

水野谷 武志ゼミ I・II

MIZUNOYA Takeshi Seminar I・II
参加学生数 15人



水野谷 武志
地域経済学科
准教授



えこりん村にて

事業系食品廃棄物の現状と課題

研修目的

食品リサイクル法の2007年改正にみられるように、食品関連企業に対して食品廃棄物の発生抑制やリサイクルの促進が社会的に強く求められている。本研修の目的は、北海道内で先進的な取り組みをしている企業や自治体の施設を訪問し、その現状と課題を探ることである。

総括

本研修では、食品廃棄物を排出する側として、ハンバーグレストラン「びっくりドンキー」をはじめ様々な種類の外食店を持つ株式会社アレフ、定山溪温泉地域の主要ホテルを、事業所から排出される有機廃棄物を受け入れ・処理・リサイクルする側として、株式会社ばんけいリサイクルセンター、森町の水産系廃棄物リサイクル施設を訪れた。排出側では地域とも連携して廃棄物の抑制とリサイクルに取り組んでおり、また受け入れ側では有機廃棄物を低コストで環境にやさしい技術で良質な堆肥にしていることがわかったが、一方で、このような取り組みが実現している背景には環境に対する強い意識と大きな努力と費用の投入が存在していることもわかり、食品廃棄物の抑制とリサイクルを一層発展させていくことの難しさも認識した。この点で、学生研修記でも指摘されているように、この問題の解決は廃棄物を排出あるいは処理する側だけに任せておくのではなく、食品関連企業（典型的には外食産業）を利用する私たち自身もこの問題にどのように関わるのかが問われているのだと感じた。

● 研修地 一札幌市・石狩市・恵庭市・森町・函館市

研修期間・研修先

- 8月17日 株式会社アレフの施設（えこりん村、アレフ北海道工場など）
札幌市リサイクル団地、札幌生ごみリサイクルセンター
- 8月18日 株式会社ばんけいリサイクルセンター（石狩生ごみリサイクル工場「環生舎」）、定山溪観光協会、定山溪温泉地域の主要ホテル
- 8月19日 森町漁業組合、カネヨ木村水産株式会社の施設（加工場や冷凍庫）、森町水産系副産物再資源化施設、ホタテ未利用資源リサイクル施設
- 8月20日 森町水産課
- 8月21日 函館市ベイエリア



ばんけいリサイクルセンターでのヒアリング



森町水産系副産物再資源化施設の見学

学生研修記



定山溪バイオマスタウン構想の推進

井澤 里奈
経済学科2年
大麻高校出身

今回の研修で印象に残ったのは、定山溪のホテルで、実際に食品廃棄物の分別を中心に厨房などを手伝わせていただき、その後お話を聞かせていただいたことです。私たちは5グループに分かれて5社を調査させていただきました。定山溪地域では、「定山溪バイオマスタウン構想」の実現に向けて取り組んでいるのですが、実際手伝わせていただくと、分別がされているホテルとおそろそであるホテルがあったり、従業員に活動が広まっていないホテルがあったりと、まだ活動はホテルによってバラバラであるように感じました。また、お話を聞くと、ホテルの食品廃棄物は食べ残しが多いこともわかり、消費者である私たちにできることの大きさも学びました。これからは、定山溪地域の全ホテルが活動の推進に意欲的になり、それと共に消費者が食べ残しを減らす努力をすることが構想の実現をより早くすると思います。



堆肥化見学①（アレフ恵庭農場）



見学②（環生舎）



見学③（森町）



講演+意見交換会（森町水産課）



ホテルの夕食準備・片付けを手伝ってわかったこと

鈴木 慎之介
地域経済学科3年
岩見沢西高校出身

水野谷ゼミはゼミのテーマである食品廃棄物についての実態を調査するために3泊5日の地域研修に行きました。

今回多くの研修先で訪問した中で、印象に残ったのが、8月18日に定山溪の「生ゴミ堆肥化活動」に参加している有名ホテル5社で私達が実際に夕食の配膳や片付けを手伝わせてもらえないながら、実態をアンケート聞き取り形式で調査したことです。各ホテルによって活動内容、意識などに大きな違いがありアンケートも非常に興味深い結果となりました。

また、宿泊先ではキャンプやゼミ生の誕生会を行うなど、寝食を共にして交流も非常に深めて、他ではできないとても充実し素晴らしい経験をしました。