

特集



# 「地球にやさしい」 循環型社会を 目指して

食ビジネスのエコロジー最前線

「地球にやさしい」。そんなキャッチフレーズが語られるようになって、随分長い時が経ちました。資源のリサイクル、ゴミの軽減などに力を入れる、大手スーパーや外食レストランチェーンなどの例をみるまでもなく、今や、環境に対するアプローチの有無は、消費者にとって重要な価値基準となっているのです。「環境の世紀」といわれる21世紀。食ビジネスのエコロジー環境をじっくりと考えてみましょう。



## 20世紀は、『大量生産・大量消費・大量廃棄』社会 Eco

「人間さえいなくなれば、地球の環境問題なんてすぐにでも解決する。」

これは、とある著名な科学者の言葉です。なんて乱暴なことを...、と思う反面、この星を汚してきた張本人が私たち人間であることを考えれば、まさに正論。その通りなのです。さらにその科学者によれば、地球という大きなシステムには、もともと強力な自浄作用があるのだとか。人間にも、軽いケガや病気程度ならば、自然に治してしまう自己治癒力がありませんが、同じような力は地球規模でも備わっているというのです。しかし、私たちが20世紀に作り上げてきた社会は、地球の自浄能力をはるかに凌ぐ規模とスピードでこの星を痛めつけ、深刻な被害をもたらしてしまいました。

「地球にやさしい」という言葉が盛んに使われた80年代。日本ではあのバブル景気に湧き、この世の春を謳歌していました。「飽食の時代」などと言われたのもちょうどこの頃。右肩上がりの経済を背景に、『大量生産・大量消費・大量廃棄』という社会システムが頂点を極めた瞬間でした。

故に、「地球にやさしい」というフレーズは、そうした時代へのアンチテーゼとして人々にインパクトを与え、注目を集めました。実際に、こうしたエコロジカルなメッセージ、情報発信が溢れはじめると、エコブームとも呼べる社会現象にまで発展していったのです。ただ、割り箸論争に象徴されるように、一般的には、エコロジーがある種の流行、ファッションとし

て受け入れられ、何かリアリティがないものといった部分も否めなかったのです。

割り箸論争...割り箸という、一度使ったら棄ててしまうもののために、貴重な森が失われている！ との問題提起から、割り箸が消費社会、環境破壊の象徴とされ、遂には「マイ箸」を持ち歩く人々も出現。割り箸使用を自粛する飲食店もあった。

## 今ここにある危機、 としての環境問題

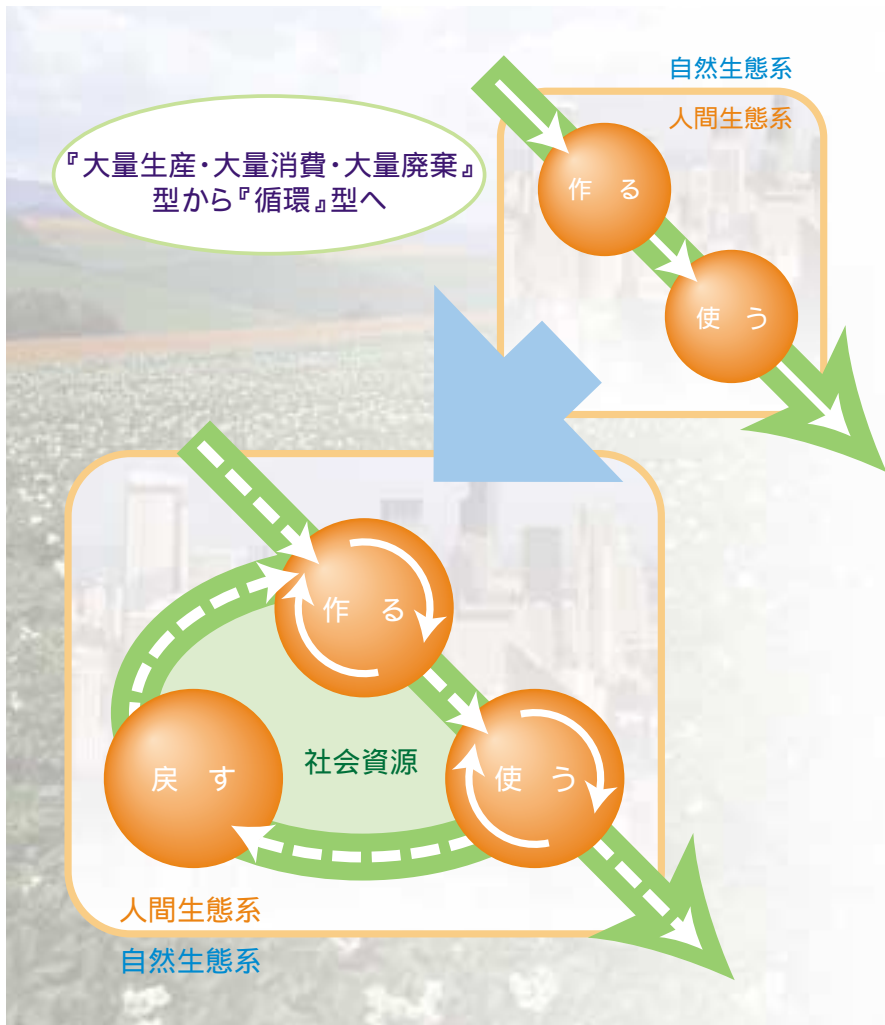
# Eco

『もし世界が100人の村だったら』という、ベストセラー本をご存知でしょうか。世界の人口を百人の村に縮めたら、男女、人種、言語、宗教などがどのような割合になるかを数値ではじき出し、貧富の差、教育の差などの実態を実感することができるという、なかなか考えさせられる本です。先のニューヨークの同時多発テロ事件と時期が重なったこともあり、今、

一層注目を集めることになっています。もともとこの本は、インターネット上において、いわゆるチェーンメーリング的に広まっていた話をもとに書かれたわけですが、新聞やTVニュースからはなかなか実感できなかった実際の世界を、この例え話によって、グーンと身近にさせた功績は大きいでしょう。

実は、エコロジーにおいても、今、社会に同じようなことが起きはじめています。それは、今までは潜在的に「このままではダメになっちゃうよね、地球」と考えていても、自分自身の問題として切実にとらえにくかった環境問題が、社会のルールがどん





どんと変わることによって、否が応にも自身の問題として捉えなくてはならない段階になっているからです。

例えば、ゴミの分別・有料化(事業者)、家電のリサイクル法、食品リサイクル法などは、切迫した事態を実感するに余りある変化でしょう。「いつかはゴミを棄てる場所がなくなってしまうかも」という話と、「あと3年で満杯になる」という話では、もちろんその危機感は全く違ってきます。『もし世界が』では、世界のあらゆるバランスをそのままに、規模を圧縮することでより身近に実感させるという方法が使われていますが、環境問題はそうした手法を用いる必要がないほど、身近な問題として私たちの社会、生活に直接関わってくる段階になったのです。



イメージ先行だった80年代のエコロジーブームから20年、時代はまさに切実な「環境の世紀」へと移っています。大手スーパーマーケットが積極的にリサイクルに取り組み、外食チェーンがゴミの軽減化を試みる。これは環境に対する取り組み、姿勢が消費者の購買心理に影響することをよく知っているからにほかなりません。そして、その流れは、事業の規模を問わず商業倫理の一つとして認

知られてきています。

「環境の世紀」のキーワード、核となる指針は、『循環』です。『大量生産・大量消費・大量廃棄』という社会システムが招いた今日の危機的状況を省みた時、『循環』という選択はごく当たり前のことでしょう。

食品リサイクル法(『食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律』)は、食品メーカーや外食産業などから出る調理くずや食べ残しなどを減らし、さらには、飼料や肥料への再利用を促すことを目的としたもので、年間排出量を基準に目標を定め、食品ゴミの減量を通じた環境対策と資源の有効利用の一石二鳥を目指したものです。

食に関する環境問題は切実で、年間で約2,000万トンに上る食品廃棄物のうち、製造過程での「産業廃棄物」の約5割が再利用されていますが、一般廃棄物扱いになる流通業者や外食産業、家庭などから出るごみのリサイクル率は0.3%程度で、大半が埋め立てや焼却処分されているのです。行政は、この法律が施行されたことによって、各事業者には、指導・助言を通じて減量化や再利用を促すことができ、取り組もうとしない大手企業などには勧告や企業名公表、罰金も科す方針を打ち出しています。

外食産業の業界団体では、分別収集した生ゴミをたい肥化するリサイ





クルを推進するなど、具体的な取り組みを始めていますが、その先には、行政だけでなく消費者の厳しい目があることは間違いありません。

エコ技術の革新、可能性にも期待!

Eco

様々な技術革新が私たちの生活を豊かにし、そして、同時に大量消費社会を作ってきたのであれば、その技術力を、今度は『循環』型社会の実現にも生かしていけるはず。こうした考えのもと、エコ関連の技術開発も急ピッチで進められています。

食品廃棄物の発生の抑制 再生利用 減量、というのが食品リサイクル法に謳われた優先順位であり、理念です。そして、待ったなしのゴミ軽減目標を突きつけられているのが、食ビジネスの分野なのです。では、具体的にどのような取り組みが行われているのでしょうか。

現在、もっとも現実的な効果が期待でき、生ゴミ減量の切り札といわれているのが「乾燥式生ゴミ処理機」でしょう。日に300キロの処理能力を持ち、24時間以内に生ゴミを1/5程度にまで減容する能力を持つ、タニコ



乾燥式業務用生ゴミ処理機 TDK30

ーのスーパードライキング【TDK300】は、全国の給食センターや地方自治体などで導入されています。

「当社が長年培ってきた技術力を生かして、TDK30など、今後需要増が見込まれる、事業規模の比較的小さな飲食店様用の商品開発も進めています」(タニコ株式会社・環境部)。

また、同社の環境事業部IBC部では、ステンレスのエコ性についても、今後さらなる追求をしていきます。

「錆びにくく、劣化しにくいステンレスは、最高のエコ素材の一つとして注目を浴びています。今まで消耗品、使い捨てとされてきたものの中には、素材をステンレスに変えることで飛躍的にその耐久性を向上させることができるものが多くあります。又、食用油などには、廃ペール缶などのゴミが出るのが常でしたが、油の

納品から回収まで、ステンレス貯蔵タンクを使った当社のシステムをご利用いただければ、ゴミゼロでのオペレーションが可能になります。そして、もちろんステンレスは再利用も可能なのです(タニコ株式会社・環境事業部IBC部)

長年積み上げてきた負の遺産を一気に返済することは容易ではありません。



ステンレス製冷蔵用保冷タンク 100リットル



ステンレス製食用油タンク 500リットル

せん。しかし、行政、企業、市民が環境に対する高い意識を共有し、また、新たなエコ技術の開発などによって、何とか循環型の「環境の世紀」を実現させていきたいものです。

IBC... Intermeditate Bulk Containersの略。液体、粉体、粒体等を収納して、機械フォークリフト等で作業したり、車輛、貨車、船舶等で運搬や移動する中型容器です。

当社のステンレスコンテナは、長年のステンレス製造販売、特に業務用の厨房機器、環境機器などステンレス素材の高度加工技術によって生まれました。



学校給食センターに納品される大型生ゴミ処理機(多層タイプ)スーパードライキング