

今週のメニュー

■トピックス

◇JPEC 研修会を東京、大阪で開催

塩化ビニル環境対策協議会

■随想

◇エコラベル評価と消費行動について

サイバー大学客員教授 三吉 正芳

■トピックス

◇JPEC 研修会を東京、大阪で開催

塩化ビニル環境対策協議会

塩化ビニル環境対策協議会（JPEC）は、会員の方々や塩ビ製品に関係されている皆様を対象として定期的に研修会を開催しています。特に、資源循環や地球温暖化・省エネなど環境問題・対策に焦点を当て、塩ビに関わる最近の話題や様々な取り組みなどをテーマとして、各分野で活躍されている方を講師として招き、講演会及び意見交換を行っています。今年度は、大阪会場は2020年2月4日（火）に大阪市の阪急グランドビルで、東京会場は同2月13日（木）に中央区日本橋TKPスター貸会議室でそれぞれ開催しました。

大阪会場の1つ目の講演は、(株)クボタ 水環境総合研究所の釜田陽介氏に「放射能汚染廃棄物の溶融減容化における廃塩ビのケミカルリサイクル利用」の演題で、2つ目は塩ビ工業・環境協会（VEC）の専務理事 進藤秀夫氏に「海洋プラスチックごみ問題への日本のスタンス及び化学業界の取組」の演題でお話していただきました。

東京会場の1つ目の講演は、農業園芸分野でリサイクルを中心に活躍されている名古屋大学名誉教授の竹谷裕之氏による「世界のプラスチック“ごみ”とリサイクルのいまー先進的取組と日本の取り組みー」の演題で、2つ目は株式会社クボタ 釜田氏（前出）に大阪会場と同じ演題でお話していただきました。

各講演の概要は以下のとおりです。

釜田氏の講演で紹介された廃棄物溶融減容化技術は、福島原発事故で除染に伴い発生した土壌・廃棄物の中間貯蔵施設で廃棄物の減容化施設において適用されるものです。これは塩化物薬剤を添加することで放射性セシウム(Cs)の揮散分離が促進されるため、放射能汚染廃棄物を減容化する技術です。放射能汚染廃棄物の溶融処理における Cs の揮散促進



研修会の様子(大阪)



研修会の様子(東京)



講演: 釜田氏

で有機塩化物による揮散促進効果や燃料削減効果が期待できると共に、塩ビ廃材を採用することにより塩ビのリサイクルにも貢献できることが期待されます。

次に、竹谷先生の講演は、最近大きな話題となっているプラスチックごみ問題に焦点を当てて、中国のプラスチックくず輸入禁止に伴う影響や農業分野の現状、日本における農業廃プラ処理の動向及びリサイクルや今後の課題についてお話していただきました。特に、中国や韓国における農業用プラスチックに関する廃棄物回収・処理の動向については、国内ではあまり知られていないデータが多く紹介されたいへん参考になりました。例えば、韓国では、農ビに比べて農ポリ・POの需要が圧倒的に多いものの、政府による奨励金制度などを導入して積極的に農業廃プラ適正処理の対策を打っている点は注目に値します。国内では、農業廃プラの需要・排出量は都道府県によって差が大きく、リサイクル施設が少ないこともあり二分化しているのが現状で、広域回収・処理体制を構築するなど対策の必要性を提言されました。



講演: 竹谷氏

VECの進藤専務理事のプレゼンでは、昨年のG20大阪で各国首脳が共有した、海洋プラスチックごみによる新たな汚染を2050年までにゼロにすることを目指す「大阪ブルーオーシャンビジョン」や、プラスチックごみ管理の強化による流出防止やイノベーションなど様々な手段から成る包括的なライフサイクルアプローチ、これを踏まえた日本政府によるプラスチック資源循環戦略やプラスチック製買物袋の有料義務化(2020年7月)についての説明があり、さらには、海洋プラスチック対策協議会(JaIME)による廃プラ管理の改善に係るアジアへの働きかけセミナーの開催など化学業界も様々な取り組みを展開している旨の説明がありました。



講演: 進藤氏

東京会場は約40名、大阪会場は約30名の参加でしたが、いずれの会場も参加者は熱心に耳を傾けていました。講演後には演者への質問が多く活発な意見交換の場になりました。

今後もJPEC会員の方や塩ビを取り扱っている関係者の方々に、塩ビに関連する環境問題などの情報発信を行うと共に、皆様からのご意見を頂戴する意見交換の場としてこのような研修会を続けてまいります。引き続きご協力をお願いいたします。

■ 随想

◇エコラベル評価と消費行動について

サイバー大学客員教授 三吉 正芳

みなさんは日常の食品買物での行動で、「エコラベル」が付いている商品について、意識しておられますでしょうか？ 周囲の知人に聞きますと、多くの人は意識した購買はしておられないようです。環境 NPO など、そうした環境配慮した「エコラベル」商品への注目を喚起し、購買促進を呼びかけておられる方々と、仕事柄、話す機会が多く、こうした現状についての改善に少しでもお役に立ちたいと、日頃から調査・研究をしています。

イオンでは、以前から、海のエコラベルとして積極的にMSC・ASC認証製品の販売に力を入れてきました。持続可能で適切に管理された漁業に与えられる認証がMSC漁業認証で、環境や社会に関し適切に管理されている養殖場に与えられる認証がASC養殖認証です。その後の加工・流通の過程で、非認証製品が誤って混入することを防ぐために、MSC認証製品やASC認証製品を取り扱う加工業者や商社が取得するのがCOC認証（Chain of Custody 管理の連鎖）です。

注：MSCはMarine Stewardship Council（海洋管理協議会）で、1997年に設立された国際的なNPOで本部はイギリス、日本には東京事務所があります。ASCはAquaculture Stewardship Council（水産養殖管理協議会）で、2010年に設立され、本部はオランダ、日本にはASCジャパンがあります。

直近の好事例として、日本マクドナルドのフィレオフィッシュがあります。2019年11月販売分から、箱にMSC認証というマークを付け、消費者にアピールできるようになりました。スケソウダラをベーリング海で漁獲し、タイに輸送、加工し、それを日本に輸入し、製品に使用しているものです。日本マクドナルドのこうしたサステナビリティの取り組み姿勢を評価したいと思います。ロンドン、リオ五輪での前例も参考に、2020年の東京五輪・パラリンピックでの海外からの選手団や観光客にもアピールできるようにという思いがあったと推測します。

「2018年7月23日水産庁：水産エコラベルの普及・推進について」によりますと、漁業や養殖の認証・エコラベルについての農水省調査（2016年）では、消費者の90%近くは「水産エコラベル」を知らないとの回答でした。積極的に購入するかどうかは、価格が同程度なら認証付きを購入するという回答が44%で、積極的に購入したいという回答は30%程度でした。



三吉正芳 撮影
2019年12月5日

フィレオフィッシュの今回の販売についても、周囲のヒアリングでは、そのことを知らない消費者が多いようでした。また12月の大学での受講生への調査でも、情報が周知されていない状況でした。生産者、加工業者、販売事業者等の意欲の空回りが懸念されます。水産資源の枯渇危機回避のためにも、こうした日頃の地道な取り組みの成果が期待されます。

しかし、日常の生活維持から、価格重視の行動もやむを得ないかとも思います。ですから、政府も、こうした点での関係者の努力が報われるような仕組みの改善（認証費用の低減化、認証の迅速化、認証の確実性への監視など）への影響力行使に努力していくことを期待したいと思います。また、消費者も、持続可能な水産資源保護活動を展開している企業を評価する姿勢を大事にし、積極的に支援する行動が望まれます。

⇒ [バックナンバー](#)

■ 関連リンク

- [メールマガジンバックナンバー](#)
- [メールマガジン登録](#)
- [メールマガジン解除](#)

※本メールマガジン上の文書・画像等の無断使用・転載を禁止します。



■ 東京都中央区新川 1-4-1

■ TEL 03-3297-5601 ■ FAX 03-3297-5783

■ URL <http://www.vec.gr.jp> ■ E-MAIL info@vec.gr.jp
