

景気・雇用対策特別委員会会議録

平成22年1月28日

場 所 第4委員会室

署 名

景気・雇用対策特別委員会委員長 満行 潤一

午前10時1分開会

会議に付した案件

○参考人意見聴取

1. 宮崎県におけるエコフィード推進による産業・雇用創出の可能性

○協議事項

1. 委員会報告書骨子（案）について
 2. その他
-

出席委員（13人）

委員	長	満	行	潤	一
副委員	長	黒	木	正	一
委員		外	山	三	博
委員		野	辺	修	光
委員		中	野	廣	明
委員		横	田	照	夫
委員		宮	原	義	久
委員		長	友	安	弘
委員		権	藤	梅	義
委員		松	田	勝	則
委員		濱	砂		守
委員		前	屋	敷	恵
委員		坂	口	博	美

欠席委員（なし）

委員外議員（なし）

意見聴取のため出席した参考人

宮崎大学農学部教授 入江正和

事務局職員出席者

政策調査課主任主事 池田憲司

○満行委員長 ただいまから景気・雇用対策特別委員会を開会いたします。

まず、委員席の変更についてであります。会派所属議員の人数変更により、ただいま御着席のとおり決定してよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○満行委員長 次に、本日の委員会の日程についてであります。お手元に配付の日程案をごらんください。本日は、宮崎大学農学部の入江正和教授にお越しいただいております。入江先生からは、「本県におけるエコフィード推進による産業・雇用創出の可能性」というテーマで御意見をお伺いし、その後、委員会報告書骨子案について協議を行うこととしております。以上のとおり進めてよろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○満行委員長 それでは、そのように決定いたします。

それでは、入江先生入室のため、暫時休憩いたします。

午前10時2分休憩

午前10時4分再開

○満行委員長 委員会を再開いたします。

本日は、宮崎大学農学部の入江正和教授においでいただきました。

初めに、一言ごあいさつを申し上げます。

私は、この特別委員会の委員長をしています。都城市選出の満行潤一でございます。

入江先生におかれましては、本日は、本当にお忙しい中、当委員会にお越しいただきまして、心からお礼を申し上げたいと思います。

実は、昨年も入江先生には、食の確保・食の

安全対策特別委員会においでいただきまして、本県のエコフィードをさらに推進していくことの重要性についてお話をいただきました。その際、先生からは、畜産が輸入飼料に依存している現状を踏まえて、エコフィードを強力に推進していくことで、食料自給率の向上、畜産農家の経営安定、飼料輸入に伴い発生するCO₂の削減や、窒素、リンなどの土壌蓄積の改善、さらには肉質の向上などにもつながるとのお話をいただき、私も委員の一人でしたけれども、興味深くお聞きしたところでありました。

私は、今回、当委員会の委員長を仰せつかったわけですが、御案内のとおり、経済・雇用情勢は大変厳しい状況にあります。どうかしてこの厳しい状況を乗り切っていかなければならない、そのように考えております。将来に向けて、農林水産業を初めとする、本県の強みを生かした産業の創出などに取り組んでいかなければならないと考えているところであります。

このような中、畜産の盛んな本県におきまして、エコフィードに係る飼料化施設の整備やその循環システムが本県に構築されれば、それ自体が新たな産業・雇用の創出となるばかりか、県が誘致に力を入れています食品関連産業にとっては、法改正で厳しくなった食品残渣の再利用という課題の解決につながるものであることから、本県に食品関連産業が集積しやすい環境が整うだろうと思います。その結果、畜産はもとより、本県の強みである農林水産業を生かした新たな産業の展開が図れるのではないかと考えているところであります。

そこで、本日は、エコフィードに御精通され、全国で御活躍されている入江先生に、そういった切り口でお考えをお伺いしたいと考えており

ます。本日はどうかよろしく願いいたします。

次に、委員を紹介させていただきます。

最初に、私の隣が、東臼杵郡選出の黒木正一副委員長です。

続きまして、左側から、宮崎市選出の外山三博委員です。

串間市選出の野辺修光委員です。

東諸県郡選出の中野廣明委員です。

宮崎市選出の横田照夫委員です。

小林市選出の宮原義久委員です。

続きまして、右側から、宮崎市選出の長友安弘委員です。

宮崎市選出の権藤梅義委員です。

延岡市選出の松田勝則委員です。

西都市・西米良村選出の濱砂守委員です。

宮崎市選出の前屋敷恵美委員です。

児湯郡選出の坂口博美委員です。

以上で委員の紹介を終わります。

それでは、入江先生、よろしく願いいたします。

○入江教授 宮崎大学の入江です。どうぞよろしく願いいたします。

今回お招きいただきましてありがとうございます。前回、食の関係の委員会のほうで、エコフィードの関係を紹介させていただきましたけれども、今回、こういった景気・雇用対策の委員会でお話をさせていただくことになりました。先ほど委員長のごあいさつにありましたように、エコフィードというのは、確かに雇用という面から見た場合にはそんなに大きいものはありません。ただし、宮崎というのは非常に農畜産物の生産が盛んなところでして、これを有効に活用するには、やはり食品企業を誘致するというのが非常に重要なことと私も思っております。その食品企業を誘致するに当たっては、

やはり食品リサイクルという問題がありまして、その点でこのエコフィードがうまくマッチングしますし、また、エコフィードによる高品質な畜産物が生産できるという事例が、我々も研究を進めておりまして、実際の事例もきょう御紹介するように幾つも出ております。こういったことが、本県の雇用対策あるいは景気対策に少しでも結びつくのではないかと、私も全く同感でして、今回お話しさせていただくことになりました。前回と少し話が重複する部分もありますけれども、その辺は簡単にしまして、強調したい部分につきまして時間をかけたいと思います。

〔スライドを示す。〕これは前回もお話ししましたけれども、エコフィードが、食料安保とか環境問題、産業支援に確実に役に立ちまして、食料自給率につきましては、昨年度が41%ですね。その前、このデータでは39%あるいは40%、41%という線になっています。一昨年、洞爺湖サミットのほうで食料問題が急遽取り上げられましたけれども、我が国において、輸入食品というんですか、これは食品だけではなくて、食料という、穀物も含めて輸入しているわけですが、これが値上がりしたということで、例えば一部の製品がなくなるといったことを経験しました。輸出国にとっては、食料というのは自分の国でつくるのが当然であるというのが考え方でして、これはヨーロッパも含めて世界的観点からもそうです。ですから、食料自給率が非常に低いというのは日本特有だと思いますし、先進国については、食料自給率をいかに確保するかということを重要視しています。実際に1973年、大豆不作でアメリカの輸出ストップという事態が起こったときは、非常に日本は困ったことがあります。これは政治的な決着で

輸入を再開してもらったんですけれども、自国民の大豆の、食料だけではなくてえさもなくなったらストップするというのが現実の問題としてあります。

そして、環境問題について言えば、食料を船で運んでくるわけですが、それに対して石油を使う、同時にCO₂を排出するということになりますので、そういったことから、日本ではフードマイレージという、これはCO₂換算にしてどれくらい排出するかということですが、断トツなんですね。世界の食料輸入国ですから、当然のことながらこういったことが起こるわけです。

そして、日本は、食料を輸入して堆肥、堆肥というか、ミネラルのほうはそのまま残ります。燃やしても残りますので、先ほど委員長から御説明もありましたけど、窒素とかリンとかはどんどんふえていっているんです。実際には、えさで堆肥になれば農地に還元できるということなんですけれども、日本は堆肥でさえ余っている状況にあります。水とミネラルという問題もそうです。日本は水が豊富なんですけれども、アメリカなんか地下水をどんどんくみ上げて使うということで、水不足というのは世界的には深刻な問題になっています。

もう一つが産業支援ということになりますけれども、後で御紹介しますように、もちろんのこと、飼料費のコスト削減、あるいは高品質畜産物生産による収入のアップということにつながります。

〔スライドを示す。〕これは畜産物の自給率、特に宮崎県は畜産県でありまして、肉用牛、豚、肉用鶏、これは全国の3位以内に入っているということで、南九州全体で言えば、とにかく非常に重要な食料生産県であります。実際に我々

が消費する牛肉あるいは豚肉、鶏肉の国内自給率は非常に高いわけです。少しずつ減っていているんですけども、豚肉では50%超えますし、鶏肉では3分の2ぐらいは自給している状況にあるんですけども、先ほどの食料自給率の40%前後というのは、これをもとに換算されているわけではありません。といいますのは、えさを輸入しているわけですから、当然のことながらカロリーベースという計算が妥当になるわけです。カロリーベースで計算するとこうなってしまうんです。ですから、国内の畜産物を食べても食料自給率は少ししか上がらない。これはやっぱり飼料に問題があるということになります。

〔スライドを示す。〕次に、畜産物生産費に占める飼料費の割合と飼料価格に影響する要因なんですけれども、このように、牛を1頭飼いますと飼料費が4割、豚ですと6割がえさ代です。ですから、昨今、トウモロコシあるいは小麦類とか非常に価格が値上がりしました。現在、畜産農家というのは、宮崎県の畜産農家も含めてですけども、非常にえさ代の高騰で苦しんでいるというのが現状です。現在、牛肉も豚肉も価格がそれほどよくないわけですから、はっきり言って、赤字のまま経営を続けている農家の方がたくさんおられるというのが実情です。

〔スライドを示す。〕えさといっても、我々、一般的に濃厚飼料と粗飼料というふうに分けます。粗飼料というのは草類で、一般的に牛用のえさになります。そのほか、牛ももちろん濃厚飼料というトウモロコシとかそういったものを使いますが、豚・鶏については、粗飼料は使えませんので、濃厚飼料中心ということになります。この濃厚飼料を見た場合には、輸入物が非常に多くなってしまっていて、粗飼料、濃厚

飼料それぞれの割合ですけど、濃厚飼料は特に輸入が多くなっているということで、濃厚飼料の生産ということが重要になってきます。後でも御紹介しますが、国策のために、濃厚飼料をより生産するために、このエコフィード、あるいはもっと大きな割合を占めるのが、今、農林水産省が進めている飼料米の生産です。

〔スライドを示す。〕これは県とも一致します。皆さんが考えられて出した政策ですから、私もこれについては非常に合理的だと思います。例えば、エコフィードの活用というのが一つの柱になっています。これで濃厚飼料が大半解決するということにはなりませんけれども、部分的な解決にはなるというふうに期待されているわけです。

そして、飼料稲も、今、水田のほうで休耕田がふえていますので、これを有効に活用しようということで、私も飼料稲のほうも研究を進めています。飼料稲と畜産物の品質の関係の研究を進めています。これについては、一番のネックはコストです。どうしてもお米ほど高く売れるわけではないのでコストが合わないということで、今は補助金で何とか飼料稲のほうをふやしてはいますが、これも、単純に濃厚飼料の生産という部分だけでなく、水田の景観だとか環境だとか、あるいは都会部以外での雇用ということについても非常に重要なウエートを占めています。

〔スライドを示す。〕実際に飼料自給率の向上と目標ということで、物すごく膨大な量を輸入しています。TDNというのはちょっとわかりにくいと思いますが、我々の食べる量以上のものを輸入していますので、1%飼料自給率を上げるというのはなかなか大変な量になるんですけども、これを順次上げていこうと

というのが目的になっています。エコフィードについては49万トン。ただし、エコフィードというのは、食品残渣飼料というふうに言ってもいいんですけども、基本的には製造副産物も含めます。ですから、新しい言葉としてエコフィードというのがイメージも含めて出てきたんですけども、従来からエコフィードというのは家畜の飼料として使われています。例えば、さまざまな油かす類、大豆かす、植物油を搾った残りかす、あるいはビールかす、これは一般的に今までも牛や豚や鶏のえさとして、人の食料と競合しないという意味で使われているわけです。それをもっとふやしていこうというのが、エコフィードのさらなる推進ということになります。ですから、ちょっとイメージが悪くて、エコフィード、イコール、こんなのを使得って大丈夫なのと言われる方もおられたりするんですけども、もともと使われているものをもっと有効に活用しましょうというのが、このエコフィードの推進になります。

〔スライドを示す。〕これは食品循環資源、飼料化の状況ですけれども、食品製造業から大量に食品の副産物あるいは食品残渣が排出されますけど、現在行われている飼料化はまだ4割ということ。3割が肥料化に回ってしまっている。これは非常にもったいないことです。先ほども述べましたように、肥料につきましては、家畜のふん尿堆肥も余っている状況なんです。宮崎でも困っている状況ですので、さらなる肥料をつくってもこれは非常にもったいない話です。できれば飼料に、これはできるはずなんです。もっと言うならば、食品にすればいいと思います。飼料化でも一部食品に進んでいるものもありますし、食品のほうは確かに高く売れますから、より活用する。あるいはできるだ

け出さない、これも重要なこととして、我々もエコフィードの研究をしていますけれども、できるだけ出さないようにしてくださいと。ただし、必ず出ます。

例えばパンであれば、製造前に発酵工程というのがあるんです。注文を受けてすぐにパンができるわけじゃないです。もともと小麦を発酵させておかないといけない。注文を受ければ、焼いてすぐに出せる状況にしないといけない。必ずロスが出ます。そのロスをできるだけ企業努力として減らしているんですけども、ゼロにするということはできません。コンビニの弁当なんかもそうですけど、店舗に並んでいますね。これを少なくするようにすれば、ゼロになるようにすればどうなるかということ、お客さんが来ないんです。売れ残っていないようでない、たくさん数がないとやっぱりお客さんは来ないということがあって、必ず出てしまう。コンビニ業界も非常に努力をしまして、例えばサンドイッチに耳をつけるとか、あるいは配送の回数をふやしているんです。何回も配送に行くと品物が少なくなれば補充するという形で、できるだけロスを減らしているんですけども、必ずロスはゼロにはならないというのが業界なんです。

だから、必ず出てきます。その量が、我が国のこういった食品、食べ残しも含めると4分の1廃棄されているということになります。4分の1という量は、日本の人口から言えば3,000万人が食べられる食料を捨てていることになるわけです。これが発展途上国に行きますと、我々は飽食しているんですけども、カロリーベースで言いますと、その1.5倍ぐらいの人間を養える量を捨てているということになります。飼料化はまだまだこれからなんです。

エコフィードという言葉が随分浸透はしていますけれども、これからであるということです。

〔スライドを示す。〕エコフィード事業の創出の可能性ですけど、はっきり言ってすき間の産業、いい言葉でいうとニッチ的な産業と言われるんですけど、はっきり言ってすき間的な産業でもあるんです。実際に雇用創出という面では、宮崎県で何千人も雇える、何万人も雇える、そういうことではないんですけれども、ここに書いてありますように、育成すべき必要な環境分野産業ということになります。食品産業自体、景気の影響が物すごく大きい産業ではないと言われてますし、実際、こういったエコフィードの関係ですけども、これははやり廃りのない継続的なものとなります。永続的に続けないとだめだと、必要とされているということです。先ほど言いました食料問題にも大きく関係しているということです。単独での経済効果は少ないと思います。ただし、波及効果は大きい。これは後で紹介しますように、畜産とか食品産業、観光産業、食育など、非常に大きな面に波及します。

〔スライドを示す。〕全国エコフィードの情勢ということで、先ほど言いました4分の1を廃棄している。米の生産量を上回るぐらい廃棄している国民であるということです。全国的には、各種委員会、講演会ということで、私も委員会とか講演会で年に少なくとも20回は超えると思いますけれども、行っております。宮崎県は幹事県で、進んでいるのは関東地域、実際にエコフィードが進んでいるのは関東地域です。先進的なのは関西です。実際にエコフィードの認証制度というのができまして、この基準にかなったら、こういったエコフィードマークというのがもらえます。私もその委員会の委員でも

あるわけですけども、これによって認証を進めようということです。さらに、現在まだ検討中ですけども、畜産物の評価、いわゆるエコフィードを使った畜産物に対しても、同じようなエコフィードの畜産物のマークをつくらうという委員会が立ち上がってしまっていて、現在、その検討中であります。そのほかに、先ほど説明しました食品リサイクル法あるいは肥料化の問題がありますし、エコフィードの栄養特性、エコフィードといってもいろんな種類がありますので、ばらつきがあるということで、栄養価を迅速にはかれないかと。家畜については、非常に今、技術が進んでしまっていて、どれぐらいの栄養を与えたら発育するのかということも含めて進んでいるんですけど、現在、光ではかる方法というのがうまくいってしまっていて、一部実用化もされております。

〔スライドを示す。〕エコフィード情勢ということで、私もほとんどすべて参加しておりますけど、パンフレットとか、マニュアルとか、本とか、いろんなものが出されてしまっていて、合計何万部になるか知りませんが、全国に配布されております。そして、ハードの面、飼料化施設は全国で180カ所以上あります。これについては後で一部御紹介します。

〔スライドを示す。〕食品残渣飼料化の条件ということで、これは前回もお話ししましたがけれども、飼料としての安全性、家畜の嗜好性、栄養価値がある、価格が安い、安定量を手入れできる、収集手間がかからない、あるいは生産物に悪影響を及ぼさないという条件がありますけれども、基本的にこれは食品ですから、①から⑤まで、安定量を手入れできるというのは、季節的なものもあるんですけど、クリアできるものです。そして、問題となるのが6番目と7番目

です。収集や給与に手間がかからない。昔、残飯養豚というのがありました。私の子供のころは残飯養豚が主体でしたけれども、これはほとんどなくなっています。新たなエコフィード養豚というのが出てきています。これはやっぱり違いがあります。これは後で御紹介します。次に、生産物に悪影響を及ぼさないということで、農家の2005年ぐらいのイメージ調査でも、とにかく肉質が悪くなるから使わないというのが第1の原因でした。我々が技術開発もしましたし、ほかでも研究が行われていまして、現在、生産物に悪影響を及ぼさない技術というのが既に確立しています。

〔スライドを示す。〕食品残渣の飼料化法なんですけれども、大きく分けて乾燥とリキッド法。乾燥法でもいろんな方法がありまして、日本のすぐれた工業技術というものを取り入れて進展しています。つまり、ある意味、農工連携の技術開発が行われているということが言えると思います。

〔スライドを示す。〕これは九州の事例です。我々が中心となって宮崎県で実用化された事例です。これはコンビニが初めて開始した第1の事例で、全国でも目玉的な存在になっていまして、ここが成功したので、ほかでもコンビニ業界がどんどんエコフィードを活用するようになっていきます。そして、これはプライムデリカという、コンビニ業界ナンバーワンのセブンイレブンに、関連企業として一手にお弁当類とか総菜類を納めている会社です。ここで、サンドイッチのパンの端や、野菜類、トマト、いろんなものが出ます。衛生的に冷蔵庫でこのような形で管理されていまして、2階から1階の冷蔵庫にこういった食品残渣の保存がされていて、さらに、1日で佐賀県の工場のほうに運ばれま

す。

〔スライドを示す。〕これは佐賀県の飼料化工場でして、ここに2つの乾燥処理施設があります。1つが気流乾燥といって、熱風を吹き上げて乾燥させる。こちらのほうは真空乾燥ということで、気圧を引いて減圧する。先ほどパン類とかいろんな総菜類がありましたけど、これができたえさです。これは衛生的に管理されていますので、人が食べても大丈夫です。ちょっと見たところ、全く配合飼料みたいに見えますけれども、こういったものですと非常に品質がいいわけです。通常乾燥すると、どうしてもコストがかかります。エネルギーがかかってしまうんですけれども、ここの施設は、横にプラスチック類の廃棄工場もあるんです。そこでたくさん廃熱が出ます。その廃熱を有効活用していまして、今8割ぐらいまで上げているという話を聞いていますけれども、もともと捨てていた廃熱を利用して乾燥していますので、十分コストが合うということでもあります。

〔スライドを示す。〕これは焼酎かす、県内の事例です。非常に大きなタンクですけれども、これも乾燥処理を行っていて、西都のほうで行っている焼酎かすです。非常に良質なものが出ます。これをある大手の飼料メーカーの方が見にこられたんですけれども、以前の焼酎かすだとちょっと使い物にならなかったと。品質が悪い。現在のこれを見て、これだと使えますねという話になりました。当然のことながらうまく使われています。こちらのほうは日南のほうだったと思いますけれども、ここのは乾燥せずに、遠心分離とか圧搾、2つの方法で簡単に搾ってしまうという方法をとっています。当然のことながら、水分が多くて腐れやすいのが焼酎かすですから、近隣の酪農家が引き取っていきま

す。酪農家がそのほかのえさにまぜて給与していると。非常に成績がいいということで、継続して使いたいという事例です。

このように、乾燥法とかりキッド法、いろいろあります。大規模か小規模か。正解は一つとは限りません。ケース・バイ・ケースでうまく考えて、乾燥であり、リキッドであり、あるいは牛なのか豚なのか、地域、地域で考えて利用するというのが非常に賢い方法だと思います。

〔スライドを示す。〕これは兵庫県の事例なんですけど、これも立ち上げ時から私が関与してまして、このような立派な施設なんですけれども、ここでは縦型の乾燥施設を使っています。これは県がかなり関与してやったもので、我々が技術開発した霜降りポークというのをここでもつくってまして、この前は、この名称をどうするかということで一般公募していました。ここでは近赤外線分析、先ほど言いましたように、食品残渣からできたエコフィードの栄養成分を光ではかるという方法を用いております。比較的大規模な施設ですけれども、先ほど御紹介しました九州の事例あるいは兵庫県の事例、これが大体私は適正規模だと思っています。

〔スライドを示す。〕これは東京の事例です。これも昔、私が開発した方法なんですけれども、天ぶら方式ということで油で揚げると水が飛びます。そして、後、油を搾るわけです。そうすると、このような乾燥飼料ができます。これを豚にやる。これは全国3カ所以上で動いています。これも比較的大規模で日量200トンまで対応可能です。うまくいっている事例だと思います。こういった技術開発で新たなエコフィードがつくられているということです。

〔スライドを示す。〕これは同じように油温

脱水で京都のほうですけど、スーパーとかで売れ残りの冷凍食品とか冷蔵食品がたくさんパックのまま来ています。これを機械でうまく分別できる。最終的にはほとんどこういったプラスチック類は除去できます。家畜に全く影響のない範囲まで除去できて、このようなえさができるということで、これも有効に活用されている。これも油温脱水の事例です。うまくいっています。

〔スライドを示す。〕これは神奈川県の実例ですけれども、発酵という方式を使って、微生物で発酵させて、高温でも耐える微生物を使う。それで水分が飛んでいって使えるということです。ここで非常にいいのは、企業理念として、ここも新しい工場をつくってうまくいっている事例ですけれども、特に注目すべきは食育です。私が小学校のころは、残ったものはドラム缶に入れて養豚業者が回収していく。これが普通だったんですけど、今はもうやっていないです。お隣の韓国は物すごくこれが盛んなんです。食品残渣はリサイクルすると。例えばつまようじなんか入っているとだめなんですけど、つまようじは、溶けるつまようじなんです。そういうのまで開発して韓国はやられています。ここでは、子供たちに食育ということでちゃんと分別させるんです。子供たちはその豚肉を食べて食育にうまく結びつけている。当初物すごく反対があったんです。そんなのを子供がうまくできるのかとか、いろんな反対があったらしいんですけど、やってみると非常に役立つということで、進んでいます。そのほか、ホテルもそうです。レストランのコック長みずからが進んできちんと分別収集しているので、雑物が入らずにきっちりとしたいいものができるということです。

〔スライドを示す。〕これも有名な新潟県の、何度も取り上げられている成功事例ですけれども、これはNPO法人が行っています。延べ人数です。延べですから、実際には何百人という方が参加しているんですけど、1,200名の方が、長岡市内112の小中学校をほぼ毎日回っておられるんです。残った食品残渣を回収してくる。それを乾燥処理して豚に与えているということです。これも既に何年も続いているものです。ここはボランティアを中心としてNPO法人が行う地域循環。お年寄りの方がボランティアで参加して、地域の子供たちやいろんな方と交流して、それが非常に生きがいになっている事例です。

〔スライドを示す。〕これはリキッドということで、通常、食品残渣は水分が多いのでそのまま活用しようと。乾燥せずにそのままおかゆ状の状態を活用しようということです。これについては、最新式のコンピューターによる制御システムから、昔の残飯養豚に近いシステムまでいろいろあります。これはタンクローリーの廃車で、ここにリキッドの飼料を蓄えて行うというような活用をしています。ですから、お金をかけないでやるという方法もリキッドの方法ではあります。といいますのは、こういった最新式のシステムですと農家につけないといけないんです。農家が全面的に負担しないとイケない。例えば1億円ぐらいかかるんです。農家が今、1億円出すというのはなかなかできないことなんです。宮崎でも1カ所あるんですけど、やっぱり先進的な余裕のある農家でないとできないということで、こういった方法もあるということです。安く済ませる。乾燥方式ですと、食品産業がやったり、あるいは産廃処理業者さんがやったりということになりますので、話が

別になっておりますが、リキッド方式は、農家にとにかく負担がかかり過ぎるというのが欠点であります。

〔スライドを示す。〕これはリキッドの優良事例です。ブライトピック千葉といって東京の事例です。大きな豚舎があって何万頭と飼っておられるんですけど、非常に有名な事例です。ここもうまくいっている事例です。小田急フードエコロジーセンターということで、小田急グループがやっているんですけども、小田急の百貨店でできた豚肉を比較的高い値段で売っています。それが受けています。消費者はそういうのも買うということですね。環境意識が高くて買うということで、これも有名な事例で賞もとられたと思いますけど、こういったリサイクルループが成り立っているということです。

〔スライドを示す。〕安全性の問題や栄養価の問題というのは、こういった栄養学のマニュアルとかありますし、食品残渣の事項もありますので、こういったものは解決できるというふうになっています。ここについては省略したいと思います。

〔スライドを示す。〕実は、フードアクション日本アワード2009でこの1月に表彰がありまして、私のほうのエコフィードを活用した高品質豚肉生産技術の開発で、受賞することができました。これにつきましては、後で紹介しますように、パン類を多給して霜降り豚肉ができる。これは画期的な事例だったんですけども、これで養豚農家の皆さんのイメージが変わりました。こういったものを使ってもいいものができるんだと。先ほどのブライトピック千葉もそうです。当初、私、相談を受けました。こういうのができますよと。それを積極的に活用されているのでやっぱりうまくいくんですね。ですか

ら、技術開発は今できています。ただし、もちろんまだ研究途上ですから、100%こういったものができるということではありませんので、現在も研究を進めています。いかにいいものをつくるか、あるいは配合飼料並みでもいいと思いますけれども、つくるかという技術開発は、今後も必要だと思います。

〔スライドを示す。〕これは大阪の事例ですが、蔵尾ポークという、ここはもともと養豚農家ですけど、パン類をうまく利用していた。どんどん集まるようになった。1日20トンぐらい集まるようになったということで、もともと余りもうかっていなかったんですけども、先ほどの高品質豚肉の生産技術がうまくいきまして、どんどん大きくなって行って、今度、飼料化専用の工場を建てました。そして、豚肉も、後で紹介しますが、銘柄ポーク好感度コンテスト2008年度の、これは皆さんが食べて投票するというシステムをとったんですけど、そこで最優秀賞。味のおいしいのが認められたということになります。現在7年以上続いていますけど、大阪の高島屋で100グラム400円前後でずっと売られています。これもぜひ見ていただきたいと思います。一昨年度私が見にいきましたとき、枝肉の相場が1,300~1,500円です。破格の値段です。通常は300円~400円ぐらいですから、牛肉並みの値段がついていると。これはちょっと特殊な事例ですけども、やり方によってはそこまでいけるということです。

〔スライドを示す。〕これは店舗です。デパートでも売っているんですけど、これは滋賀県の有名な食肉店です。有名な近江牛があるんですけど、そこで蔵尾ポークもメインにして売っている。えさも店舗に展示しているんです。そうすると、このえさをやってつくった豚肉という

ことで消費者も安心できる。一方で、「ハリエ」という、大阪や東京のデパートでバームクーヘン売り場に行ったら並んでいるんですけど、そこで出てくるバームクーヘンの菓子くずを有効に活用するんです。この企業も売りにしているんです。捨てていません。ちゃんと豚肉に使われています。蔵尾ポークに使われています。その蔵尾ポークも非常においしいものと売りにしているんです。だから、食品産業側も売りになるということです。

〔スライドを示す。〕これは宮崎の例ですけども、観音池ポークしもふり。これは調査に行かれたかと思いますが、先日も観音池のほうに電話してお聞きしました。豚肉の売れはどうですかと。おかげさまで非常に順調ですということで、知事の賞をとられたり、九州農政局の賞もとられていますし、肉豚共進会でも賞をとられているということで、エコフィードを活用した元気なところですよ。実際に、我々、研究途上で、宮崎県の産業支援財団の御協力を得まして調査をしたことがあるんです。400人ぐらい消費者に調査しました。こういったエコフィードの活用をどう思いますかと。実際にエコフィードを見せます。豚肉を食べてもらって、味はどうですかと。非常にいいというのがこの青色の部分です。ほとんど反対する方がいません。これは、もちろん安全性とか、実際にこういったものをつくっていますよと消費者に知らせることによって可能だと思っています。

〔スライドを示す。〕これはエコフィードブランド肉ということで南の島豚ということです。先ほどの蔵尾ポークは100グラム400円で、豚肉とすれば破格の値段がついているんですけども、その上を行く700円という値段でデパートで売れ続けている。実は東京の食肉店でも

売ってしまして、ここでは100グラム1,000円で好調に売れているという事例です。ここでは、もちろんエコフィードで焼酎かす10%、これだけではこの値段では売れません。そのほかにえさの工夫も我々の最新技術を投入していますし、アグーという琉球の島豚も使っていて、この組み合わせが重要なんです。遺伝的なもの、えさ、両方なんです。飼い方も含めて。それで最高級のもの。我々、高くどんどん売ろうという気はないんです。エコフィードの活用というのは、高品質なものができる、農家もうまくいきますよという事例をつくるために、こういったものも集中的に我々は支援しています。これは「料理王国」やレストランのシェフが取り上げていますので、今後もっと有名になると思います。

〔スライドを示す。〕次に、はまポーク、これも調査に行かれたと思います。これは横浜が誇るブランド豚ということで、学校給食や事業系食品等でできたものを配合飼料にまぜる。そして、横浜の市場で「はまポーク」というブランドで売れているということで、はまぼーくカツ丼や加工品が出たり、あるいは先ほど言った学校に対する食育にも役立っている。観光産業とか周辺産業、食育、非常に幅広い面に役立つということになります。

〔スライドを示す。〕これは前回も御紹介しましたが、ヤマザキです。パンというのは、2003年時には、11万トン、ほぼ行き場がなくて廃棄。メタン発酵しようという話が進んで東大が協力しています。今現在、90何%飼料化に移っています。10万トン以上がえさになっているというふうに見ていただければいいと思います。

パンというのは、先ほども言いましたけど、

困っていたんです。山崎パンの社長さんからそういったメッセージもいただきました。何とか使えるようにならないか。エコフィードに使えるんじゃないかと。現在は取り合いになりつつあるということです。焼酎かすもそうなると思います。私が6年前に宮崎大学に来たときは、廃棄処理で困っていたというところですけども、現在、もう5割を超えたと思います。これは豚に中心にしましたが、鶏あるいは牛にも当然利用可能です。ただし、牛の場合はBSEという問題がありますので、動物性食品が含まれた場合には一切利用できません。植物由来ですと利用できます。焼酎かすは当然利用できます。牛のほうも、昨年度末に出されたエコフィードを活用したTMR、TMRというのは、粗飼料も濃厚飼料もまぜた飼料のことなんですけれども、これを活用しようということで、こういったマニュアルが出て、活用されるようになりつつあるということです。

〔スライドを示す。〕これが牛への応用、先ほどフードアクション日本という話をしました。そこで同様に表彰されたのが、これは肉用牛の農家です。私の知り合いの農家ですけど、松永牧場という島根県にある農家です。和牛と交雑種5,000頭を肥育している大規模な農家です。ここは非常に先進的で、ISOも取られたり、JASも取られたり、次はエコフィードだということで、食品残渣の活用型プラントを建てたということです。実際に、ビールかす、おから、青汁の搾りかす。青汁の食品工場があるんですが、そこから大量に搾りかすが出てくる。それを有効に活用されている。あるいは米ぬかなんかもそうです。こういったものを牛のえさにやられている。先ほど言いましたように、飼料価格の低下が顕著に出てきますので、有用な

施設になっているということになります。実際に宮崎でもジュースかすも含めてこういったものは出ていると思うんです。牛や豚に有効に活用できるはずです。実際にここは非常に利益も得ていますので、地域のホームセンターや農家に堆肥も納入できていますし、近隣の畜産農家へ飼料も供給しているという状況になっています。そして、特筆すべきは、大卒、特に女子学生を積極的に雇用しています。何人も雇用されている。子育て支援もしている。週休2日あるいは産休というものを認めている農家なんです。こういった先進的な事例がありますので、ぜひ宮崎でもこういったものができればというふうに私も思います。

〔スライドを示す。〕これは、このように宮崎でもたくさん出ていますよという紹介です。

〔スライドを示す。〕経済・雇用情勢は大変厳しいけれども、得意分野である農林水産業、関連産業を強化するのが、私も非常に重要だと思っています。エコフィードは、既に消費者に受け入れられ始めているということで、畜産における低コスト化やブランド化、環境問題、食料問題にも貢献します。県が力を入れている食品関連企業の誘致というのは、リサイクル網の整備ですね、減量化措置とか、出てきた食品残渣をどうするのか、これがあれば当然実行しやすくなると言えます。全国の優良事例、失敗事例を参考にしながら、県内各地に中小規模のエコフィード施設をつくるという計画は実効性があると思います。といいますのは、東京ではエコフィード施設は大きなものが幾つかできています。今、地方都市に移りつつあるんです。名古屋とかそういったところに移りつつあって、当然のことながら、宮崎でも中小規模のエコフィードの施設というのをぜひつくっていただ

きたいと思います。

〔スライドを示す。〕これは食品会社の優良事例です。井村屋は御存じのように肉まん・あんまんのメーカーですけれども、非常にうまくやっておられます。どういうふうに行っているかということ、原料に応じて、例えば、プラスチック類はRPFという固形燃料にされています。そして、肉まん・あんまを100万個つくと、1%、1万個ぐらい不良品が出てきます。ちょっと紙がずれたとかそんなものなんですけど、そういうものは出荷できないということで、これを乾燥処理してえさに持って行く。そのほかのもの、例えばアイスクリームとか液状のものはメタン発酵してガス化している。さらに、堆肥もつくって、自社で小豆も育てて、それを食品に使っている。非常にうまく使われている優良事例の企業です。食品会社の参考になると思います。

〔スライドを示す。〕いい話ばかりすると、非常にうさん臭いと思いますので、悪い話もしたいと思います。千葉のアグリガイヤ、これは物すごく大きな施設でした。破綻しました。話題になりました。私はこれは一切関与していませんが、見にいきました。最初に思ったのは、非常に大規模だなと。それと、お金をかけ過ぎていると思いました。通常10億円未満ぐらいの規模、先ほど紹介したのは10億円未満ぐらいなんですけど、ここは30億円以上かけているんです。実際に見にいって驚いた。これはコンビニから集めてくるコンテナです。ここに売れ残りの弁当類とか詰められています。そういったものをロボットが整理する。このロボットは幾らかかったんですかと。何千万かかりましたと。これは人間が簡単に持てるものなんですけど、そこまでする必要はあるんですかと言った

んですけど、やっぱりいろんなものに投入し過ぎたんだと思います。実際には関東周辺の広域から集めようとしたんですね。そうすると、関東は競争になっていますから、實際上広域から集められなくなってきたんです。しかも、広域から集めるとというのは、昨今、ガソリンの値が上がりましたね。一時高騰しました。一遍に輸送コストもかかってしまった。ということで、まず、食品の残渣が集まらない。しかもパートも含めて200人以上雇用していたんですけども、そこが問題であったと思います。ですから、やっぱり適正規模というのがあって、大規模にやってしまう、大きなものをつくってしまうというのは問題があって、中小のところ、先ほど優良事例を紹介しましたがけれども、ああいうところはうまくいっていますし、現在、補助金でつくったものも多いんですけども、私の考えとすれば、当然、補助金が、次回建てかえるとき、10年後なくなります。そのときに確実に利益を得て建てかえないといけないんですけども、例えば九州の事例ではどうなんだと。十分建てかえられると思います。観音池ポークさんもうまくいっていますし、食品残渣プラントもうまくいっています。建てかえられるというお話をされていますので、そういったものじゃないとダメだと思います。

〔スライドを示す。〕ちょっと時間がオーバーしてしまっていますけれども、エコフィードと肉質ということで、これも重要なものなので紹介したいと思います。コンビニ弁当の問題で記事が出ました。コンビニ弁当を給与すると異常子を出産したり、あるいは肉質が悪くなったという記事が出て、話題となりました。これは2005年のことですが、実際に西日本新聞社が出した本にも載りまして、これに対して私もコ

メントを発表しているんですけども、特にネット上でいろんな話題になって、コンビニ弁当とかエコフィードはダメじゃないか、安全性に問題があるんじゃないかと。先ほども御説明しましたように、これは肉質が悪くなって、これは普通です。何の栄養計算もせずに適当にやれば肉質は悪くなります。ですから、これは当たり前のことなんです。じゃ、本当に異常子が出たのは食品添加物なのという話なんですけど、コンビニ業界もこの記事が出たときに、これは別の記事なんですけど、記事が出たときに問題にされて、ぜひその出どころを教えてください。これは実際には教えてもらえなかったです。取材の情報源のマル秘義務だということで教えてもらえなかった。ということは対策のとりようがないですね。エコフィードに対するダメージというものがあつたので、法廷闘争も辞さないというようなところまで行ったんですけども、結局そのままにされてしまったということで、私もこれは調査に行けないんですけども、少なくとも類推するに、衛生的には、食品添加物というのは実験動物で実験が繰り返されているわけです。かつて残飯用途も含めてずっと使われて、我々もエコフィード使っていますが、それで異常子が出たということはないんです。ですから、食品添加物イコールということになりくにいだろうと。まず、可能性はほとんどゼロに近いと思います。

新鮮なものをそのまま給与しているということなんですけど、一番考えられる原因は、やり方です。実際、配合飼料というのをやるときには、こういう四角い飼槽にやるわけです。そこに例えば生ものをどどん放り込んでいったらどうなるかということ、当然のことながら隅々まで洗えません。乾燥飼料だと割合食べてくれる

んですけれども、洗えない。どうなるか。こびりつくと思います。その結果、カビが生えてくると思います。カビ毒というのは非常に危険です。カビが生えたもので、カビ毒になってくると、当然のことながら異常子の出産というのは十分あり得ます。そうじゃないかなと。それしか考えられないということになります。

その後、西日本新聞は、我々のほうに取材に来ました。これは書いていただいた記事ですけど、エコフィード進展派に回っているということで、実際に恐らく新聞社のほうも話題になったのでいろいろ調べられて、ちゃんとした証明も得られなかったということだったのではないかと思います。

実際にリキッドでもそうなんですけど、専用の、先ほどのリキッド施設でもそうなんですけど、これは単純に残飯用途の施設ですけど、土管あるいはビニールパイプの半割したもの、いわゆるきれいに食べられるような状況にしてやっているんです。そういった工夫をやればこういったことは起こり得ないと思います。

〔スライドを示す。〕これは前回も御紹介しましたので、簡単に紹介したいと思いますけど、環境とか経済、政治面まで広く関係しています。そして、加工法(ハード)は進展しています。価格も大きく変化しています。今、特にえさ代が非常に高騰していますので、何とかこういったものの利用で価格を抑えるということが必要になってくると思います。ソフトについても非常に重要で、先ほどの非常に危険ではないかというような記事も出ていますけれども、これは絶対安全ですよと私も言いません。やり方によって危険になります。これは配合飼料も同じです。配合飼料は、置いておいてカビを生やしてしまうと危ないですから、同じなんですけれ

ども、やはりソフトは重要です。使い方、やり方、すべて重要になってきます。

そして、大事なのは連携です。例えば産廃処理業者さんが、これはもうかるぞと。加工して高く売ってやれとやられたこともあるんです。あるいは豚肉までつくればもっともうかるぞと、やられたことがあるんです。うまくいかないですね。大半うまくいっていません。なぜかという、やっぱり豚を飼うにも技術が要るわけです。簡単に飼えないんですね。それこそ異常肉がどんどん出てしまっただけで買いたたかれる。話を聞きに行くと、「私は新規業者でこういうふうに買いたたかれるんだ」というふうに愚痴をこぼされていましたが、そうじゃないですね。やっぱり養豚上の技術が要るわけです。そこが重要であって、簡単にできないと思うんです。高く売ろうとするわけです。高品質ができますよと私が話をすると、高く売ろうとするんです。高く売ってしまうと、例えば配合飼料の価格が40円だとします。50円で売ってもいいものができるんじゃないかと。できないですね、工夫をしないと。そうすると、農家の人は知らずに、ああ、いいものができるを買われる。そうするとどんどん損をしているわけです。しまいには農家が破綻する。そうすると、えさも当然売れなくなるという悪循環になるんです。

ですから、大きくはもうからないですけど、利益は確実に出ますから、それを、農家、あるいは産廃処理業者さん、あるいは食肉流通、あるいは観光産業、うまく分け合っていているところが非常にうまくいっています。そういった意味で、単独ではお金がかかり、リスク、これが重要で、また、こういった連携があるからこそ、周辺産業も含めてうまくいくように思います。

〔スライドを示す。〕ここは前回もお話ししましたので、簡単に紹介しますが、連携すること、そして、畜産物の生産とPR、これはぜひしていただきたいと思います。宮崎は畜産先進県ですし、県民も理解があります。畜産生産物により、エコフィード先進県にも十分なれると思います。

〔スライドを示す。〕これは簡単なシステムですが、一つの生産から消費の連携という観点からの話ですが、さまざまな農産物も出ます。青果市場にもたくさん廃棄されていると思います。2級品あるいは青果物の売れ残り、こういったものも十分に飼料として使えるわけです。出てきたふん尿というのはメタンガスすることによって、ガス化で畜産農家が冷暖房や飼料化、そういったものに使えます。堆肥化というのは、できるだけ畜産ふん尿を使っていたことが宮崎にとっても重要だと思います。それによって畜産物が消費者に行って循環するシステムになります。お互いが連携し合えるというシステムになるんじゃないかと。こういったメタンガスを加えるというのは、一つは、欧米では、食品残渣の一部は家畜の伝染病の関係で利用できない、利用をストップしている部分があるんです。メタンガスが進んでいます。非常に品質の悪いもの、先ほど言ったカビが生えたものとか、そういうのは絶対にえさに使えませんから、メタンガスのほうに持って行っていただきたい。そうするとガスが発生します。それによって乾燥エネルギーとか豚舎の暖房エネルギーに使えます。実際にそういった事例もあります。そういう形でうまくこういった技術を組み合わせれば、産業、全面的な畜産、あるいは食品も含めた関連産業に役立つんじゃないかというふうに思います。

私の話は以上です。どうもありがとうございました。(拍手)

○満行委員長 ありがとうございます。それでは、これまで御説明いただきました内容につきまして、委員の方からお聞きしたいことがあればお願い申し上げたいと思います。

○長友委員 先生にお伺いしますけれども、宮崎県のポテンシャルというか、そういうものからいって、関連産業もひっくるめてこれが本当にうまく機能したときに、雇用としてどれぐらい生まれるものだろうとか、そういう算定をされたことはありますか。

○入江教授 その辺はきっちり算定はできないですね。エコフィードの施設自体は確かに数十人という単位だと思うんです。ただし、地方都市でいいますと、宮崎市もそうですし、都城市とか、たくさんありますね。そういった拠点ごとに当然できると思います。先ほど言いましたように雇用のポテンシャルは低いと思います。ただし、周辺ですね、畜産農家の支援だとか、あるいは食品、あるいは観光産業、そこが大きいと思います。

○長友委員 私も、先ほど失敗事例で挙げました千葉県の会社に行ってみたんですけれども、内容的にはすばらしかったんです。食品残渣の仕分けなんかも非常にしっかりして、そしてまた、シルバー人材センター等あたりから人も入れてということで、また、品質の悪いものはガス化というか、そういうこともあってよかったんですけど、高コストというか、そのことによって破綻をしたというようなお話もありました。宮崎県の場合は、それだけコストをかけないでということですが、先生がずっとこれまで携わってこられて、宮崎県みたいな余り経済力のない県でというか、低コストで

やっつけられる見通しというか、それは十分にございますか。

○入江教授 おっしゃるように、アグリガイヤの事例につきましては、本当に先進的なところを取り入れているんです。メタンガスとかリキッドとか乾燥、全部。雇用創出もあったんですね。あれが恐らく3分の1ぐらいの規模であれば成功していると思うんです。実際には破綻しましたけれども、後、別の関係の方が再度利用されるという話も聞いておりますので、必ずしも全面的に失敗してその施設は全然使われないということではないので、今後活動できると思います。先ほど事例も紹介しましたが、金額にするとアグリガイヤは30億円以上の規模なんです。そのほかの私が御紹介しているのは10億円未満ぐらいの規模なんですけど、それらはうまくいっているわけです。それぐらいの規模のものであれば、当然宮崎県でも何か所かで成功させることはできると思います。それは間違いないと思います。

○横田委員 今、画面に出ています食品リサイクルのシステムですけど、これは、ここにあるすべての関係業界が理解を示して、それを積極的に使っていこうという認識がなかったら進まないと思うんですけど、例えば畜産農家は、えさを変えるということに非常に慎重な人が多いんです。畜産農家がこのえさを使って、例えば肉質とかも絶対悪くならないんだという確信がないと、なかなかやってくれないと思うんですけど、そこらあたりの畜産農家の理解度といたしますか、認識は今どういう状況にあるんでしょうか。

○入江教授 御指摘のとおりで、私、実は6年前に宮崎大学に赴任してきました。大阪のほう、あるいは全国的にエコフィードの関係をやって

いまして、大阪のほうで事例として何事例も成功させているんですね。それを宮崎でやろうとしました。当初、赴任してきたときにいろいろ声をかけたんです。農家は来ないんですね。エコフィードやる人は全然来なくて。観音池パークさんですけど、これは県のほうから紹介していただきまして、我々のほうで産業支援財団の支援を得て、研究費を取ってきて、そのまま研究費の一部をお渡しして、そしてやったと。だから、反応とすれば、皆さん、「昔、残飯養豚やっていたけど、あんなのやりたくないよ」みたいな話で、ほとんど進まなかったんです。特に宮崎県の方は慎重な方も多いと思うんです。大阪とかは逆に、リスクもあるけどもうけもあるんだ。やってみようというところでやられて、成功するんですね。農家の方は、リスクがあるんだったらやりたくない。我慢されていると思うんです。一方で、リスクがないと当然利益は少ないんです。リスクがあるから利益が大きい。リスクをいかに減らすかということも重要で、そのために我々は技術開発、技術指導を行っているわけですし、現状ではそういったものをうまく活用していただければうまくいくシステムになっているわけです。農家の方を積極的にくどくというのも重要だと思います。実際に県のほうもかなり頑張っていただいています。例えば焼酎かすなんかでも、焼酎メーカーさんと呼んで、農家の方と呼んで、会議をやったことがあるんです。そのときに、農家の方の声、私もこういう話をして、理解が進みやすいんですね。欲しいと、どこに行ったらいいんだという話になってきて。焼酎メーカーさんのほうも、以前やっていたんだけど、農家がつぶれてしまってもうこりごりだというメーカーさんもいるわけです。例えば乾燥システムで乾燥すれば、

幾らでも農家は使ってくれる状況に今はなっているんですね。そのミスマッチングがまだあると思うんです。農家の方もこういったことをしっかりやっていただいて、観音池ポークとか南の島豚を持っていったのは、そのために私が力を注いで集中的にやっている部分なんですけれども、そういったところも、実際にこの成功を見て、私も欲しいというところも出てきますので、現在、飼料化工場をつくって農家の方が使われないということは、私はないと思います。もちろんコストによって、高ければ使われないということになりますけど、今えさの価格は上がっていますし、下がるという見込みも余りありませんので、両者ともに利益は得られるんだろうと思います。例えば飼料化工場を1軒つくります。日量は何十トンもいかないですね。先ほどの九州の規模でいきますと、月間100トン、200トンという規模になるんです。ということは、何軒かの農家があればそれではけてしまうんです。ですから、エコフィードのほうは、乾燥にしろ、リキッドにしろ、つくってコストが合えば、確実にはけると思います。食品残渣については問題ないと思います。

○横田委員 今、焼酎かすの飼料というのは非常に普及してきているんですね。特に和牛の農家が非常に用心深いのかなと思うんですけど、焼酎かすの飼料が普及してきたのは、やっぱり農協とかああいう指導機関といいますか、そこらあたりの理解も絶対必要だと思うんです。そこらあたりが一生懸命農家に指導すれば、農家は、信用して、使おうかという気になると思うんですけど、例えば農協とか利害も当然出てきますので、そこらあたりが難しいかなという気もするんです。

○入江教授 御指摘のとおり、私も飼料メー

カーもたくさん知ってしまっていて、経済連と共同研究もしています。焼酎かす使いませんかという話もしたこともあるんですけども、やはり量が少ないので、配合飼料全般にまぜるには少な過ぎるということなんです。日量がたかだか何十トンぐらいでは本当に微々たるものになって、その手間のほうがかかってしまうと。ただし、考え方というのはいろいろあって、南の島豚もそうですけど、ある飼料メーカーが供給しているんです。これは自家配合、自家配合といっても委託配合なんですけど、飼料メーカーに委託配合してもらってそれを使っているというシステムがあります。現在は、飼料メーカーもそういったものを使えということになっていますし、それに対する補助金もおりてきているわけなので、今後使い始めると思います。そのときには、全部に対して1%、2%まぜるといのはなかなか難しいと思いますので、集中してまぜる。それを決めた農家におろす。そこでエコフィードを使った畜産物をつくるというのが筋道だと思います。今は動かしつつある段階で、そういった部分的な配合というんですか、それも十分可能になってくると思っています。

○外山三博委員 一番最後のおわりにということに、県にエコフィード専門担当官（行政、研究の）の配置ということが書いてありますが、これはいないと思うんですね、その専門官が。先生が、こういう行政、研究の配置が必要だと思われておる背景というか、もうちょっと具体的に、どういうところにどういう人を置いてほしいということをお考えでしょうか。

○入江教授 国のほうは、農林水産省の畜産部のほうでエコフィード課というのがあってあります。そこがこういったいろんな事業を手がけています。ですから、エコフィードの担当官が必

ずいるんです。県のほうも、畜産というのは非常に大きなウエートを占めていますので、もちろん県の行政の方あるいは試験場の方も知っているんですけども、手一杯でやられている上に、このエコフィードをどんどんやりましょうということは、なかなかそこまで手が回らない。実際にはやられております。いろいろ頑張っておられるのも知っていますけれども、なかなか。一方では、県のほうに畜産技術協会というのがありますし、そこで委託されてやっていますけれども、そこでも手一杯なところがありますので、思い切ってそういった専門官をつくられば、やはりどんどん進んでいくと思うんですね。いろんな講演会とか、先ほど言った農家の方、食品産業の方を動かしていくことなんです。技術はありますよ、うまくいきますよ、事例をちゃんと見てくださいますよということで動いていくわけですから、そういった調整をする方が私は欲しいなと思います。それで専門的にやられればどんどん動いていくと。今、畜産課の企業担当の方が頑張っておられていますが、今までの仕事の上にエコフィードという大きなものを振ってくる、そこで進めようといってもなかなか動かないんじゃないかなというのが私の感想です。

○外山三博委員 宮崎県で、先生は専門家、そのほかにどうなんですか、こういうのを専門的にやっておる民間なり、行政はおりませんね、ほかに幾つかあるんですか、こういう研究をやっているところ。

○入江教授 研究は県の試験場とも一緒にやっています。宮崎県の例えば養豚の部門では川南のほうともやっておりますし、牛のほうでもやられていると思います。試験場のほうでは当然エコフィード抜きにしては語れないと思います

ので、先ほど御紹介した事例も、県の試験場の全面的な御協力を得てやっています。そして、先ほどの観音池ポークの事例もそうですけれども、単純に試験場だけじゃなくて、地域の農林事務所の方にも手伝っていただいていますし、今回うまく連携ができてここまで進みまされたけれども、そういったのももっともっと進めたいと思っています。大学のほうでも、私一人ではなくて、ほかに准教授の先生だとか助手の先生がおられて、エコフィード化の研究を進めておられます。地方農政局でいいますと、エコフィードというのは目玉的な課題ですので、農政局の畜産課の方が九州管内の講演会を年に2回開いておられますし、講演会どんどん開けという話を私はするつもりはないんですけども、やはり知らない方が多過ぎるので、もっとしっかり勉強していただければ活用できるはずだと。それによって当然産業は振興できるはずなんです。宮崎はすばらしい試みをしているんじゃないかというようなところまで私はぜひ持っていきたいと思っていますし、それは可能だと思っています。

○松田委員 雇用の観点と経営の観点から2点お伺いします。

先ほど、アグリガイヤ200人の規模で破綻をしたという事例がありました。先生は、県内に幾つかつくった場合に、20人、30人雇用として小さいけれどもという一つの案をお示しいたしましたが、20人、30人は大変大きな地場産業になります。私たちも幾つかこういった関連の企業、工場を拝見しておりますが、例えば20人、30人の規模とすれば、こういったところに人材が配置できるのか、流通から工場からこういった形での人員配置になって雇用が発生するのか、お教えいただけますか。

○入江教授 こういったエコフィードの専用の業者さんたちですけれども、基本的には、当然のことながら、工場のシステムの中で作業する方々が一番多いと思います。そのほかに、事務的な部門とか、あるいは産廃処理業者さんがやっている場合には、食品の廃棄物の流通。これは食品工場から持ってくるだけじゃなくて、農家に運ぶという部分も含めてそれぐらいのものだと思います。アグリガイヤなんかはちょっと人をかけ過ぎていますが、ああいった選別、チェックというのは必ず要ります。完全自動化は全く無理ですし、人がやっぱり入って要所要所でチェックする。それがうまくいけば24時間稼働になってくると思います。九州の事例も本当はそこまでやりたいんだという話もあるぐらいですけれども、人件費がかなり高いので、それに見合った適正規模。利益がどれぐらい得られるかによるんですけれども、それはやはり食品産業がどこにあるのかも含めてなんです。食品産業が集団であるところでは非常に利益率高くなると思います。乾燥させれば輸送コストも安くなります。輸送コストも、県内だと農家はたくさんありますから、ほぼかからないということで、そうするともっと人も雇えることになると思います。

○松田委員 ありがとうございます。若い人に魅力ある職場になってほしいという思いがあるんですが、いろんなところを見ますと、どうしてもおいの問題が伴うかと思えます。今、最新の技術ですとおいといった部分はどこまで抑制ができるのか、お教えいただけますか。

○入江教授 実際に、優良事例で紹介しました九州の事例、兵庫県の事例、神奈川県、東京都の事例、すべてにおい問題は改善されています。ほとんど改善されています。東京都

の事例なんかは、においというのはどんなにおいがするかというと、給食のにおいなんです。多少それが漏れてくるということです。油温脱水という方法は密閉系なのでおいを出さないんです。密閉で減圧してやるのでおいがほとんど出ないシステムです。そのほか、乾燥工場でも、例えばパンの工場でも多少においが問題なんです。ゼロにならない。どんなにおいがするかと。パンの焼いたにおいがする。それだけでも、周辺住民は、密接していますので、毎日パンの焼いたにおいでも嫌だということはあるんですけど、基本的に、兵庫県の事例でも、厳しいにおいの基準があるんですけど、うまくいっています。ほぼ密閉方式でやっていますので、工場の近くに行ってもおいが問題になるということはないんです。一方で、使っている農家さんですけれども、例えば蔵尾ポークさんあるいは観音池ポークさんとか見られたらいいんですけど、非常に上手に飼われています。

そういった意味で、蔵尾ポークさんなんか特にそうなんですけど、環境問題でも優秀な農家なんです。皆さんが見に行かれるんです。というのは、汚い環境で飼うといい肉ができないんです。不潔な環境で飼うと肉ににおいが移っていくんです。生き物で呼吸の中から肉に。ですから、いかにきれいに飼うかということも気を使われていて、例えばおがくずの中にコーヒークスをまぜるんです。それがおいを吸収する。ふん尿全部を蔵尾ポークさんは一切出さないんです。急速発酵堆肥という設備です。お茶の農家が近隣にたくさんあるんですけど、それが取り合いになっているんです。非常にいいお茶ができる。良質な堆肥。だから、ふん尿は一切出さないというシステムになっています。

それと、後継者の問題、魅力あるということ

なんですけど、例えば大阪の何軒かの農家、皆さん大卒で跡を継いでおられるんです。大阪だとほかにも仕事はあるんですよ、ある意味。なぜ農家を続けられているかというのは、もうかるからなんです。ですから、蔵尾ポークさんなんかも、娘さんとか息子さんとか全部おられるんですけど、全員跡継ぎです。だから、利益があれば当然跡継ぎになるということです。農家にとって環境問題とかいろいろ言われますけど、それは利益が出ないからなんです。きょうは御紹介しませんでしたけれども、大阪の事例は、一時は環境問題で周辺住民から問題が出たんです。周りが全部人が住んでいるので、養豚でくさいということで問題になって。そこが、残飯養豚でにおいも出すし、もうからないし、破綻しかけたんです。我々が技術研究会を立ち上げてやって、今、物すごく有名になっているんです。全国の副会長も務めているぐらい有名になっている。なぜかという、もうかったら投資ができる。環境施設もちゃんとできる。しかもエコフィードを使っているということで、自分のところは環境にいいことをやっているんだという自分がPRする立場に立つ。そうすると環境問題にもお金を投資して気を使う。息子さんたちにもやっぱりそういったことが大事だということがわかる。ですから、大卒でも皆さん跡を継ぐようになっていくということです。だから、農家に利益をいかに上げさせるかというのが、環境問題、後継者問題、非常に大事で、このエコフィードはその一部を担えるということにもなります。エコフィードといっても、全部が全部たくさん出ませんので、それがいいとは言いませんけれども、やはりいろんな手を尽くして、エコフィードとか、先ほど言った飼料米とか、そういったことをやっていかに品質で

格差をつけるか、あるいは消費者に理解してもらうか。ストーリーが要ると思うんです。隠すと皆さんに疑われます。エコフィード使っていませんよみたいな形で使うと物すごく嫌がります。これはオープンにしないとだめです。こういうのを使っていますと。それが消費者に理解してもらう形なんです。これだと大丈夫でしょうとわかれば、例えばBSE問題が出たとき、牛肉の売れ行きが悪くなった。以前、ここで紹介した新潟県の事例なんですけど、あれは一部のエコフィードを牛にやっていたんです。そこは売れたんです。それはBSEの問題がないだろうということで逆に売れたという話を聞くぐらい。ですから、消費者に理解してもらうためにどんどん公開していく。それが皆さんのエコフィードを成功させる一つの手段でもあるんです。どんどん文句言ってもらっていいと思うんです。100%安全じゃありませんから、こんなところは危ないとか、こんなところはおかしいとか。それをうまく取り入れていくことも必要だと思います。

○榎藤委員 流通コストが非常にかかるんじゃないかと思うんです。集荷する場合に、現在は、例えばホテルからそのまま佐賀なら佐賀に持っていくのか。あるいは、例えば宮崎のセブンイレブンは、どこかに集荷して一回確保して、日持ちができるようになって佐賀の工場に持っていくのか、そういう現実はどんなふうになされているんですか。

○入江教授 佐賀のほうは、プライムデリカというところに、福岡県にプライムデリカの大きな工場があるんです。ほかにも何か所かあるんですけど、福岡県から佐賀のほうに持って行って、佐賀からさらに宮崎まで、全部が全部じゃないんですけれども、運ばれていると。それで

もコストはペイしているわけです。現在、高品質の豚肉もできています、売れていますので、ペイしています。

具体的に、例えば宮崎ということ考えた場合には、食品産業団地とかあるいは都城とかそういうところにつくられれば良いと思うんですけども、そこから食品工場あるいはコンビニとかいろいろなスーパーとか、当然集めてこれると思います。しかも、そこで乾燥にするのかリキッドにするのか。リキッドにすると、水分が多いので、農家まで持って行くのにコストがかかる。乾燥すれば、乾燥コストはかかるけれども、農家に持って行くコストは安く済む。だから、ケース・バイ・ケースでうまく考えればよくて、そういった集中処理だけではなくて、焼酎かすの事例みたいに食品メーカー自体がうまくやるという方法もあるんです。例えば豆腐かすなんかもそうなんですけど、結構使われていません。これは腐敗しやすいからなんです。いいシステムをつくと、豆腐工場のところにちゃんと乾燥施設をつくっているんです。そうすると、今、取り合いの状態です。非常にいいえさができる。これが例えば何時間もかけて運びますと、途中で腐敗が始まります。そうするとろくなえさができないんですね。幾ら加熱して微生物の状態が大丈夫だといっても、やっぱり質が悪くなりますので、においが出たりしていますので、ケース・バイ・ケースでうまく考えればよくて、宮崎の例は逆に特殊なんです。佐賀県からすごいコストをかけて運んできていうのは特殊なケースなんですけど、それでもコストが合うわけですから、よりそれぞれのところにつくれば十分コストが合うはずですよ。

○権藤委員 水分の多いものについては、集荷する段階で1次加工して軽くして集めてとか、

そういうのも今後技術研究が進むのではないかといいことですので、これは先生から聞いてもあれですから、次に進みますけど、利益の分配という話があったんですけど、1トン当たり幾らとか100キロ当たり幾らとか、現実的にそういうようなことを既にやっているのかどうかわかりません。

○入江教授 いろんな考え方がありまして、配合飼料価格が現在幾らかというところが一番大きいんです。乾燥処理を行っているところは、乾燥のコストがかかるので、石油代が上がれば当然上がってしまうということもあります。石油代が上がって高ければ、配合飼料価格を超えても買うかという、農家はやっぱり買わないです。そこまでならないと思いますし、そういった意味で、ある程度配合飼料価格よりも、物すごく大ざっぱな言い方ですけど、乾燥方式のエコフィードであれば10円ぐらい低い。例えば配合飼料価格が50円であれば、40円以下が一つの目安になります。それはお互いにペイする話になってくると思います。宮崎の例では任せています。当初は関与しました。これぐらいで設定してくださいということで、それぐらいで供給していましたが、今は任せています。力関係がアンバランスになりそうときは、一言言います。アンバランスになったら破綻しますよと。それは今のところはうまくとっていらっています。

○権藤委員 もう最後にしますが、先ほど横田委員から、農家が慎重だという話があったんですけど、エコフィードについてはこういう成分で大体できていますよというようなこと等で、今後の養豚農家等の研究の分野かなと思うんですけど、今は、それだけでも霜降りができるよ、いい肉ができるよとやっているんですけど、今

後は、養豚農家の工夫によって、例えば5俵食わせるのをまぜるときに、1俵は入れるけど4俵は普通のものとか、そういうコストダウンの仕方も養豚農家自身が考えていくように、大丈夫だということ失礼ですけど、使って遜色がないんだということになればですね。そういった面でも先生方の試験結果等を利用して飼料づくりをしてもらえればと、そういうこともお願いができればなど。

○入江教授 そうですね。全国かけ回って私も指導していますし、おっしゃるように、やり方としては2つあって、一般的な豚肉あるいは牛肉をつくる。その中でエコフィードを使っていかに飼料費用を抑えるかというやり方。それと、今回みたいな高品質なものをつくってちょっと高く買ってもらうと。その分、コストダウンもしますけれども、ただし、頭数をたくさん飼っていないところは頭数をふやす。だから、2つのやり方、どちらも正解だと思いますので、それは農家で選んでもらったらいいと思います。

○榎藤委員 ありがとうございます。

○野辺委員 私、県南のほうなんですけど、焼酎のメーカーが5社ぐらい協業化して、結構大きな協業組合でやっておる会社があるんですけど、そこが焼酎廃液のプラントを数億円かけてつくったんです。うまくいかず、悪臭が出るものですから、その焼酎かすを、今、そのまま数百頭の牛にやって、まだ拡張しているからうまくいっているんだと思うんですけど、液状のままパイプで飲ませているんです。これもやっぱりエコフィードの活用ということになるんでしょうか。

○入江教授 そうです。おっしゃるように、乾燥したかすはどんどんはけるんですけど、濃縮液というのが問題になって、実は濃縮液も物す

ごく栄養価値があるんです。たんぱく質も含まれるし、あるいはビタミンEというの也被まれます。肉質をよくする効果も認められています。我々も牛とか豚で肉質をよくする効果を認めているわけです。ですから、濃縮液も研究展開もしていますし、実用化も少しずつ進んでいるんですけど、これもぜひ使ってもらいたいエコフィードです。

○野辺委員 ちょっと聞いた話では、肉質がピンクがかった。それは悪いのかどうかわかりませんが、そういう状況が出るからということ少くし与える量を減らしているというような問題も出てきているみたいなんです。エコフィードは品質には影響は余りないと言われたんですが、その辺は何か原因しているんでしょうか。液状のまま与えるということについて。

○入江教授 当然のことながら、えさと肉質の関係というのはありまして、ただし、研究もまだ発展途上です。飼料メーカーでも、私、肉質の講演会に呼ばれて何回も行きますけれども、まだわかっていない部分が多くて、栄養成分すべてそうなんですけど、当然のことながらたくさんやり過ぎるとだめなんです。ビタミンAでもそうなんですけど、ビタミンAは体にいいよという話でビタミンAをどんどんとると中毒死します。水でもそうです。水を飲み過ぎると死にます。水中毒というのがあります。すべて栄養成分はやり過ぎるとだめですから、適量な成分というのはあります。ピンク色になるというのは私は恐らく問題ないと思っています。ただし、消費ニーズが変わったり、あるいは格付からいうと、ちょっと色が濃くなるとだめなんです。ですから、その辺の部分で制限が来ていると思うんですけども、実際には、例えば、先ほど言ったように焼酎かすの中のビタミンAがどん

な効果があるかという、少なくとも肉色が悪くなるのを抑えてくれるんです。どんどん悪くなってくると酸化してくる。風味も悪くなるんですけど、それを抑えてくれる抗酸化物質を含んでいます。ですから、その辺の効果があると思いますので、今は現状の市場のニーズにあわせて減らされていると思うんですけど、恐らく最初やられたぐらいの量でもいけると思います。これは今後の研究をまたないといけない部分ですけども、一般的にそういうものだと思っただけであればいいと思います。

○野辺委員 最初、廃液プラントを失敗して、その処理に困られて畜産のほうの活用を考えられたんですけど、最初は食い込みが悪いらしいんですが、そのうちにどんどん、アルコールが入っておるから結構食い込みがよくなって。そういう活用も今後十分考えていく必要があるんでしょね。

○入江教授 あります。先ほども言いましたけど、濃縮液については、これからの研究も含めて今もやっています。乾燥のものに濃縮液をかけてもう一回吸着させてやるとか、おっしやつたように、TMRという方式でできるだけ全量を使うという方式、あるいはリキッドだと全部に使えます。ですから、今後の技術開発と同時に、濃縮液についても確実に使えるえさです。これは間違いなく栄養価もありますし、確実に使えます。

○満行委員長 済みません。時間が超過していますので、ここで質疑を終えたいと思います。

では、私のほうから一言お礼を申し上げたいと思います。入江先生におかれましては、大変丁寧な御説明、貴重な御意見をいただきまして、まことにありがとうございます。きょうの先生のお話、当委員会のテーマの一つであります

本県の強みを生かした新産業の創出という課題について、一つの方向性を示していただけたのかなというふうに考えています。きょうお聞きしたことは、今後の委員会活動に十分反映していきたいと思います。最後に、入江先生のますますの御健勝と御活躍を御祈念申し上げまして、大変簡単ではございますが、お礼の言葉とさせていただきます。本日は本当にありがとうございました。（拍手）

では、暫時休憩いたします。

午前11時35分休憩

午前11時38分再開

○満行委員長 委員会を再開いたします。

委員協議を行います。まず、1、委員会報告書骨子案についてであります。A3判の資料をごらんください。委員会報告書の骨子案を記載しております。

ローマ数字のⅡ、調査活動の概要につきましては、当委員会の調査事項に基づきまして、1、雇用の維持・創出及び就業支援について、それから、右側にまいりまして、2、企業立地について、その下の3、農商工連携の推進及び新事業の創出についての3つの章で構成し、それぞれをごらんいただいていますような項目に分けて、調査の内容、委員会としての意見等について記述することとしております。

右ページ下のローマ数字Ⅲ、結びでは、調査活動を総括し、提言を求めることとしております。提言します事項は、これまでの調査結果を踏まえまして、本県が積極的に取り組むべきと考えられる事項、例えば、本県の強みである農林水産漁業の担い手対策の取り組み強化や、特に厳しい若年者の就業支援の取り組み強化、あるいは新産業の創出という観点では、本県の強

みを生かした木質バイオマス、エコフィールドの推進などの項目としたいと考えております。詳細につきましては、書記のほうから説明させたいと思います。では、池田書記、お願いいたします。

○池田書記 では、御説明申し上げます。

まず、ローマ数字Ⅱの調査活動の概要からであります。

改めて申すまでもありませんけれども、一部で最悪期は脱したと言われるものの、100年に一度と言われます世界同時不況によりまして、我が国の経済・雇用情勢は低迷し、長引く不況からデフレの状態にあります。

一方、本県においても例外ではありません。若年者の雇用・就職状況は非常に厳しく、中山間地域の経済・雇用情勢はさらに厳しい状況があります。そして、基幹産業であります農林水産業に目を移しますと、担い手不足、高齢化が深刻化しております。また、多額の税を投入し、さまざまな対策を打っても、なかなか好転しない先行き不透明な経済情勢もありまして、さらに、デフレによるさらなる景気下振れという懸念もございます。

このようなことから、「当委員会では、3つの事項について調査を行ってきた」、そういう書き出しで始めたいというふうに考えております。

本編に入ります。

まず、1の雇用の維持・創出及び就業支援についてであります。

初めに、(1)の経済・雇用情勢についてであります。委員会でもたびたび求めましたが、国及び本県における経済・雇用情勢について、具体的なデータをもとに、特に本県におきましては、厳しいとされている若年者や中山間地域、

さらには、産業ごとに農業、林業、水産業、福祉・介護等に分けて、それぞれの現状について記述してまいりたいと考えております。

それを受けまして、(2)であります。これまでの対策の状況について、補正の状況や中山間地域対策、若年者への就職支援対策等について記述しまして、さらには、雇用の維持等について言及してまいりたいと考えております。

続きまして、県への提言についてですが、1つは、現状について、データの検証(数値が上がった、下がったその理由の分析)や、対策を打ったその効果の検証が足りていない。最大限の効果に向けた投資ができていないのではないかとといった指摘が委員会においてなされたところであります。さらには、中山間地域、特に、本県の強みである農林水産業における担い手不足、高齢化の現状に対する対策強化について言及してまいりたいと考えております。

最後に、国に対して、中山間地域や若年者、さらには農林水産業などの各産業における実情を伝えて、地方の実情に合った対策を行うよう求めるべきであるということを記述したいと考えております。

次に、(3)就業支援についてであります。県内調査で訪問しましたヤングジョブサポートみやざきなどに触れながら、本県の就業支援の取り組みについて記述したいと考えております。特に、若年者の雇用が非常に厳しい状況にありますので、県外調査で伺いました群馬県若者就職支援センターの取り組み、ここでは、就職後の徹底したフォローまでの取り組みでありますとか、若者を、支援を行う客体としてではなく、みずから支援に参加させる主体として位置づけた取り組みなど紹介しまして、県への提言につなげてまいりたいと考えております。

続きまして、右側上段に移ります。企業立地についてであります。

県の24年度までの5カ年の計画であります基本計画に沿って、本県の企業立地の取り組みについて触れたいと考えております。また、県内調査で訪問した誘致企業であります千住技研や住友ゴム工業での調査、さらには、県外調査で訪問しました日本立地センターでの調査・意見等を踏まえまして、④の県への提言となります。

日本立地センターでは、これからの産業として、環境関連、バイオ関連、食品関連の3業種を挙げておられました。本県は農林水産業が強く、他県に対して強みがあります。もちろん全体の底上げも必要であります。気候や文化・歴史など本県の特徴・特性を生かした、強みを生かした企業立地の推進を提言してまいりたいと考えております。

次に、3、農商工連携の推進及び新事業の創出についてであります。

まず、本県の可能性についてであります。農林水産業の産出額は全国でもトップクラスにありまして、非常に可能性、将来性があるということは委員会においても説明があったところだと思います。県内調査で訪問しました霧島工業クラブ等に触れながら、本県の組織体制を含む取り組み状況について言及してまいりたいと思います。

(2)(3)は、強みを生かした新産業として、それぞれ、木質バイオマスの利用推進、エコフィードについて取り上げたいと考えております。

まず、(2)木質バイオマスの利用推進についてですが、本県の林業は、言うまでもなく全国でトップクラスでございまして、本県の強みと言えます。本県の林業からして、また、ソー

ラーフロンティア構想など環境を重視する本県の姿勢からしますと、もっと積極的な木質バイオマス利用があるべき姿ではないかと考えます。木質バイオマスの利用、とりわけ林地残材が燃料などのエネルギーとして価値を持つことができれば、環境面のみならず、林業経営に寄与し、森林整備の推進にもつながるほか、資源の収集や運搬、バイオマスエネルギー供給施設や利用施設の管理運営など、新しい産業と雇用がつくられ、山村地域の活性化にもつながるものと考えております。また、バイオコークスでありますとか、オフセットクレジット制度など新たな取り組み等もありますので、今後の積極的な推進に向けて提言をしまいたいと考えております。

続いて、(3)エコフィードですが、農畜産業もまた本県の強みとなっております。エコフィードの取り組みによりまして、食品残渣・土壌汚染の改善など、課題解決へとつながるだけではなく、企業側に食品リサイクル法の制約に対応しやすい環境を提示でき、食品産業を誘致しやすい環境を整えることができるなど、エコフィードの推進によりまして周辺産業へ波及し、よい形で循環し、雇用増が見込める大きな効果が期待できるものと思います。本日、入江先生からお聞きしました内容も含めまして記述をしまいたいと考えております。

(4)県への提言についてですが、県の強みを生かした取り組みということで、木質バイオマスとエコフィードを取り上げましたが、県は、中長期的に10年先、20年先を見据えた産業の振興を図るべきであると考えます。それは、地球環境にすぐれたものや周辺産業への波及、多くの効果を引き出せるもの、宮崎がリードし、誇れるものでないといけないと考えております。

本県の気候や風土、歴史、特徴・特性等を踏まえ、宮崎の強みを生かして、先見性をもって新しい産業創出に取り組むべきことを言及していきたいと考えております。

最後に、ローマ数字Ⅲ、結びであります、これまで申し上げました、県が取り組むべき事項である提言等を再度総括して列記しまして、結びとしたいと考えております。

説明は以上でございます。

○満行委員長 正副委員長案について説明は以上なんですが、委員の皆さん方から御意見がございましたら、お伺いしたいと思います。

〔「正副委員長に一任」と呼ぶ者あり〕

○満行委員長 それでは、一任ということですので、委員会報告書の作成を正副委員長に御一任いただいて作成したいと思います。あと、印刷のスケジュールの関係で、報告書案を個別に御了解いただくような形でお願いしたいと思いますが、よろしいでしょうか。

〔「異議なし」と呼ぶ者あり〕

○満行委員長 では、そのような形で進めさせていただきます。

今回の委員会は、2月定例会中の委員会となりますが、報告書につきましては、先ほどお話ししましたとおり、事前に皆様の御了解をいただきたいと思っております。でき上がりました報告書は、ほかの委員会の分と合冊して、2月定例会の最終日に議場で配付することとなりますので、御了承をお願いしたいと思います。

なお、今回の委員会では、2月定例会最終日に私が行います委員長報告の案について、これは報告書を要約したものですけれども、御協議をお願いしたいと考えていますので、よろしくお願いいたします。

次に、その他で何かございませんでしょうか。

〔「なし」と呼ぶ者あり〕

○満行委員長 なければ、本日の委員会はこれで終了したいと思います。ありがとうございました。お疲れさまでした。

午前11時49分閉会