

「地域循環型社会」の創造を リードするレンダリング産業



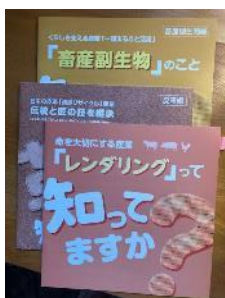
—農的社会デザイン研究所代表・蔦谷栄—

「牛1頭から、どのぐらいの割合を肉として食べているか」と問われたら、あなたは何と答えるだろうか。50%か、60%か。その真ん中あたりで55%ぐらい、という答えが多く聞こえてくるような気がする。正解は何と42%。すなわち、生体重700キロの牛を処理すると、肉として利用できるのは290キロにすぎない。言い方を変えると、廃棄されかねない410キロ、58%と6割近い部分を資源として有効活用することが大きな課題とされてきた、ということでもある。

実は筆者にとっても「牛の正肉割合42%」はまったく予想外で、友人が送ってくれた「『レンダリング』って知ってますか」「革のこと知ってますか」

「『畜産副生物』のこと知ってますか」の小冊子3冊セットを読んで知った。驚きであり、衝撃的でもあった。

これらの小冊子は、まさに f a c t b o o k とも言うべき逸品で、企画・編集が愛知化製事業協業組合で、愛知県あま市と株式会社井村食品が協力することによって、発行されたものである。



3冊セットの小冊子

ちなみに、小冊子で他の家畜の正肉割合についても確認しておくと、豚、鶏とも50%と紹介されている。同じ家畜でも牛の正肉割合が少なく、体重が重いほどにその体を支える骨などの割合が大きくなるということなのであろうか。牛の正肉割合が42%ということは、こうした骨や内臓などの副産物が正肉の量の1.38倍も排出されているということでもある。

そしてもう一つ、目を見開かされたのが、これらの副産物の不可食部分は「レンダリング」産業によって、廃棄されることなく有効利用されているということである。まず副産物の中身であるが、牛の生体重700キロに対して、骨80キロ（11%）、脂50キロ（7%）、血液56キロ（8%）、内臓70キロ（10%）、原皮56キロ（8%）、その他98キロ（14%）とある。可食部分についてはモツなどとして食用とされるが、不可食部分については食品（食用油脂、天然調味料、ラーメンスープ、マーガリン、お菓子、ゼラチン、ガム等）、生活用品（ペットフード、肥料、飼料、接着剤、フィルム、せっけん、化粧品等）、医療・健康（内服用カプセル、サプリメント、コラーゲン等）として余すところなく利用される。加えて、原皮は皮革として使われるが、原皮は統計上は加工品に分類され、農林水産物輸出としてはカウントされないものの、昨年の輸出額は約90億円と、一大輸出産品でもある。

ところで世は資源の減少、地球温暖化、貧困と格差の拡大などの問題が山積しており、SDGs（持続可能な開発目標）に象徴されるように、持続的で循環型の社会を目指す流れが広がり浸透しつつある。SDGsは17の世界的目標、169の達成基準、232の指標を掲げて、2030年を目標に、取り組みが展開されている。小冊子の最後のページには「私たちはSDGsが対象としている社会課題の解決に積極的に取り組んでいます。」として、「8 働きがいも経済成長も」「9 産業と技術革新の基盤をつくろう」「12 つくる責任つかう責任」の目標が掲載されている。まさにレンダリングが、「一頭まるごと活用」することによって「自然から授かった大切な『命』を環境に配慮しながら有効活用し、新たな命につなげ」る産業として、「地域循環型社会」の構築に大きく貴重な役割を果たしていることを実感した。



蔦谷 栄一（つたや えいいち）

東北大学経済学部卒業。1971年農林中央金庫入行、熊本支店長、農業部副部長を経て、96年7月農林中金総合研究所基礎研究部長。常務取締役、特別理事などを経て、現在、農的社会デザイン研究所代表。

〔主な著書〕

「未来を耕す農的社会」「農的社会をひらく」「地域からの農業再興」「共生と提携のコミュニティ農業へ」（以上創森社）
「日本農業のグランドデザイン」（農山漁村文化協会）など