

京都発！ごみ減量情報誌

こごみ 日和78

京都市ごみ減量推進会議・会報誌 2018. 冬

特集：「京都観光を取り巻く、ごみの行方」

京都府立大学副学長・教授 宗田好史氏
京都大学大学院地球環境学堂准教授 浅利美鈴氏

特集2：「もったいない」をなくそう！

～食品ロス削減全国大会 in 京都～

Hand in Hand：環境問題解決のヒントは仏教の教えにあった！
～ご住職に仏教の自然観を伺いました～

なごみ日和：一日警察署長

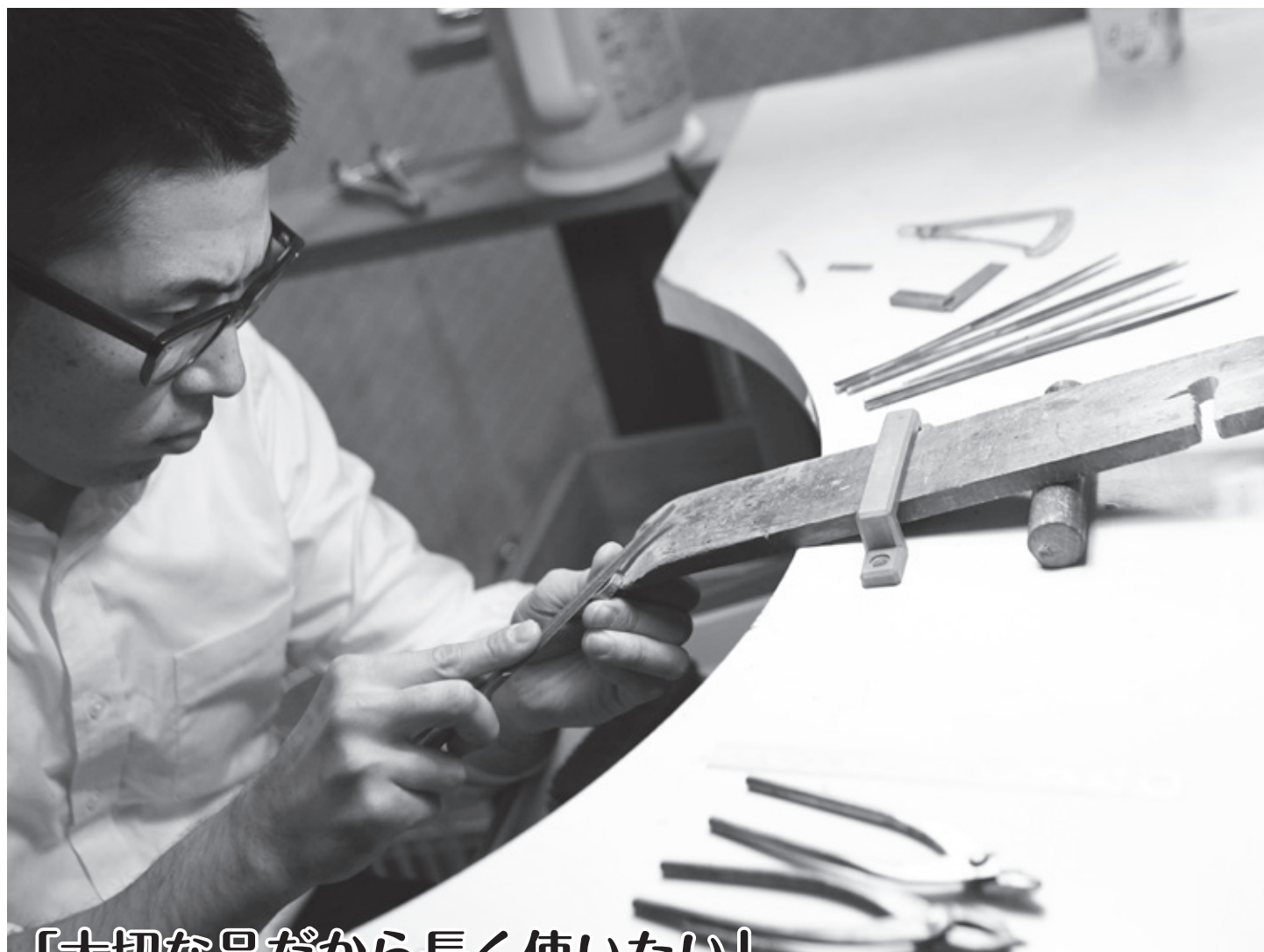
KBS京都アナウンサー 海平 和



人と物と。織りなす「もっぺん」物語 第7回：

小さな工房 JewelryPetit (ジュエリープティ)

地域活動レポート：大都市でもゴミゼロ実現！？@カナダ・トロント2
同志社大学政策学部 小谷ゼミ



「大切な品だから長く使いたい」

そんな願いに応えるジュエリーのリフォーム

刻まれた物語に寄り添えば、職人の手にも思いがこもる

身につける人の幸せな笑顔がずっと続きますように――

ごみにまつわるこの数字なあに？
3Rの「R」は増やすのがいいの？
絞るのがいいの？

答えはWebへ！

※トップページ「よもやま話 ごみ減のごみ袋」
をご覧ください。

「こごみ日和」は、京都市役所、各区役所・支所のエコまちステーション、
京都市図書館、京都生協（市内店舗）などで手に取っていただけます。
最新号・バックナンバーもウェブで公開中！ <http://kyoto-gomigen.jp/>



手をとって ごみを減らそう！

京都市ごみ減量推進会議

Q ごみ減

検索

「京都観光を取り巻く、 ごみの行方」



京都市を訪れた観光客は、5,522万人。
外国人宿泊客数は318万人に。(平成28年京都市発表)



あさりみすず
浅利美鈴氏

京都大学大学院地球環境学学准教授
ごみ減量など環境問題の研究、実践活動
3R・低炭素社会検定実行委員会事務局長
京都市ごみ減量推進会議2R型エコタウン構築事業実行委員会委員長など

むねたよしふみ
宗田好史氏

京都府立大学副学長・教授
都市建築学者
和食文化研究センター長
京都市景観まちづくりセンター理事
(特)京町家再生研究会副理事長など



「観光とごみ」をテーマに、伏見稲荷周辺、菊浜地区周辺、元梅逕中学校周辺の地域や、宿泊施設を訪ね、76号、77号の記事をまとめた。京都の人々は急速に変わりゆく街の模様に、これから「どうなるのか」という、不安に満ちた思いを抱えているのではなかろうか。「観光公害」という言葉も耳にするようになった。この問題は深い。そんな実感を募らせ、特集の締めくくりとして、各分野の専門家であるお二人に、観光のあり方について、また観光とごみについて語っていただいた。

観光客もごみの出しかたに どうすればと、戸惑っている？

司会：街角は観光客で混雑し、宿泊施設や飲食施設の増設など、騒がしい京都の街。現状について、感想やご意見をお聞かせください。

宗田：観光客の増加は、世界中で起こっています。LCC^{*1}の普及で、多くの国の様々な人々が気軽に旅に出るようになり、京都はたいへんな人気です。京都の場合、この5～6年で外国人観光客はおおよそ500～600万人増えた一方、日本人観光客は減っています。2000年ごろ日本人観光客、特に成熟した女性が増えた時は問題視されず、歓迎されたのはお行儀が良かったから。

今、問題になっているのは、観光客の質ではないですか。LCCによって、はじめて海外旅行に出て、はじめての飛行機、はじめての京都となり、自国のルールでごみを捨てるわけですから。

浅利：もともと京都は、平安時代より、都には外から人が訪れ、影響を受け変容を繰り返してきました。ただ、今は、変化があまりにも急激だから戸惑っているといえます。

日本ではごみ処理がシステム化されていますが、リサイクルしない、焼却炉などもない、ごみ処理法などが整備されていない国の観光客にとって、目の前にごみ箱があり「燃やすごみ」と表示されていても、何のことか、わかるはずがありません。

用する学生寮に泊まり、リターナブルびんという処理法を経験しました。カルチャーショックでした。日本では、高度経済成長期まではガラスびんのデポジット制^{*2}が確立し、洗びん後、再使用されていましたが、その頃は急速に使い捨てが広がっていました。ドイツではきちんとリター

^{*1} Low Cost Carrierの略。格安航空会社。サービスの簡素化や業務の効率化によって低運賃による航空輸送サービスを提供する航空会社。日本では2012年国内線で参入以降、路線が拡大傾向にある。(参考資料：「LCCが拓く航空市場」 杉山純子著 成山堂書店 平成24年)

「しまつのこころ条例」を 伝えることができれば...

司会：観光客に向け、ごみのルールなどを理解してもらうためには、どうすればいいのでしょうか。

宗田：私は1980年代、イタリア留学中に、ドイツ人が利

ナブルを暮らしの中で守っていたのですね。私のこの経験と同じように、ルールを説明し、京都市民が当たり前に行っている分別などを習っていただくのがいいのではと考えます。みんながルールを守れば快適であり、それは自分のためにもなると気づいてもらうのです。

日本は1990年代半ばから、短期間に大量消費型からの転換を図り、循環型社会へと舵を切りました。これは、アジアなどごみ対策がない国にとって、理想的なモデルになります。

古いものの魅力を引き出す 京都の文化力が試されている

司会：ホテル建設の計画が相次ぎ、増え続ける宿泊施設についてお考えを。

宗田：宿泊施設の建設は、個人の自由な経済活動ですから、行政指導で一方向的に規制することはできません。都市計画や景観規制は大変な苦勞をして市民が定めたルールです。一方、全国で「空き家」が問題になっています。新築が好まれる日本では、空き家再生は難しい。しかし、日本の若者やアジアの人々は「京町家がいい」と古家の価値を認めています。空き家は宿泊施設としてニーズがあります。地域によっては、空き家が増えるよりいいと、歓迎されています。これも見てほしい京都の文化です。

観光とは、ただ名所を巡り、名物を食べるというばかりでなく、人と人が接して、文化として考え方や暮らし方を

浅利：旅行代理店、土産物店、宿泊事業者、交通機関と観光業全体が一緒になって、ごみ減量の大切さやマナーを伝えることが重要です。京都市には、「しまつのこころ条例」が制定され、ごみ減量の指針とされています。この条例の概念や、具体的なごみの扱い方を伝えて、学んでいただくなどいいですね。

^{*2} 製品購入時に消費者が、「預かり金」(デポジット)を払い、しかるべき場所に返却すると、そのお金が戻る仕組み。使用済みの製品・容器包装の適正処理や再利用が促される制度。参考資料：「3R・低炭素検定公式テキスト」2014

軸にその国の奥深い意味まで伝えることが大切です。
浅利：留学生たちを、古い町家に案内すると喜ばれます。伝統や文化は人に何かを与える力を持つと実感します。京都を訪れる若い方は、「古いもの」に惹かれる傾向もあり、京都から「もったいない」とか「始末」とか、グレード感を持たせて、観光での学びのオプションにできないものかと思えます。そのためにまずは、私たちが今の京都にも浸透している大量消費・大量廃棄の暮らしを自ら見直すときだと思います。

宿泊施設の増加を耳にすると、『持続可能な観光』を目指すことができたらと思います。環境、経済、地域社会の視点でマネジメントし、観光関連事業者、観光客に加えて、市民、環境市民団体など、地域住民がともに学びあいながら、京都観光がいいかたちで未来へ続いてゆくのだと思います。

「持続可能な観光」のモデルを 京都で構築できれば...

司会：観光地では、食べ歩きできる串や、お弁当が売られ、自動販売機も至るところにあり、不法投棄など地域の問題となっています。

宗田：昔、日本ではプラスチックもなく、出し方にはそれなりのマナーがあった。他人に迷惑がかからないよう、自分で気持ちのいい方法を選んでいたので。

これからは、製造者や販売者が、食べた後の容器などの処理について、説明するなどの責任を持たなくてはなりません。もちろんコンビニなどでも。

東アジア圏からの日本への観光客は2030年、ピークを迎えると予測しています。

浅利：日本は他民族の受け入れに消極的です。観光がピークを迎える2030年までには、京都でも様々な民族に馴れ、観光客から異文化を受け入れ、お互い学びあう姿勢が大切だと思います。



シンガポールでは、入国前の機内で、ポイ捨て等禁止のルールを説明します。ケニアでは、レジ袋を持っていると没収されます。

プラスチックにおいては、規制する国が増えているのに対して、日本は緩やかでした。私たちが抱えている問題が、浮上している今、社会的なごみのルールを構築する好機と言えます。観光と環境を両立し『持続可能な観光』のモデルを創りたいものです。

座談会を終えて

観光庁は、増え続ける観光客と地域との共存・共生を図る対応策の推進を見据え、今年6月「持続可能な観光推進本部」を設置。日本経済を支える観光産業としての動きが見えてきた。今回のお二方の発言は、京都観光の課題を浮

かび上がらせるものとなった。観光客や観光関連事業に従事する人だけでなく、京都市民も問題意識を持つことが観光と環境を連携させ、地域活性化を叶えるための第一歩なのだ。そう思った。(森田)

司会・執筆 森田知都子(平成30年11月2日)

「もったいない」をなくそう!

～食品ロス削減全国大会 in 京都～

セッション
登壇者

- 酒井伸一氏 (京都大学 環境科学センター長・教授)
- 高月 紘氏 (京都大学 名誉教授・京都市ごみ減量推進会議 会長)
- 崎田裕子氏 (ジャーナリスト・環境カウンセラー)
- 斎藤 敬氏 (日本チェーンストア協会 関西支部 参与)
- 中村朱美氏 (株式会社minitts 代表取締役・居酒屋 オーナー)
- 山川 肇氏 (京都府立大学大学院 生命環境科学研究科 教授)
- 浅利美鈴氏 (京都大学大学院 地球環境学堂 准教授)
- 高田将成氏 (佛教大学 学生サポーター)
- 宇田浩史氏 (東京都環境局 資源循環推進部 計画課)
- 對馬拓哉氏 (埼玉県所沢市 環境クリーン部 資源循環推進課)
- 勝見潤子氏 (京都市環境政策局 ごみ減量推進課 技術担当課長)

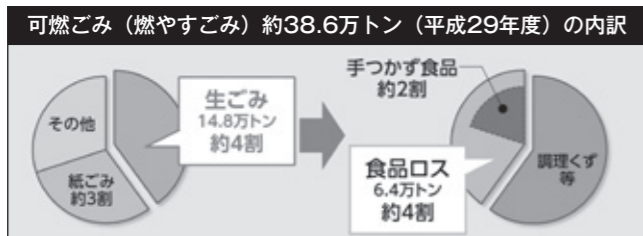


10月30日、気持ちの良い秋晴れのこの日、食品ロス削減全国大会in京都(以下、本大会)が京都大学百周年時計台記念館大ホールにて開催され、市民・事業者を含む521名が参加しました。本大会は、京都市と全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会^{*1}(以下、協議会)が主催。また同時開催となった京都大学国際シンポジウム『食と持続可能性』は京都大学主催(共催 京都市ごみ減量推進会議、以下、ごみ減)により実現しました。同館2階の国際交流ホールでは、前日から食品ロス削減に向けた省庁や自治体、企業によるブース出展・パネル展示が行われ、ごみ減も出展する中、全国の自治体職員、研究者や学生、更に海外からの視察で大いに賑わいました。

年間 646 万トン、食品ロスの現実

日本から1年間に排出される食品ロスは646万トン(2015年度)とも言われ、国連による食糧援助の総量320万トンの約2倍。主催者挨拶のために登壇した門川大作京都市長は「日本がいかに食べ物を粗末にしているか」と現状からの脱却を強く訴えました。

京都市では、2017年度、家庭から排出された燃やすごみ(約38.6万t/年)の約4割(14.8万t/年)が生ごみ、そしてその内の約4割(6.4万t/年)が食品ロスという分析結果が出ています。しまつのこころ条例^{*2}に基づき、2020年度までに全体のごみを半減以下にするという目標に近づいてはいますが、それでもまだ年間200億円という税金がごみ処理のために使われているのが現状です。食品ロスを減らすためにはどうしたらよいのか、またどのような動きがあるのか、多彩なパネリストの事例報告を通して、私たちにできる行動を探ります。



国際シンポジウムの様子

コーディネーターの酒井伸一氏(京都大学 環境科学センター長・教授)の進行の下、まず、高月紘氏(京都大学 名誉教授/ごみ減 会長)から、「食品ロスの排出の内訳を見ると、事業系のものが家庭から出されるものよりも多い。過剰な生産体制、消費者からの要求を見直す時ではないか。」と厳しい指摘がありました。

崎田裕子氏(協議会 会長)からは、2020年に開催されるオリンピック・パラリンピックにおいて、選手や大会関係者の食料調達から保管、調理、料理提供の全ての工程で、食べ物を無駄にしないルール作りに取り組んでいることが報告されました。合言葉は、『Be better, togetherより良い未来へ、ともに進もう』。東京2020の食環境に世界が注目しています。

斎藤 敬氏(日本チェーンストア協会 関西支部 参与/ごみ減 理事)からは、今年6月から10月まで、京都市内の10店舗で実施された社会実験^{*3}の報告がありました。これは、長年、食品メーカー・卸・小売店において行われてきた商慣習(1/3ルール^{*4})を見直し、行政の協力を得て消費者に理解していただき、賞味期限日まで商品の陳列・販売を行うことにより、食品廃棄量を減らそうとい

100食限定、究極の食べきりレストラン

中村 朱美氏(居酒屋 オーナー)の報告はとてもユニークでした。飲食店で働いている人も幸せになれるようにとの思いから、1日100食限定のランチ営業のみ、完売次第営業終了(残業なし)という、飲食店の常識を覆す経営方法で起業。メニューは3つ、整理券配布でお客さんと顔の見える関係に。安定した量の食材を地元の生産者に発注できるため地産地消にも貢献。看板メニューである国産牛もその日の内に使い切るの「冷凍庫は必要ない」という

う試みで昨年11月に1カ月間実施した際には、約10%の削減効果がありました。今年は品目を増やし期間も5カ月間にのばして行われているそうです。

また、消費者が本当に必要な商品を必要量だけ購入できる販売方法に切り替えるなど、これまでのルールに縛られずに食品ロス削減に取り組む姿勢が示されました。

徹底ぶりに、酒井氏からは「参りました」と称賛の声が上がりました。

働く人に優しいシステムを創り上げた結果、食品ロスが生まれにくい環境ができ、料理提供時にはお客さんのニーズに細かく対応することで「全ての料理を美味しく食べてもらう」ことが実現した好例でした。



食べ残しゼロを目指して

勝見潤子氏(京都市 環境政策局ごみ減量推進課 技術担当課長)からも、ユニークなデータの紹介がありました。食べ残しを減らすことを意識してもらうよう、宴会開始時に「声かけ」をした場合、しなかった場合よりも食べ残しが1/5に、修学旅行生の食事では、食べ残しが2/3に

減ったというものです。

崎田氏からは、「このように、データで示されているのは大変素晴らしい。食べ残しを減らす方法として、『声かけ』が有効だということが良く分かる」と高い評価も。食品ロス削減を目的にした「30・10(サーティー・テン)運動^{*5}」は広げたいものです。

こんなにあるの!手つかず食品

浅利美鈴氏(京都大学大学院 地球環境学堂 准教授/ごみ減 理事)からは、家庭ごみの組成調査を通して見えてくる「ごみと暮らしの変化」について報告がありました。京都市では高月氏(当時、京都大学環境保全センター 教授)と連携し、1980年から市内数地区において、ごみの組成調査を実施。手つかず食品の種類やどれだけ賞味(消費)期限が切れているかについても細かくデータにまとめました。その内容にはパネリストからも驚きの声が上がりました。近年では、鳥獣害の影響もあり、これまでは畑に埋め戻していた家庭菜園のくず野菜を生ごみとして排出せざるを得ない状況が顕著になり、「ごみの問題だけでなく枠を越えた議論が必要」と強く訴えました。

そもそも、なぜ京都市では40年前からごみの組成調査が始まったのか。その質問に対して高月氏は「何とかしてごみを減らさなくてはならない。また資源化を実現するにあたって、どのごみなら資源化が可能か、それを知るためには、まずごみを知ることが必要でした」。そして高月氏、酒井氏、そして浅利氏と3名の研究者にその遺伝子は引き継がれています。

「家庭での食品ロスを生まない方法は?」という質問に、浅利氏は「まず食材の収納場所の数を減らすこと、そして空腹で買い物をしてはいけないこと!」。今日からできる行動です。

食品ロスを削減することは、決して容易なことではありません。だからこそ、一人ひとりに何ができるのか、知恵を絞って実行し続けることが私たちの使命ではないでしょうか。限りある「命の資源」を、必要な人に必要な分だけ。そして美味しく「いただきます」を。

- *1…全国の373の自治体によるネットワーク。2016年10月発足。
- *2…京都市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例、平成27年10月施行。
- *3…加工食品の販売期限の延長に関する食品ロス削減効果の検証と、購入促進POP等の掲示による、見切り品等の購入促進の効果検証の事業。
- *4…例えば、賞味期限が6カ月の商品の場合、製造から2カ月以内に小売店に納品し、小売店では次の2カ月以内に販売、残り2カ月を切ると返品や廃棄処分の対象になるというルールのこと。
- *5…乾杯後の30分間と終了前の10分間は料理を楽しもうと呼び掛けの運動のこと。



賞味(消費)期限ごとに並べられた手つかずの食品(浅利氏の発表資料より一部転載)

◎「食品ロス削減全国大会 in 京都」のシンポジウムの詳しい内容については、京都市広報資料 <http://www.city.kyoto.lg.jp/kanky/page/0000244521.html> をご覧ください。

松村香代子(平成30年10月30日取材)



環境問題解決のヒントは仏教の教えにあった！

～ご住職に仏教の自然観を伺いました～

世間で「環境問題」が発生したのはいつごろからでしょうか。もしかすると、人類の誕生がその起源なのかもしれません。しかし、「環境問題」という言葉が世界中で使われるようになったのは、人類史で見ればごく最近のことです。ところで、この「環境問題」という言葉が使われるずっと前から環境との共生を重要視してきた教えがあります。それが「仏教」の教え。今回は真勝寺（真宗大谷派）住職、京都光華女子大学学長の一郷正道先生に、仏教の自然観を伺いました。

西洋と東洋の自然観の違い

「産めよ、増えよ、地に満ちて地を従わせよ。また海の魚と空の鳥と、地に動くすべての生き物とを治めよ」（旧約聖書 創世記1）。このように、西洋は自然科学が発祥した背景もあり、自然を人間の支配の対象とする考えがあります。一方、東洋の自然観には「衆生」（生きとし生けるもの）という概念があります。「諸天、人民、蠕動^{じゆんどう}*1の類、みな慈恩^{じおん}*2を蒙りて憂苦^{ゆうこ}*3を解脱^{げつたつ}す」（無量寿経^{むりょうじゆきやう}*4 下巻）。このように、天界も人も小動物も全て平等に救いの対象として描かれています。東洋の自然観は、自然を制御するのではなく、自然と共生するという考えを大切にしています。



真勝寺（真宗大谷派）住職
京都光華女子大学学長 一郷正道 先生

紀元前500年前にすでにあった自然観

「東洋ではいつごろから環境を意識した考えがあったのですか？」と質問すると、一郷先生曰く、「紀元前500年ぐらい前かな」とサラリと言いました。古くからインドに伝わるアーユルヴェーダという伝統的医学があります。現代ではアロマテラピー等に取り入れられていますが、元々は植物がもつ自然エネルギーを活かし、人間が持つ自然治癒力を最大限に発揮させる医学とのこと。アーユルヴェーダは自然との共生、バランスを重視した世界最古の自然観といえます。

※1…蠕動：ミミズなどの小動物が身をくねらせながら進むこと。蠕動の類とは、このような小動物の総称。
※2…慈恩：いつくしみぶかい恩。深い情け。
※3…憂苦：心配して悩むこと。
※4…無量寿経：浄土教の根本聖典のひとつ。生きとし生けるものを救済して極楽浄土に導くと説いている。
※5…菩提樹：クワ科の植物。釈迦がその木の下で悟りを開いたとされる。原産地であるインドでは沙羅双樹と並び聖木とされる。

仏教の教えは環境問題の本質を捉えていた！

仏教用語に「依正不二」「身土不二」という同じ意味の言葉があります。正（報）は人間の心身、依（報）は環境世界を意味し、人間の身体と土地・環境は切り離せない関係にあることを教えるものです。この考え方は中国・日本に來ると「山川草木悉皆成仏」と表現され、草木すらも成仏するという議論がなされました。また、インドでは菩提樹^{ぼだいじゆ}*5を神聖視するという歴史があります。もう一つの「身土不二」という考え方は、その土地でその季節に取れたものを食べるのが健康に良いという意味でも理解されています。

また、お釈迦様の言葉に「少欲知足」（無量寿経 上巻）があります。人の欲望は果てなく、その欲望は苦を生み出します。従って、私たちは欲を少なくしてすでに足りていることを知ることが大事です。まさに、大量生産・大量消費・大量廃棄の現代を戒める言葉です。「少欲知足」を理解すれば、自ら「もったいない」の心がめばえるでしょう。

高野拓樹（平成30年11月5日取材）

なごみ
日和



KBS 京都 アナウンサー
うみひら なごみ
海平 和

●● 第20回 「一日警察署長」 ●●

京都は自転車の似合う街ですよ。10月17日、上京警察署の一日警察署長を務めさせて頂き、自転車の盗難防止を呼び掛けました。ここ数年でレンタサイクルのお店も増え、自転車に乗る観光客の姿も多く見かけます。通学に自転車を使う学生の姿を見かけて、さわやかな気持ちになれる機会も、学生の街というだけあって多い気がします。

ただ、自転車は便利で手軽な反面、事故も多く、去年、京都府内で発生した全交通事故の約2割を自転車事故が占めていたそうです。特に12月は増える傾向にあるそうです。改めてみなさんルール、マナーを守るようにしてくださいね。

そして、同じくらい大切なのが自転車を停める時には鍵をか

けることです。上京警察署によると、自転車盗難被害者の半数以上を学生が占めているということで、その日は、母校である同志社大学今出川キャンパスの前でアナウンスをさせて頂きました。被害に遭うほとんどは鍵をかけていない自転車だそうです。短い時間でもこまめに鍵をかけることが、盗難防止につながります。家の駐輪場だし、すぐ乗るし…ついつい「まあ、いっか」と、思ってしまうがちですが、自転車を大切に乗り続けるためにも、鍵をかけるようにしてくださいね。ツーロックも効果的だそうです。

私は、地域や人と人のつながりが犯罪を少なくすると信じています。なので、心には鍵をかけず、自転車には鍵をかけて、住みやすい、自転車の似合う京都にしていきたいと思います！



10月17日上京警察署署長役を務め、マスコットのポリスマろん（右）ポリスマやこ（左）と一緒に

海平 和：京都市出身、2010年KBS京都入社。テレビ「京スポ」「newsフェイス」、ラジオ「栢木寛照熱血説法こころのラジオ」などに出演中。

人と物と。織りなす「もっぺん」物語



第7回

小さな工房 JewelryPetit (ジュエリープティ)

引き出しの奥で眠っているジュエリーに新しい命を吹き込んでくれる「小さな工房 JewelryPetit」。工房を併設する北山の本店を訪ねると、落ち着いた雰囲気プライベートサロンが広がる。「この仕事はおお客様の想いをじっくり聴くことから始まります」と話すのは、国家資格1級の職人でもある店長の小須田元さん。デザインから制作まで一貫して手がけており、オーダーメイド・修理・リフォームなど、それぞれの要望に応じた好みのデザインに仕上げられる。

「立爪の婚約指輪を普段使いできるデザインに」、「母から譲り受けた指輪のサイズ直しを」、「旅先で拾った思い出の石をエンゲージリングに」等々、オーダーの内容は多岐にわたる。肌身離さずつけておけることから、「主人の形見のカフスの石を指輪に」、「亡くなった子どもの遺骨をペンダントに」といった特別な想いのこもるオーダーも少なくない。「身につけるお客様の顔や想いがわかっていると、作業にも気持ちが入りますね。その想いをカタチにするのが我々の仕事です」と店長。完成したジュエリーを手にして、「大切な人をいつもそばに感じられます」と涙ぐむ人もあったという。

同店で手がけたジュエリーは、生涯メンテナンスをしてくれる*。大切な記憶や想いの刻まれた唯一無二の価値をもつジュエリーと、そのお客様の人生が、ずっと輝き続けますように——そんな想いがこめられている。



完成品はリフォーム前後の写真を添えて依頼主に手渡される



店長の小須田元さん

▶北山本店 京都市北区上賀茂今井河原66 B-4 Tree'sビル地下1階 ☎075-703-1550
▶五条烏丸店 京都市下京区西鑄屋町25 つくるビル203号 ☎075-746-2331

*オーダーメイド、またはリフォームを手がけたものに限ります

藤原幸子（平成30年9月19日取材）

大都市でもゴミゼロ実現!?! @カナダ・トロント2

同志社大学政策学部小谷ゼミでは毎年ゼミ活動の一環として海外フィールドワークを行っています。今年カナダのトロント市でゴミ減量化政策をリサーチしてきました。2000年にゼロウェイスト^{*1}というゴミを出さない社会を目指す取組を始めた同市がどのような活動をしているのか紹介します。



トロント市役所でゼロ・ウェイスト政策について講義を受ける小谷ゼミ

地域の特徴を踏まえたゴミゼロ戦略

トロント市は人口290万人を超える北米第4位の大都市です。現在トロント市は2026年までに70%相当の廃棄物の資源転換を目指しています。政策実施には、何よりその地域にあった政策が必要であり、住民の協力を得られるようにすることが不可欠ですが、特に、人口が多い都市では、取り組みやすい工夫を施すことが大切です。

まず、市はLong Term Waste Management Strategy (長期的な廃棄物管理戦略)の策定にあたり、10万人の市民にヒアリングを実施し、3年をかけました。徹底した市民の声の掘り起こしに基づいた内容になっています。

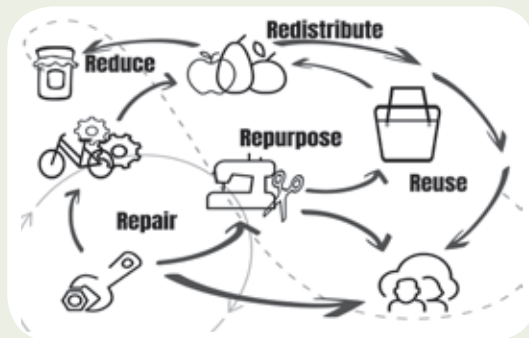
たとえば、リサイクルの促進には分別を徹底することが重要ですが、回収時点では、分別を有機性のごみ、その他の資源ごみ、普通ごみの3つに簡素化し、回収後に細かく分類する方法を採用して市民の負担軽減に配慮されています。他方で分別の1つに有機性のごみを設け、そのコンポスト化(たい肥化)を重要政策に位置づけています。楓の落ち葉が多く出るトロントにあった政策といえるでしょう。各家庭に有機性のごみ専用のバッグを無料配布することで、更なる資源転換と市民の参加率向上にも努めています。



トロント市のごみ箱。分別しやすいように色分けされている。

A Circular Economy循環型経済の考え方

大都市では政策の経済性にも強い関心が向けられます。The Waste Strategyの要となるCircular Economy(循環型経済)の考え方は、この点に配慮したものです。不要となったものをゴミとせずなるべく循環させ、埋立量を減らし、環境負荷を軽減させることに加えて、経済面への



トロント市職員Charlotte Ueta氏提供資料より

貢献につなげることが期待されています。近年、リサイクル処理のコストの高さや環境負荷の大きさが問題視されています。Circular Economyの下では、不要になってもすぐに捨ててしまうのではなく、修理したり、新しいものに作り直すことで、できるだけゴミの発生を抑制します。また、その過程を通して人々のコミュニティの形成や仕事へつなげるスキルの習得にもつなげます。

手軽に利用できる食品ロスの発生抑制策

日本の食品廃棄量は年間646万トン、一人当たり51kgに上ります。そもそもゴミを出さない仕組みを考えると、食品ロスの発生抑制は重要課題です。

トロントではどのお店にも量り売りコーナーがありました。必要な時に必要な分だけ買うことが可能な量り売りは、有効な食品ロス発生抑制策として広げべきだと強く感じました。



トロント市内のスーパーの量り売りコーナー。飲み物や香辛料の購入も可能。

また、レストランやカフェが売れ残りそうな商品の値引き情報をアプリで表示し、購入希望客とマッチングさせる“Feedback”というアプリが広まっています。ゴミが減るだけではなく、飲食店等は収益をあげ、消費者は安価に食べ物を購入できるので、一石三鳥です。日本にも類似のアプリがありますが、十分に普及していません。フードシェアのシステムやアプリが普及し、利用者が増えれば、食品ロスが減ることは間違いのないでしょう。生産から消費までの効率化を図ることが食品ロスの発生抑制には重要であると学びました。

^{*1}…ごみの削減・処理方法の追及ではなく、ごみ自体を出さない社会の形成を目指す取組。日本では2003年に徳島県上勝町が初めてゼロ・ウェイスト宣言をした。

同志社大学政策学部3回生 辻知史(小谷ゼミ所属)(平成30年9月取材)