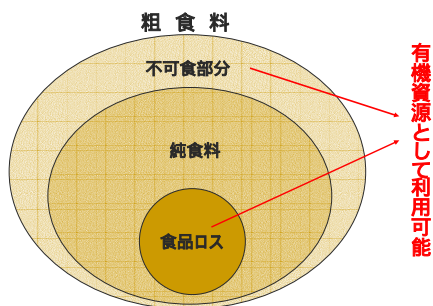
7

3. 食品残渣の発生と利用

- 食品残渣発生の現状
- 魚あらい利用の事例
- 地域内循環システム構築の試み

8

食品残渣発生の現状

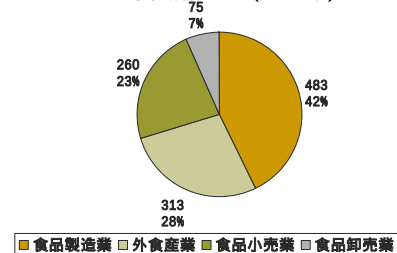


9

食品廃棄物等の発生状況

発生量の合計は1,131万トン!

業種別発生量(2002年)

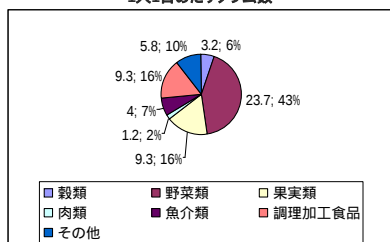


資料: 「食品循環資源の再生利用等実態調査報告」

10

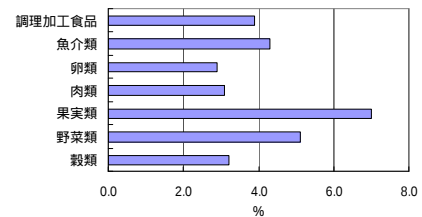
農水省「食品ロス統計調査」より

世帯食食品類別ロス(2003年)
1人1日あたりグラム数



11

外食産業の食べ残し



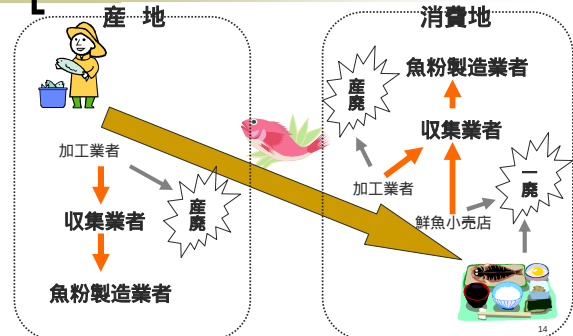
12

魚あらを事例として

- 魚あら = 魚の不可食部分
- 魚介類重量のほぼ半分が「魚あら」
- 魚粉の原料
- 収集・利用システムが自然発生的に成立

13

魚あらの発生・流通



14

魚粉の生産と利用

- 原料処理量 1,021,391トン
- うち、934,895トン(91.5%)が魚あら
- 配混合飼料の動物性飼料は約35万トン
- うち、約19万トン(53%)を魚粉がしめる

(2004年の数値)

資料: 水産油脂協会「水産油脂統計年鑑」

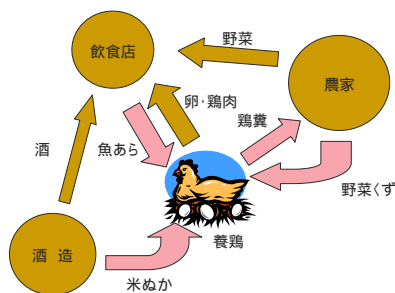
15

あら養鶏・残飯養豚

- 都市内における食品残滓のリサイクル
- 各経済主体の物質循環連鎖の形成

16

あら養鶏(京都市の例)



17

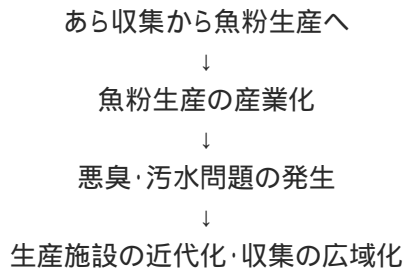
あら養鶏・残飯養豚の衰退

- 畜産業の構造変化
規模拡大 → 飼料基盤の変化
- 都市化の進展

食品残滓利用システムの崩壊

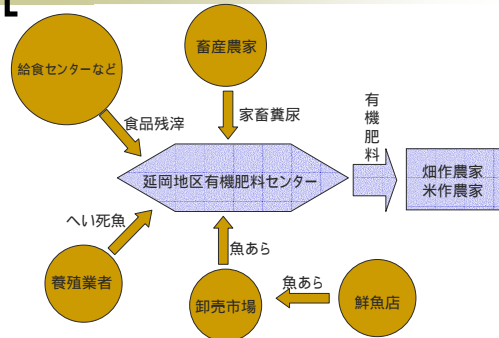
18

【魚あら利用の変化】



19

【地域内循環再生の試み(延岡市の事例)】



20

【食品リサイクル法の制定】

- 循環型社会形成推進基本法(2000.5)
 - 食品リサイクル法(2000.6)
- (食品循環資源の再生利用等に促進に関する法律)

21

【食品リサイクル法の概要】

- 主たる対象・・・食品関連事業者
- 再生利用等の優先順位(基本方針)
 1. 発生抑制
 2. 再生利用
 3. 減量による廃棄物の排出削減
- 目標値(基本方針)・・・5年間で20%

22

【食品関連事業者】

1. 食品製造・加工業者
2. 食品卸売・小売業者
3. 飲食店
4. その他食事の提供をおこなう業者

23

【想定されている再生利用】

- 「肥料、飼料その他」(第2条第5項)
 - ↓
 - 主として、肥料・飼料での利用を想定
- 廃棄物処理法の特例
 - 一廃収集運搬業者に関わる点
- 肥料取締法・飼料安全法上の特例

24

【食品リサイクル法の限界】

- 飼肥料の需要確保が不十分

ユーザ側には残渣由来飼肥料を使うインセンティブがない!

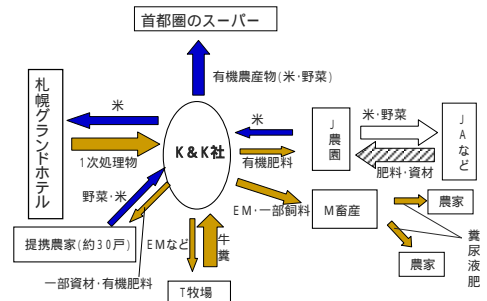
そもそも何故に配合飼料・化学肥料がつかわれているのか?



農業・畜産業の生産構造そのものの改革が必要

25

【札幌グランドホテル・K&K社の事例】



出典: 古林・宿村(2003)

【K&K社を中心としたネットワーク】

- グランドホテルと提携 → 有機肥料生産
- 農家の生産物の販路を開拓
- K&K社の製品販路を確保
- 農家のK&K社製品使用のインセンティブ

27

【まとめ】

- フードシステム全体の再構築が必要
- 「食品関連事業者」だけでは不十分
- 地域内循環システムの構築が必要
- コーディネーターの重要性

28