

容器包装の3Rを進める全国ネットワーク連続学習会 第8回開催報告

- 【日時】 2010年4月19日(月) pm2:00~4:30
【場所】 飯田橋セントラルプラザ17F()
【講師】 下田貢氏/(財)食品産業センター技術環境部次長
【テーマ】 「食品産業の3Rへの取組」

食品産業の健全な発展を図り、中小零細企業の調整役・推進役を主たる責務として、1970年に設立された(財)食品産業センターの下田さんをお招きし、「食品産業の3Rへの取組」について、お話をいただきました。参加者は総勢20数名で、有意義な意見交換をすることができました。

報告のポイントは、以下のとおり。

1) 食品産業センター*の概要

* (財)食品産業センターホームページ (<http://www.shokusan.or.jp/index.php>) より

<食品産業センターの概要>

わが国の食品産業(食料品・飲料製造業)は、国内外から調達された農畜水産物を原料として、国民が生存し、健康で豊かな生活を送るために必要な加工食品を安定的に製造・供給する産業として発展してきました。また、出荷額、従業員数、事業所数いずれにおいても全製造業の1割を超える地位を占める重要な産業であり、地域の経済・社会・文化等に大きな影響を与えています。一方、経営規模から見ると、その多くが中小零細企業であるという特性を有しています。

このような我が国食品業界にあっては、業種別に多くの団体が個別に活動してきました。このような状況を踏まえ、昭和45年、食品産業界全体の相互連携を強化しつつ、食品産業の健全な発展を図るための唯一の中核的・横断的団体として、(財)食品産業センターが設立されました。以来、食品産業界の調整役・推進役として、消費者、農水産業者との連携も図りつつ、積極的にその役割を果たしてきました。

当センターでは、食品産業界を網羅する業種別団体、企業、都道府県にある地方食品産業協議会など約400法人に賛助会員として、事業の円滑な推進に協力いただいています。

行政情報を始め各種情報の提供については、賛助会員を対象にした隔月に1回開催する連絡協議会(関係省庁からの施策の説明や資料の提供を含む)、月刊の機関誌(「明日の食品産業」、「食品と技術」)、ホームページ、業種別団体への通知、地方食品産業協議会の協力等を得て各地で開催するセミナー・講演会、地方食品産業協議会ブロック会議などを通して、全国的に、かつ、適時適切に行っています。

2) 食品製造業と容器包装リサイクル法及び食品容器包装について

- ・ 食品製造業は中小企業が多い。製品は常温やチルド、冷凍に加え加温用の製品もある。
- ・ 容器包装リサイクル費用の55%は食品業界が負担し、リサイクルに寄与している。
- ・ 容器包装の主な機能は、「保護」「利便」「情報」にある。
- ・ 複合素材は、リデュースに貢献している。(レトルトカレーの包材を仮に単層フィルムで作ると現状との比較は以下のようなになる。)

品質保持期限 7日(CPP単体) 2年(多層化包材)

包材重量 厚さ10mm以上 0.08mm(PET/AL/CPP)

3) 食品製造業の容器包装3Rの取組について

- ・ 日清食品は、詰め替え用カップめんを開発。
- ・ 山崎製パンは、製品の入れ方や工程等を改良して、トレーを廃止(226ト減量/年)
- ・ 味の素は「容器包装エコインデックス」(商品の開発・改訂時に環境負荷評価を義務付け)

「容器包装設計エコガイド」(びんは透明か茶色、塩素系包材の使用禁止等)を発行

4) (審議会)「プラスチック製容器包装に係る再商品化手法検討会」のヒアリングについて

- ・ 識別表示の高度化(拡大、細分化)に、食品メーカーとしては対応できないわけではないが、実際には、包材スペースや法で定められた項目の記載及び、現行表示の充実化を求める声が多い。細分化は消費者や自治体の負担が増すことから協力が得られ難いなどにより、難しい。
- ・ 材料リサイクル優先を撤廃し、容り法におけるサーマルリサイクル(RPF)導入の条件を緩和してほしい。

主な質疑や意見交換のポイントは以下のとおり。

(質疑)

Q. 3Rは1985年に米国で制度化された概念。独の法律も進んでおり、日本は遅れているのでは？

A. 容器包装リサイクル8団体でも、諸外国を含めリサイクル法について研究している。

Q. プラの材質は、概ね食品の種類ごとにほぼ一定とは？

A. 食品メーカーは、中小企業が多く、その場合、自社で容器を開発するのではなく、包材メーカーの既存品を選択することが多いことによる。

Q. 卵パックでは、PETとPEが混じっているが？

A. メーカーは中身を売りたいので、どんな容器を使うかは、営業の範囲内であり、デフレの中で、少しでも安くしたいとの影響もあるのではないかと。

Q. 表示を大きくできないか？

A. 材質表示や規定寸法以上の表示は自主的な表示に留まるので、大手では比較的進んでいるが、専門の担当部署を持たない中小企業では難しい。

Q. プラマークを大きくできないか？高齢者に親切にしてほしい。

A. 識別表示を大きくすべきという意見はもっともである。メーカーとしても採用できないわけではない。但し、法律上の必須項目の記載やスペースの問題など限度もある。

Q. 中身ごとに容器を統一できないか？

A. 事業者が異なるので、難しい。

Q. 材料優先の撤廃とは？

A. 材料リサイクルを優先すべきとの明確な根拠がないので、ケミカルやサーマルと平等でよいのではないかと提案している。

Q. 外国に輸出する場合、日本とは規制が異なるのでは、ダブルスタンダードになるのか？

A.多くはその国で生産する。法規制や原料、嗜好は様々なので、スタンダードだらけである。

Q.アルミ蒸着などの複合素材はリサイクルに向かないのではないか？

A.食品容器包装の機能を十全に発揮するためには単一素材では対応が難しく、複合資材は排出抑制に貢献している。事業者としては、容器包装の開発、改良という点でリデュースを優先している。一部には、単一原料を検討しているメーカーもあるが、今のところは全体化はしていない。

Q.食品を安心安全に保存できるのは本当に包材や容器なのか？ 包材を単一化しても、添加物添加剤で保存できているのではないか？

A.食品添加物の保存料は微生物制御のために使用する。品質の劣化要因としては、微生物のほか、光や酸素、温度などがある。例えばレトルトパウチ食品では、光による油の劣化を一番ケアしなければならぬため、包材にアルミを蒸着させる方法で劣化要因である光を遮っている。光による油の劣化を添加物でとめることは困難である。

品質の劣化はその要因によるので、一概に添加物等を入れれば保存性があがり、包材を単一化できるとはいえない。保存料等の使用によって保存性を上げている食品は少ないのではないか。

カップヌードルは水分が少ないので、保存料は要らない。

Q.レトルトパウチ食品で外箱のないものを見かけるが、外箱をなくすことはできないか。

A.レトルトパウチ食品を外箱なしで流通させると、パウチに折れ目がつき穴があいたり、下の方にあるパウチのシールがあいたりして、腐敗や流通・小売段階で汚染のリスクがともないます。そのリスクを企業がどう考えるかで、判断している。

味の素さんの事例でも紹介があったように、大手食品企業では、製品開発の仕組みに盛り込み、企画や設計の段階から、積極的に環境対応を考えています。そして、環境対応について安易に考えているのではなく常に、リスク（危害×発生頻度）とコスト等の観点から判断しています。

Q.紙の外箱がシュリンクフィルムで覆われているのは過剰包装ではないか？

参加者より）お菓子などの事例では、虫の混入防止と聞いたことがある。

Q.消費者の声は、どのように集約しているのか？

A.マーケティングや卸し、流通への営業での情報収集、消費者からの直接の問合せなどである。直に、販売を通じたコミュニケーションは少ないのではないか。(追加)特に、企業はより積極的にお客様の声に耳を傾けていこうという姿勢が強くなり、お客様相談室・センター等への苦情のほか、ご意見・ご要望を1件ずつ確認している食品企業がある。

(意見交換)

リサイクルは元に戻すのが基本であるが、プラは難しい。

PPやPSを日本全体で素材別に分別するのは難しいと思うが、リサイクルしたものをどう使うのかの義務がないのも問題と思う。このようなことをメーカーにも斟酌してほしい。

そして、減量化ができるのはメーカーしかできない(消費者にはできない)ので、ぜひ、企業と消費者が共同して未来を子供たちに渡したい。

大企業だけでなく、中小もあるので難しいが、事業における経済性の追求は当然のこととして、事業活動は利益だけのためではないと思う。規制があるから取組むのではなく、事業者としても、リサイクルに適した容器包装にするなど、容器を含めて商品開発する必要があると思う。

食品に直接触れるので、プラスチックの安全性については非常に関心がある。

今の科学的知見では、プラスチックには問題は無い。しかしながら、ガラス等にくらべれば、まだプラは歴史が浅いので、新たな科学的知見が出る可能性は否定できない。そのため、将来にわたっても安全であると言い切ることは誰もできないと思う。

リデュースのみでは限界があるのではないか。プラスチックは利便性があるが、やはり、リユースが必要ではないか。

以上

(文責 / 3R全国ネット事務局)