

食の地域循環圏創生モデル おかえりやさいプロジェクト



2019年5月22日

2019年度経団連自然保護協議会シンポジウム

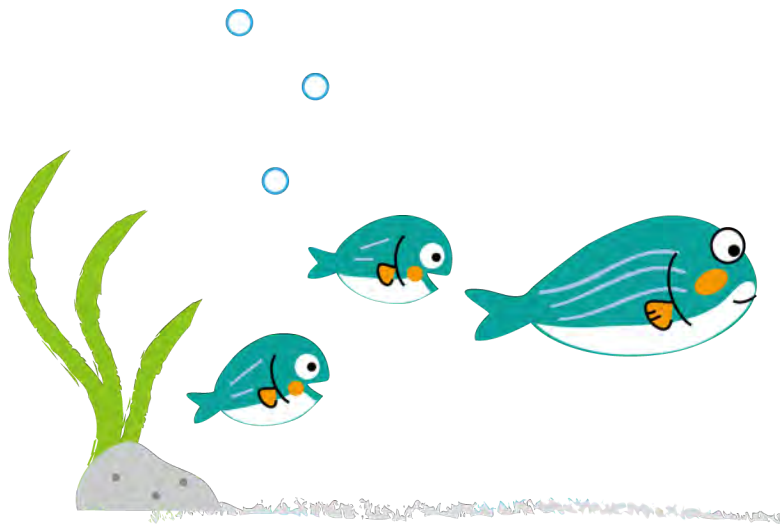
おかえりやさいプロジェクトリーダー／大正大学人間学部人間環境学科
岡山 朋子

t_okayama@mail.tais.ac.jp

生物資源とは？

- ひとつの理解として「**たべもの**」食物
- 人間の食べ物としての「**いきもの**」生物

生物（セイブツ）



生物（ナマモノ）



SDGs「食べ物」関連ゴール

- 食べ物を生産する地域の持続可能性

SDG2食の安全保障・**14海域保全**・**15陸域保全**

6持続可能な水利用・7適正なエネルギー

13温暖化防止

11インフラ

- 食品生産関連

経済項目

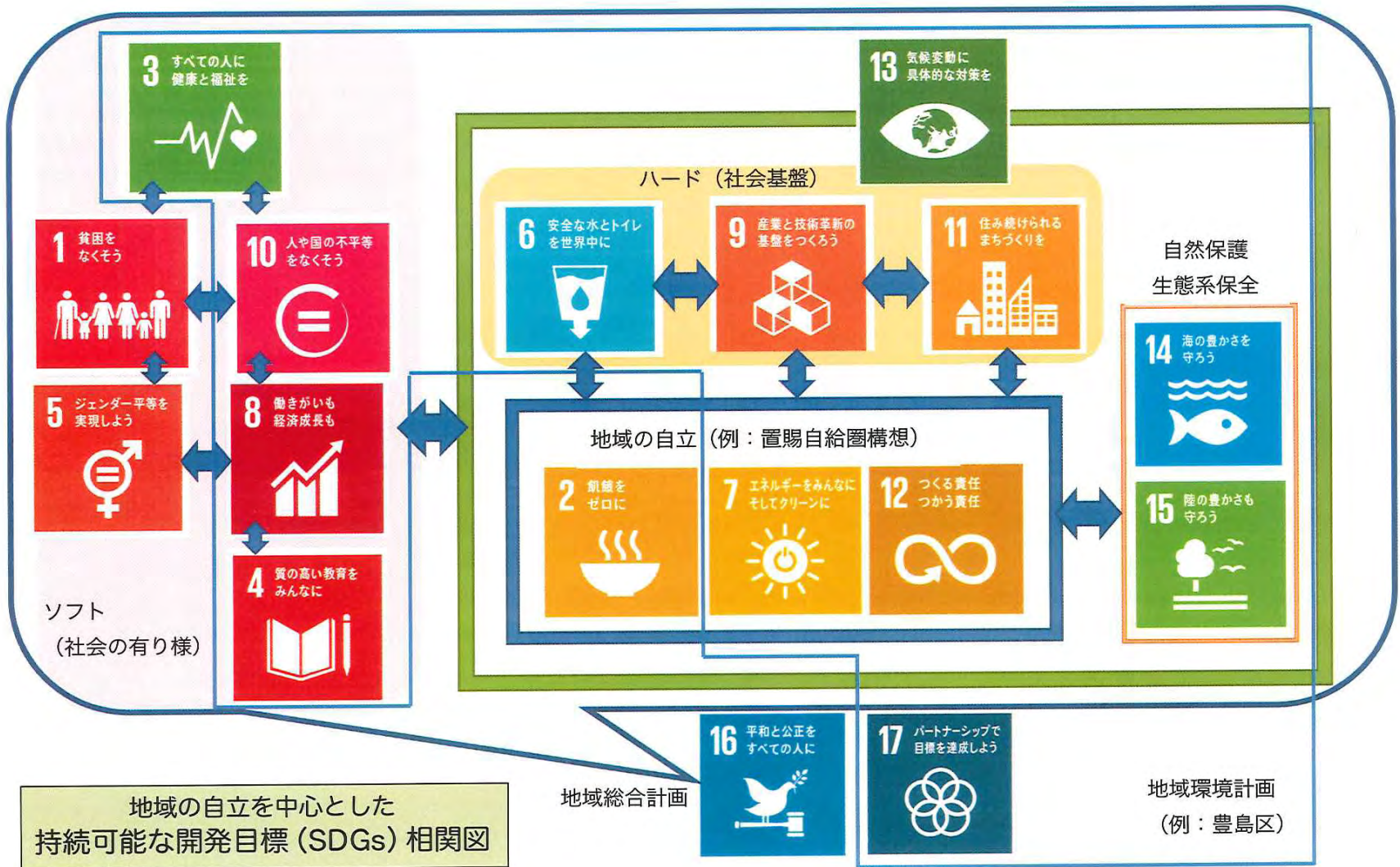
12資源循環

8適正な職業

9技術・産業



持続可能な自立した地域を考える



ゴール12

持続可能な消費と生産のパターンを確保する



持続可能な消費
と生産パターン

= 循環型社会 = 3R

地域の資源循環

SDG12.3 (SDG12の3番目のターゲット)

- 2030年までに、小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの**食品廃棄物を半減**させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける**食品の損失を減少**させる。
- By 2030, halve per capita global **food waste** at the retail and consumer levels and reduce **food losses** along production and supply chains, including post-harvest losses

2018年における日本のSDGs評価

達成度	項目							
優	 <p>総合評価では、世界全体では15位。ただし、達成度が高いと評価されているのは「教育」のみ。</p>							
良								
可								
不可								

<評価の低い目標>
 男女平等・3R・温暖化防止活動・海の環境保全・産官学民や国際間の協調と協働

SDG12.3に向けた日本の計画

- **第4次循環型社会形成推進基本計画**（2018年6月19日閣議決定）

<国の目標>

- **食べられるのに廃棄される食品ロス**の削減に向け、家庭からの排出量を2030年度までに2000年度比で半減させる

※ 循環型社会形成推進基本法における3Rの優先順位

- 1) Reduce そもそも発生させない
- 2) Reuse 誰かにそのまま利用してもらう
- 3) Recycle 原材料として利用

- 国連（FAO）は当初、食品廃棄物は「可食」の食べ物としていた＝（国連が言うところの）Food Wasteとは、日本で言うところの食品ロス（ただし一般廃棄物：家庭と小売から排出）
- 「半減」方法はリサイクルでもOK？（検討中）

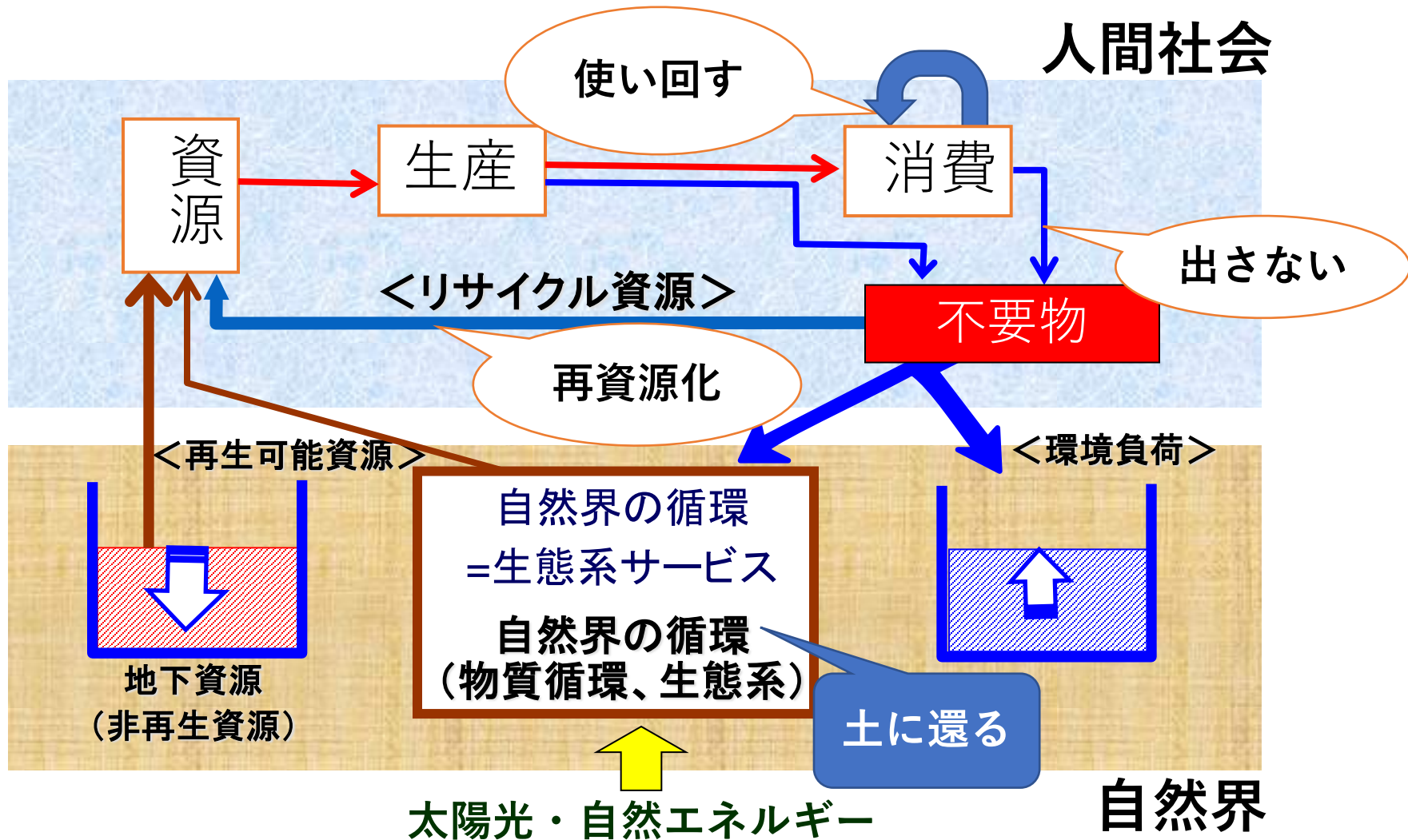
それならば日本には...

- **食品リサイクル法**あり
（ただし、リサイクル義務があるのは事業者のみ）

生物多様性と循環型社会の関係

- 生物 = 食物 「食」を中心に密接に関わる
- 食の安定的な確保 = 生物・自然の安定的な保護
- 食品である生物資源を無駄なく大事に使うこと
= 食品循環資源の3R (Reduce, Reuse, Recycle)
- **食品循環資源 (=食品廃棄物) の3RはSDG12のターゲット**
- **おかえりやさいプロジェクトは「食品循環資源の3R」を進める地域の取り組み**

持続可能な社会と物質循環 3Rとは





おかえりやさい

「おかえりやさい」は名古屋市のスーパ―や一般家庭、レストランやホテルなどから排出される生ごみ（食品循環資源）を堆肥化し、その堆肥を使い名古屋市や近郊の農家で作られた野菜です。



給食→残飯



生ごみ
→堆肥



堆肥使用
→野菜



レストラン
→残さ



段ボール
コンポスト
講座



クッキング
講座



受賞歴

☆第1回グッドライフアワード・グッドライフ特別賞（2014年3月）環境省
☆愛知環境賞2016 中日新聞社賞（2016年2月）愛知県

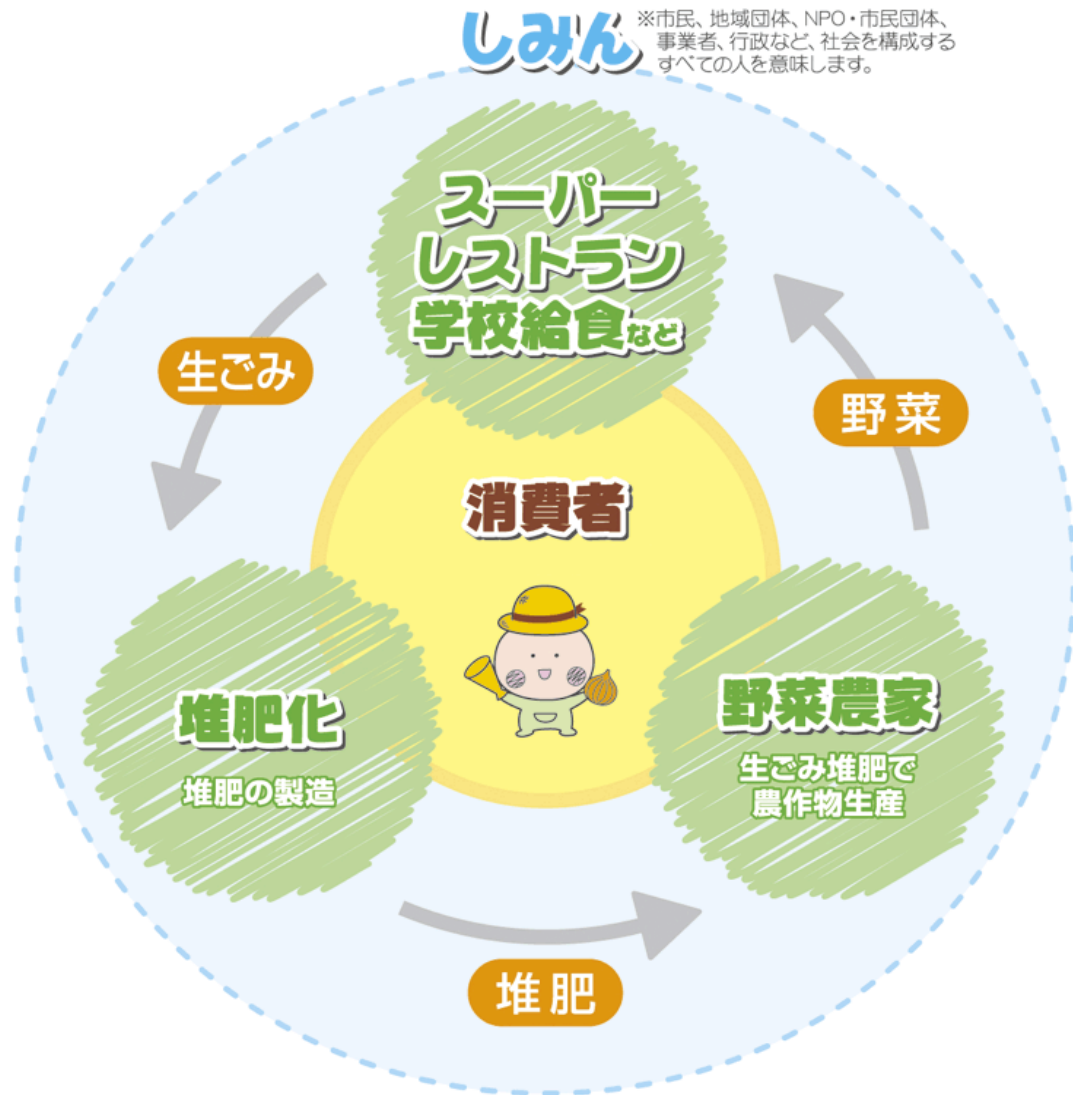
おかえりやすいプロジェクト概要

- ホテル（飲食店）と小売業（スーパーマーケット等）の食品リサイクル法に基づく**食品リサイクル**を見える化



この仕組みを「**おかえりやすい**」と名づけることで可視化

- 単に堆肥にリサイクルするだけでなく、堆肥と店頭と食卓をつなげた**循環の取り組み**
- **市民参加**によって法律がカバーできないところも循環



発足のきっかけ 藤前干潟の保全 とごみ非常事態

- 90年代：名古屋市のごみ 増加の一途
- 1997年度：ごみ量100万トン超え
- 1998年度：1焼却工場閉鎖→ 焼却危機
- 2000年度には最終処分場（愛岐処分場）満杯になる見込み→ 埋立危機
- 名古屋港西一区（藤前干潟）最終処分場建設計画・始動急務 → 野鳥愛好家など市民団体の猛烈な処分場建設反対
- ★ゴミトリ論争「ごみか鳥か」
- 1999年1月：名古屋市長 藤前干潟における最終処分場建設を断念
- ★そして干潟は残った
- 2002年11月 ラムサール条約登録湿地



地域循環圏創生めざして発足

- 1999年2月: 名古屋市長 **ごみ非常事態** 宣言
- 第2次ごみ処理計画緊急策定
- 2000年8月: 容器包装リサイクル法完全実施、必死にごみ3R
- 2000年度: ごみ量20%減・埋立量47%減 (97年度比) → 緊急事態ひとまず脱却 → 第3次ごみ処理計画
- 2008年5月: 名古屋市第4次ごみ処理計画「**非常事態克服から循環型社会構築へ**」

ごみ処理計画は自治体の構成員である **市民・NPO・事業者そして行政のパートナーシップ** で策定！

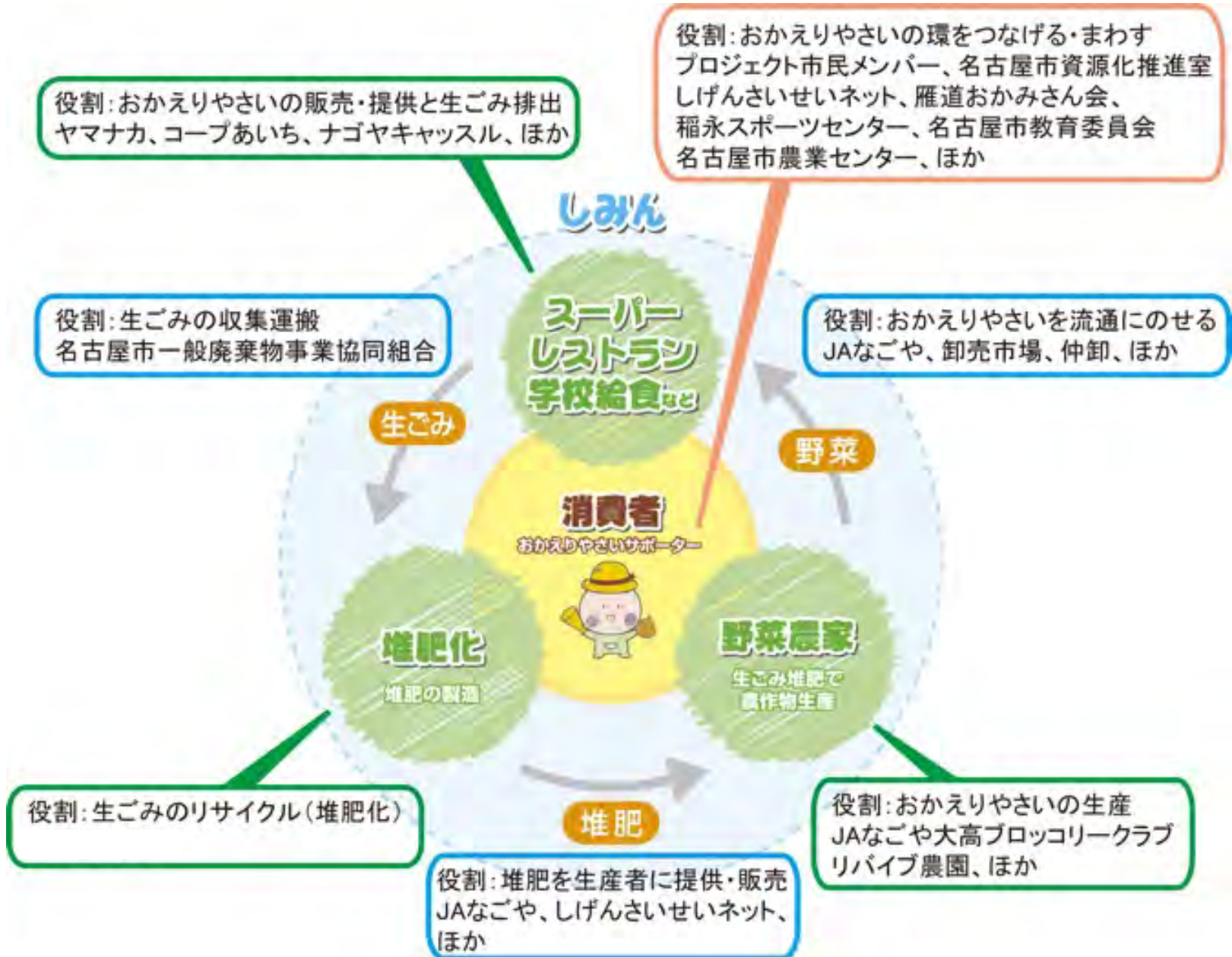
「**なごや循環型社会・しみん循環型会議**」の『**市民提案**』を受けて
第4次ごみ処理計画策定

- 2008年2月 **プロジェクト発足**



**市民・事業者は「市民提案」
として言いっ放しではなく、
自ら行動を！**

プロジェクトのしくみとメンバーの役割



小学校給食献立表

プロジェクトのねらい

- リサイクルシステム（循環ループ）を可視化することで、「おかえりやさい」のしくみのイメージと事業者の取組を市民・消費者に理解してもらう
- ごみ減量に貢献する生ごみリサイクルを知ることで、市民にも段ボールコンポストなど、ごみ減量に取り組んでもらう
- プロジェクト協力者を増やす、仲間を増やす
- 市民や事業者のリサイクルの輪を拡大する
- 「食」をみつめなおす機会・きっかけにもしてほしい。

第1ブロック 千種区・守山区・名東区

日 簿	こ ん だ て 名	食 品 の お も な は た ら き										
		エネルギーのもとになる		体をつくるもとになる		体の調子きととのえる						
28 木	レーズン・ヨーグルト、牛乳 さくらみフライ、わかしの煮え、白豆あずき	レーズン・ヨーグルト、牛乳、さくらみフライ 67kcal、1.5g、21.0g、19.8g、332mg、2.4mg		わかしの煮え、白豆あずき 19.8g、332mg、2.4mg		レーズン、ヨーグルト、牛乳 274μg、0.58mg、0.51mg、19mg、2.6g						
29 金	ごはん、牛乳 わかしの煮え、わかしの中華煮 えびごぼろのすまし汁	ごはん、牛乳 274μg、0.58mg、0.51mg、19mg、2.6g		わかしの煮え、わかしの中華煮 19.8g、332mg、2.4mg		えびごぼろのすまし汁 67kcal、1.5g、21.0g、19.8g、332mg、2.4mg						
1か月平均		エネルギー	食物繊維	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	B1	B2	C	カルシウム
		653kcal	1.5g	21.0g	19.8g	332mg	2.4mg	274μg	0.58mg	0.51mg	19mg	2.6g


※この表はあくまで参考です。アレルギー疾患をお持ちの方は、アレルギー表示を確認してください。また、アレルギー表示のない食品でもアレルギー反応を起こす場合があります。アレルギー表示のない食品でもアレルギー反応を起こす場合があります。

＜伝統的な食べ物について知ろう＞

日本には、昔から受け継がれている伝統的な食べ物がたくさんあります。そしてそれぞれの地域で、自然の恵みを生かした特色ある行事食が作られています。古くから伝わる行事食には、いろいろな願いや健康への知恵がこめられています。今月の献立には、正月の行事食が登場します。


ぞう煮

ぞう煮は、年越しのときにお供えたもちを他の材料といっしょに煮て食べたのが始まりです。正月には、ぞう煮を食べて新しい年の豊作と家内安全を祈ります。地域によって、もちの形・具・だし・味付けなどに違いがあります。




たつくり

たつくりは、かたくちわしの幼魚(5~6cm)のごとです。昔、田畑を作るとき肥料にしていたことから「田作り」と呼ばれ、豊作を願っておせち料理に入れるようになりました。



こぶまき

こぶまきは、「こんぶ」が「喜ぶ」に通じることから、おせち料理として作られるようになりました。給食では、関東煮の中に入っています。




煮あえ

煮あえは、にんじん・だいこん・れんこん・油揚げなどを甘酸っぱく煮たもので、名古屋の正月に出される郷土料理です。地域によっては、煮なますとも呼ばれています。

【学校給食週間】特別献立 25日(月)実施

煮ごはん・牛乳・いかとさといもの照り煮・煮あえ・焼きのり・みかん


1月24日から30日までは、学校給食が始まったことを記念する「学校給食週間」です。いかとさといもの照り煮は昭和20年代に実施されていた献立です。



「みんなで食べる！なごや産」の日 15日(金)実施

このマークのついた日は、港区南陽地区でとれた米「あいちのかおり」と、緑区でとれたブロッコリーを使っています。

ブロッコリーは、給食、名古屋市内のスーパーや家庭などから出された生ごみを原料にした堆肥を使って、名古屋市内の農家で作られた野菜です。このような野菜は、「おかえりやさい」といい、名古屋市のごみ減量にも役立っています。



この印刷物は、古紙パルプを含む再生紙を使用しています。

おかえりやさいの 特徴と効果

- **地域共通ブランド!** : 1社のPBではないけれど...
- **ごみを減らす** : 生ごみをリサイクルすることで自治体のごみ焼却量を削減
- **地産地消** : 市域からでて、市域に戻る、フードマイレージの極めて低い野菜
- **減化学肥料・減農薬** : JAなごや大高支店では、化学肥料・農薬を半減。生産農家によっては、無農薬・有機栽培も可能
- **旬産旬消**



プロジェクトからのお願い

任意団体はさまざまな資源が不足
どうかご協力をお願いいたします



- 他地域（例えば東京多摩地区など）の「○○おかえりやさい」のしくみ構築を支援したい
- 可視化のためのさまざまな体験講座を開催したい
- 2019年度 名古屋市ごみ非常事態20周年を迎えた名古屋地域で、地域循環圏シンポジウムを開催したい 等々

ご静聴ありがとうございました



おかえりやさいプロジェクトHP

<https://okaeri.n-kd.jp/>