

「環境相会合」機に本格化

昨年、富山市で開かれた主要7カ国（G7）環境相会合を契機に、富山県が「食品ロス・食品廃棄物の削減」に本格的に動き始めた。県庁内のプロジェクトチーム（PT）や関係者が参加する検討会でも対応を話し合い、4月にも推進会議を立ち上げる。これまでに県内で行われていた取り組みも参考に「県民ぐるみ」の活動に育てようという試みが進む。

「富山物質循環フレームワーク」。昨年5月に開かれたG7環境相会合では、各国が資源の循環的な利用を目指す取り組みが採択された。開催地の名前を冠しただけに富山県は有識者らも含めた「食品ロス・食品廃棄物削減対策検討会」でPTの素案をたたき台に具体的な対応の策定を進めている。参考となるのが、

富山県「食品ロス減らせ」

既に県内で始まっている試みだ。

持ち帰りOK

「食べきれない料理は持ち帰れます」。富山市のホテル「とやま自遊館」のレストラン・シャトーでは、持ち帰り用のパックを50円で販売している。安全と判断したものに限ってのサービスだが、利用者からの評判は

県民ぐるみ活動めざす

上々だという。

自遊館が食べ残り削減などに取り組むようになったのは、2009年から富山市が進める「おいしいとやま食べきり運動



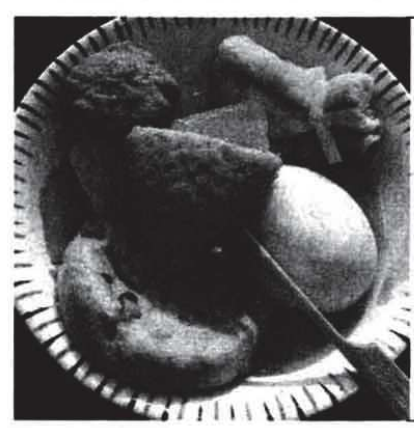
「食べきり」運動



センターの岡本繁信所長は話す。自遊館のような協力店は市内で600店を超え、市は学校や保育所、小売店での啓発にも乗り出しており、県とも連携しながら活動に力を入れるという。定置網にかかったもの

レジ近くに張られた食べきり運動のキャラクター「たべきりん」のポスター（とやま自遊館のレストラン・シャトー）

未利用魚を活用



魚津のタテモンをイメージした「魚津アジ天点プロジェクト」のすり身を使った三角形のおでん

動がきっかけだ。毎年夏は「食べきり・飲みきりに開設するビアホールで「エコ」という企画も開催。すべてバイキング方式という飲み物、食べ物、残さなければ500円をキャッシュバックしている。客の約半数が利用するお得な企画だが、自遊館側でも「食べられる物を捨てるという心苦しさはなくならない、片付けも楽になる」（坂下羊一営業企画課課長）というメリットもあった。

「もったいない」 「もったいないので、なんとかならないかと考えたのが始まり」と魚津漁協の浜住博之専務理事は話す。もともと、魚津の漁師の間では地魚をすり身にしていた文化もあり、「食品ロス削減というよりは原点に戻った」という感覚だという。15年度に始まったプロジェクトは今月末には生産ラインがテスト始動する見込みだが、レジビズ

「タテモン行事はもともと大漁と海の安全を祈願した祭り。我々が奮起しないといけない」。地域おこしの一端も担いたいとの思いは強い。

食品ロス・食品廃棄物の削減のカギとなるのは「意識改革」だ。掛け声だけではなく、事業者側も何らかのメリットのある活動はその一つの道筋となる。富山が先駆者として改めて知られるようになるには、「県内で進んでいる取り組みを全国的に広げていく」（富山県食品産業・流通係）必要がありそうだ。（富山支局長 伊藤新時）