

エコ・リサイクル学習会 2018 報告

～遺伝子組換え食品講演会～

12月20日1時～3時、埼玉県環境アドバイザーでエコ・リサ理事でもある上領園子さんによる講演会を大宮中部公民館にて開催しました。遺伝子組み換え作物（GMO）は、私たちの健康を脅かすと同時に農薬による環境汚染の問題でもあり、スーパーに並ぶ食品の70％特に加工品にGMO成分が入っているとの話を聞いて参加者17名が学んだことを周りの人たちに伝えないと大変という気持ちになりました。

まず、厚労省医薬品食品安全部発行のパンフレット「遺伝子組み換え食品の安全性について」には、遺伝子組み換え技術について、従来の掛けあわせによる品種改良より時間を短縮して効率的。組み込んだ遺伝子が作るたんぱく質について体内できちんと分解しているか、アミノ酸の構造がすでに知られているアレルゲンと似ていないか確認しており、輸入の際の抜き取り検査で問題があった場合は回収廃棄などの措置をとるため、アレルギーにならないと明記。Btたんぱく質と呼ばれる微生物に含まれる殺虫成分をつくる遺伝子が組み込まれた害虫に強いトウモロコシを害虫が食べると腸に穴が開いて死ぬが、人間は胃酸でBtたんぱく質を分解し、人が食べても大丈夫と記述されているという説明がありました。



しかし、現実には遺伝子組み換え食品が流通するようになった約20年前から、世界中で遺伝子組み換え食品の栽培による問題や健康被害が出ているそうです。

遺伝子組み換えとは、AのDNAから人間が利用できそうな遺伝子を抜き取りBのDNAに組み込むこと。遺伝子組み換えのメリットは収穫量を増やし、殺虫剤を減らせると言われていましたが、現実には自然栽培の方が収穫量が多かったりすること。また、他の生物の遺伝子はそのままでは細胞に組み込まれないので微生物の遺伝子に組み込んで入れますが、本来その生物にとっては不要であるためなかなかうまく働かず、それを無理やり働かせるために、「プロモーター」と呼ぶ物質も一緒に組み込んで起動させるため、今まで働かなかった遺伝子まで「起きろ！」と働きかける結果、トリプトファン事件のような意図しない有害物質ができてしまう危険があるとのこと。

遺伝子組み換え問題の専門家として国際的に著名なジェフリー・M・スミス氏が、遺伝子組み換えによって生じる健康被害とそれをどう防ぐか、その被害からどう回復するかについて詳細な検討を行っており、そうした最新の知見をもって監督を務めたドキュメンタリー映画「遺伝子組み換えルーレットー私たちの生命（いのち）のギャンブル」から、上領さんは問題点を抜粋し、パワーポイントで説明をされました。この映画は、米国で注目を浴び、GMO食品の安全性を問う議論を活性化させ、米国のGMO反対運動に大きく貢献したそうです。

食料の中に殺虫剤が組み込まれており非常に危険

米国環境保護庁は心配無用と言っているが2012年の研究論文ではBt 毒素は人の細胞にも小さな穴を開け、腸の失調現象を引き起こす可能性ありと結論づけています。

除草剤ラウンドアップを散布すると生殖異常が発生

ラウンドアップの有効成分グリホサートには遺伝毒性があり、散布された大豆畑の町では出生異常が70倍に増加。また、ラウンドアップ耐性大豆を食べたラットの睾丸が変化し精子にダメージがあり、メスのラットから生まれた子は半数以上が3週間以内に死亡。畜産業界でのGMOによる影響が大きく、犬や猫の病気が治らず獣医も手の施しようがない事例が増え、餌をGMOの入らない餌に変えることで完治し解決。牛や豚も突然病気が流行したり落ち着きをなくしたり、死亡件数が増加。GMO 餌では生殖能力低下は著しい、豚の出産頭数が減少し、出生異常が発生。

除草剤は植物の栄養吸収力を阻害するので、ラウンドアップを散布した植物の栄養価は低く、弱いために病気にかかりやすくなり、それを食べる私たちもミネラル不足で弱く病気がちになる可能性がある。

モンサント社の計画

最終目的は自然界の種子をすべて排除し世界の農場が完全に遺伝子組み換え種子に依存するようにすること。そのための化学製品市場を創り出すこと。

以上、映画「遺伝子組み換えルーレットー私たちの生命（いのち）のギャンブル」から

米国で起こっている遺伝子組み換え食品による健康被害は日本でも起きており、GMO 食品を食べると体も小さい子供のほうが深刻な影響を受けることになります。

日本における遺伝子組み換え作物に対する規制はゆるく、遺伝子組み換えでない作物に流過程などで誤って遺伝子組み換え作物の混入割合をEUは0.9%中国の3%よりも高い5%の混入を許しています。

遺伝子組み換え作物を避ける方法として、有機食品を選び、米国産の大豆・トウモロコシなどは避け、ペットボトルに入っている綿実油・キャノーラ油などのほとんどが遺伝子組み換え植物由来の製品なので買わないようにしましょう。



実験動物にされるのは嫌！メディアが取り上げないので若い母親はGM食品のことを知らずにいるため、GMでない食品が買えるお店のリストアップをしたオーストラリアのフラン・マレルさんなど、今、世界各地で母親たちが活発にGMO反対運動をおこなっているそうです。上領さんは、台湾のどの団体にも属していない二人の母親が、統一地方選挙の折り手紙を各地の知事候補者宛に送り、選挙公約に遺伝子組み換え表示制度の強化

を盛り込ませた結果、学校衛生法を改正し学校給食で遺伝子組み換え食材の禁止に至ったことを例に挙げて、私たち自身が遺伝子組み換え食品をなくすために、お友達とGMフリーのお菓子を食べながらのお茶会などで危険性を情報共有したり、担当大臣や消費者庁へすべての食品に表示するようはがきや手紙を出す方法もありますとお話しされました。

（報告者 大前万寿美）

モンゴル遊牧民生活プチ体験記

土地を所有しない遊牧民の生活が知りたくて、当会顧問の大江宏先生主催のモンゴルツアーに6月18日から25日まで、宮田事務局長と参加しました。

空港のあるウランバートル市はソ連時代の街並みに似ていて、4つの石炭発電所からはお湯がパイプラインで供給されています。上下水道が整備されていないゲル地区と呼ばれている一角では、遊牧民の伝統的住居である「ゲル」のドアの外で女性が座り込んでバケツで洗濯している姿が。一方、高台では高層マンションが建設ラッシュ中。

舗装されていない一本道をマイクロバスが延々西に約290Km走る途中、ところどころにゲルが点在、そのうちの一軒に訪問させていただくことができました。

羊の毛の刈込を見せてもらい、ゲルでは、ヨーグルトを固めたようなお菓子を振舞ってもらいました。2時間程度で組み立て撤収が可能なゲルの中は、必要最小限の道具しかありません。必ず必要なのは、中心部に設置されたストーブ。燃料は牛の糞。木組みにぶら下げた羊の生肉にはハエ除けに糞を燻します。真冬はゲルの下に糞を敷いて断熱材代わりに、家畜とともに暮らす完全循環型の暮らしです。



家具類は、ベッドにもなる簡易的なソファと小さな箆筥くらいです。家畜の肉を食べるのは主に冬、通常は乳製品で暮らしているそうです。野菜は食べないのかと尋ねると、牛たちが草を食べているので、通常乳製品のみで大丈夫とのこと。

草原を歩くとき、最初は糞だらけにおびえましたが、30分もたたない間に気にならなくなる。その理由は、空気が異常に乾燥しているため、臭いがほとんど気にならないからです。

モンゴルの晴天率は300日以上。ウランバートル市内（中心部より北西39km）に位置する「モンナラン太陽光発電所」は2017年11月に完成したばかりの12.7MWの太陽光パネルを有するメガソーラー発電所（約6,500世帯分）。農場として活用していた28haの敷地にソーラーファームを設置し、農業＋太陽光発電＋CO2クレジットの事業を実践しています。「2020年までにモンゴル国全体の発電設備量に占める再生エネルギーの割合を20～25%とする」という目標はすでに達成済みと説明を受けました。

ハウスではイチゴなどが栽培されていましたが、季節変動が大きく、年間で零下40℃～40℃と、厳しい環境下で行われるモンゴル国の農業は、自ずと生産時期が限定されてしまいます。ウランバートル市における野菜消費の大半は輸入品ですが、水不足を乗り越えなければ農業の発展は難しそうに感じました。



（報告者 大前万寿美）

税理士法人 T&M ソリューション

毎月第2水曜日は「税の無料相談日」 お気軽にお問い合わせください！

お問合せ ☎ 03-5829-9664 E-mail info@tms.or.jp

埼玉県のごみについて

ごみを知ろう委員会 中澤 啓子

環境省から平成 28 年度のごみの量が公表されている。それによると埼玉県民が出したごみの量は 1 人 1 日当たり 867 グラムであった（事業系のごみも含む）。各自治体のそれぞれのごみの量は ↓図

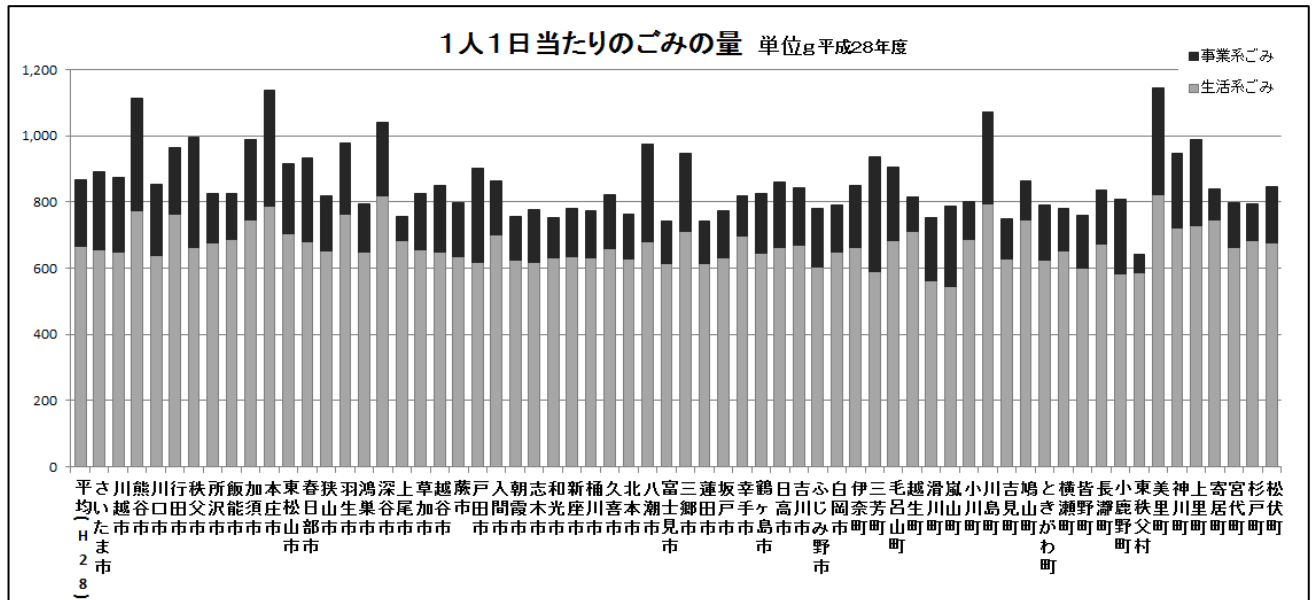


图 1

1人あたりのごみの量は年々減少してきており、10年前は平均 1,025 グラムであった。→
 ☒

因みに 一日当たり 1,000 グラム以上出していた自治体数も 10 年前の平成 19 年は 24 市町村（自治体数 70）であったが、平成 28 年度のデータでは 5 市町村（自治体数 63）となっている。

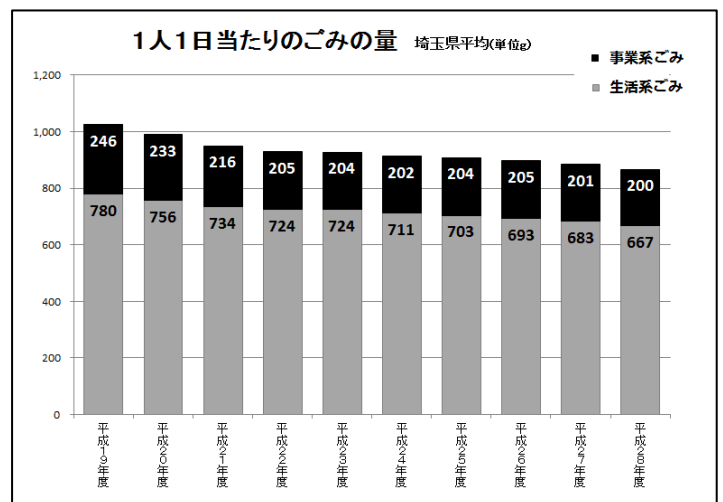


图 2



一般社団法人 繊維リサイクル協会

<http://tera-jpn.or.jp/index.html>

焼却ごみの1人1日当たりの量は ↓ 図

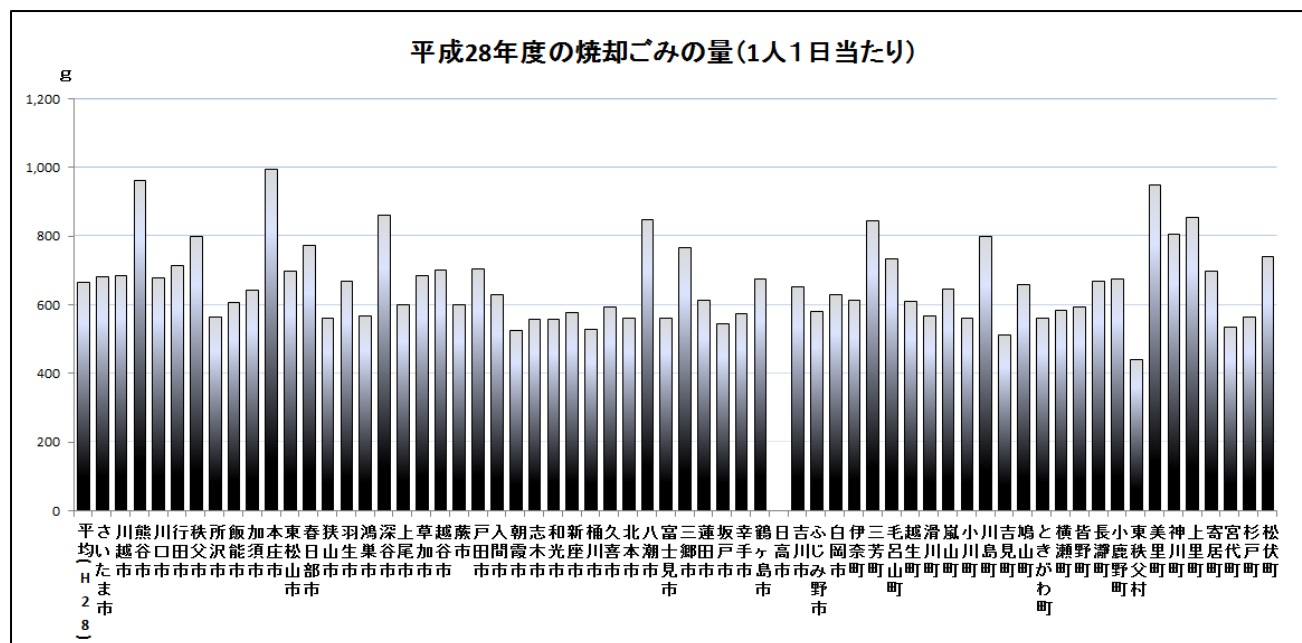


図 3

一時停滞気味だったごみに対する意識であるが、最近ではスーパーのレジ袋に対する対応や、それぞれの自治体の取り組みの効果が表れてきたせいでしょうか？焼却量もかなり少なくなっている。しかし、たとえ資源回収として出されたものであっても状態が悪ければ残念ながら焼却されてしまうし、粗大ごみも最終的には焼却されてしまうので気をつけたい。

そこで、廃棄物処理の約 80%近くを占める焼却ごみの内容であるが、平成 28 年度の焼却場のデータをエコ・リサ方式で解析した結果、1 人 1 日当たりのごみの量は、紙や布が約 200 グラム、ビニールや合成樹脂等が約 95 グラム、木、竹、わら類が約 90 グラム、ちゅう芥類（生ごみ）が約 270 グラム、不燃物類が 10 グラム、その他 15 グラムであった。→図 以上

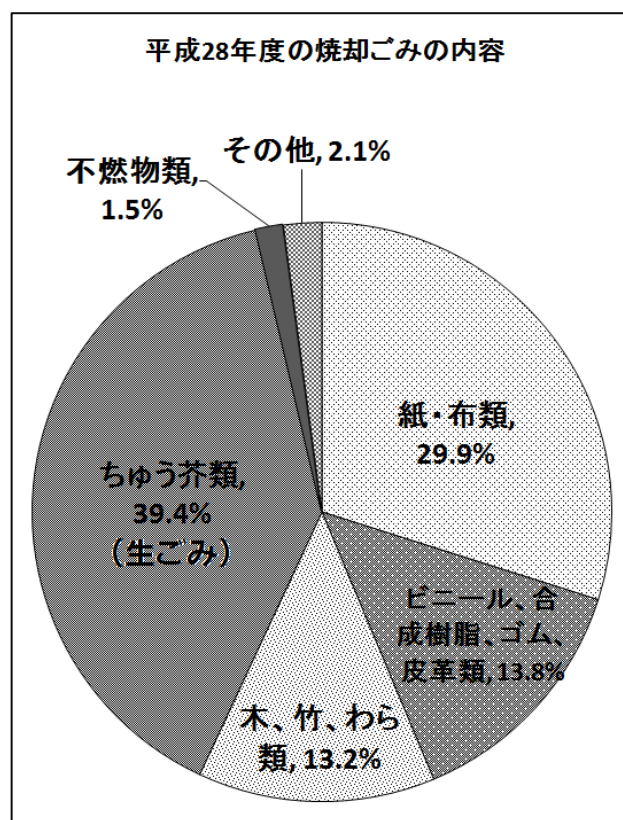


図 4

更に詳細をお知りになりたい方はエコ・リサの運営委員会にお越しください。



読売旅行

読売旅行「あなたの街から」いい旅 いつも これからも

TEL 03-6859-4343 FAX : 03-6859-4433

～桜環境フェスタ 2018 に参加して～

ごみを知ろう委員会 上領園子

今年も桜環境フェスタに参加してきました。11月25日にさいたま市桜環境センターで開催され、今回で4回目の参加となりました。今年は「みんなの小さなエコを集めて未来をつくる大きなエコに」という開催目標が掲げられました。それで各参加団体の紹介に「エコアクト宣言」が添えられました。福祉関係団体も「ごみの分別」や「ごみの削減」を宣言していて段々環境フェスタらしくなってきました。

昨年に続きキリバスに帰化されたケンタ・オノ氏がキリバス共和国の現状を話されていました、場所が昨年一日中賑やかな催し物がなされていた1階のライブスポットで講演なさっていました。さて、我が「埼玉エコ・リサイクル連絡会」のブースが何処にあるかを受付で伺いましたら案内していただきました。なんと「エコリサイクル・桜」と言う名の団体でした、ごみ減量のため新聞紙でバックを作りその中に小さな雑紙を入れて資源回収に務めましょうという活動をしている団体でした。

私達のブースは2階左翼の壁際ミニ講座スペースと「笹目川の環境を守る会」の間に1枚の展示パネルと机2台用意されていました、展示物は例年通り中澤さん制作のグラフを会長にラミネート加工していただいたものを展示しました。少し奥まっていた場所柄通りすがりの方ではなく興味を持って説明を聞いて下さいました。さいたま市の4つの焼却場に出される生ごみと紙の多さを知っていただきました。机に置いた県内市町村毎の排出量や資源化率の比較などのグラフも興味深く見ていただきました。

嬉しいことがありました、隣のミニ講座で木の話を熱心に聞いて居た小学生2人が講座終了後一息入れた後、我がブースに「話を聞かせてください」とやってきたのです。彼らは5年生で4年生時にこの桜環境センターを見学しているのです。私が4・5年生に対して10年以上環境学習をしているので熱心な子達に感心し嬉しくなりました。

ところでこの桜環境センターの施設はごみを1700～1800度で焼却というより溶かしてしまいます。製鉄所の溶鉱炉のようです。「だから分別や資源化はしなくていい、出せばいいの、ダイオキシンも出ない素晴らしい施設だ」と元大学教授氏は言われます。「再利用できる資源を溶かしてしまうのは勿体なくないですか、1800度にするエネルギーは？」と私「やっぱり減量するのがいいか」と元大学教授氏。こんなやり取りもありました。

つぎに思ったことですが、桜エコ・フェスタとなり環境フェスタらしくなってきました。それでごみを知ろう委員会のみでなく埼玉エコ・リサイクル連絡会全体で参加してはどうかと、展示パネルも3枚くらい確保して、会員確保にも繋がらないかしらと思います。

今回は事務局次長に当日ご一緒していただきました。



資源循環推進課コーナー

忘年会・新年会等の宴会時における食べきりの推進について ～「食べきりタイム」と「彩の国エコぐるめ協力店」～

日本では年間約 646 万トンもの「食品ロス」（食べられるにも関わらず捨てられてしまう食品）が発生していると推計されています。食品ロスは様々なところで発生していますが、レストランや居酒屋などの外食産業では、推計で年間約 133 万トンの食品ロスが発生しています。

外食産業における食品ロスには、仕込み食材の残りや利用者の食べ残しなどがあります。外食産業における食品ロス削減のための埼玉県の取組を御紹介します。

1 食べきりタイム

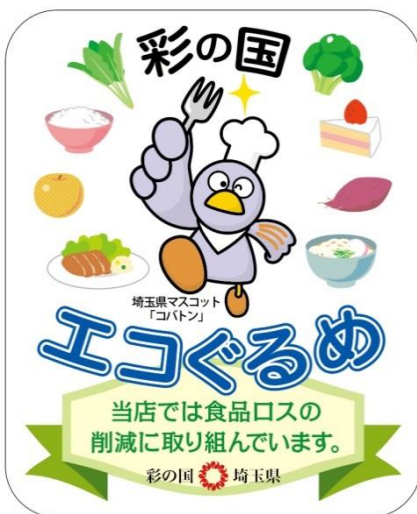
平成 27 年度に農林水産省が行った調査では、宴会では食堂などのランチと比較して、約 1.5 倍の食品が提供され、約 8 倍の食べ残しが発生していることが分かっています。

埼玉県では、宴会のお開き前 15 分間を「食べきりタイム」として、席について提供された料理を楽しむ時間を設け、宴会等で発生する食べ残しの削減に取り組んでいます。

年末年始は、忘年会や新年会で宴会に参加する機会が増える方も多いと思います。宴会では、ぜひ「食べきりタイム」を実践していただき、食べ残しの削減に御協力をお願いします。



2 彩の国エコぐるめ協力店



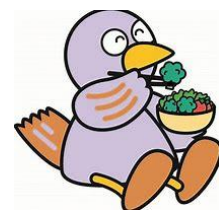
埼玉県では、平成 23 年度から小盛りメニューの設定や宴会等における食べきりの呼びかけなど、食品ロスを削減する取組を実施している飲食店や食品小売店等を「彩の国エコぐるめ協力店」として登録しています。今年度は、飲食チェーン店に登録をいただき、彩の国エコぐるめ協力店の登録店舗数は 400 店舗を越えました。

飲食店における食べ残しの削減には、利用者の適量注文と食べきりが大変重要です。小盛りメニューなどに対応する店舗の拡大をとおして利用者の適量注文と食べきりを促進し、飲食店で発生する食品ロスの削減に取り組んでいます。今後も彩の国エコぐるめ協力店の登録店舗拡大を推進します。

【彩の国エコぐるめ協力店】

以下のいずれかの取組を実施している県内の飲食店、食品小売店又は飲食物を提供する事業者（旅館など）であることが登録の要件です。

1. 小盛り、ハーフサイズの設定など、お客様の要望に沿った量での提供
2. お客様が食べ残しをしなかった場合の割引や特典の付与
3. 宴会等における食べきりの呼びかけ
4. ポスター等の掲示による食品ロス削減に向けた啓発、情報の提供
5. 食料品の量り売り、ばら売りなど、お客様の要望に沿った量での販売 彩の国エコぐるめ協力店ステッカー
6. その他、食品ロスや食品廃棄物の削減につながる取組



市民と行政がともに学ぶ エコ・リサイクル交流集会2019のご案内

＜日時＞平成31年2月23日（土）

10時00分～16時30分（受付9時45分～）

＜会場＞大宮ソニックシティビル 4階 402集会室

＜参加費＞資料代 500円（エコ・リサ会員は300円） ＜定員＞100名

基調講演 10時20分～12時（質疑応答含む）

「海から見る地球」～プラスチックだらけの海～

テクニカ海洋研究所代表 環境活動家 武本匡弘さん

「海洋プラスチック問題が私たちに及ぼす影響」

容器包装の3Rを進める全国ネットワーク 副運営委員長 中井八千代さん

市民団体活動発表交流会 13時～16時30分（発表後、質疑応答）

1. 「桶川炭の会 20年の活動から-その現状と今後-」 桶川炭の会 今井正文さん
2. 「23年間の活動取組みと現状」 北本市ごみ減量等推進市民会議 谷津英治さん
3. 「ソーラーシェアリングの勧め」 （社）所沢市民ソーラー 河登一郎さん
4. 「草加・八潮地域の身近な自然を守り、次世代に引き継ぐための活動」
埼玉県生態系保護協会草加・八潮支部 副支部長 菅 藤男さん
5. 「NPO法人さやま環境市民ネットワークの活動概要」
NPO法人さやま環境市民ネットワーク 理事 土淵 昭さん

※詳しくは同封のチラシをご覧ください

創業
昭和3年 **珍来**

www.chinrai.co.jp

司法書士竹内啓修事務所

お問合せ ☎048-963-6055 不動産・商業登記全般

編集後記：エコ・リサ通信105号、学習会「遺伝子組み換え食品講演会」のご報告です。
来年2月には、NPO法人埼玉エコ・リサイクル連絡会設立25周年記念の交流会が開催されます。
基調講演は、今話題のマイクロプラスチックについて、皆さま奮ってご参加ください。轟 涼