

提 言

滋賀版「Farm to Fork Strategy」 ～持続可能な滋賀の食料システム構築に向けて～

令和3年3月26日

滋賀経済同友会
SDGs 21世紀の課題研究会

目次

I. はじめに	P 3
II. 食・農を取り巻く課題認識と世界の潮流	P 4
III. 滋賀版「Farm to Fork Strategy」提言の検討にあたって	P 7
IV. 提言：滋賀版「Farm to Fork Strategy」 ～持続可能な滋賀の食料システム構築に向けて～	P 12
V. おわりに	P 14

I. はじめに

令和2年度、滋賀経済同友会は活動テーマを「滋賀・グリーン 2020～自然と社会が調和する滋賀の未来～」とした。コロナ禍からの経済再生において世界の潮流は「グリーンリカバリー」であり、正に“グリーン”が時代を象徴するキーワードとなっている今、滋賀経済同友会ではグリーン経済実現に向けて「食・農」「水」「資源」「エネルギー」を4本の柱と捉え、研究会活動を進めてきたところである。

その中でSDGs21世紀の課題研究会としては、4本の柱の中でも特に身近で、大切かつ毎日欠かすことのできないものである「食」・・・この持続可能性はSDGsの大きな課題と認識し、研究テーマとさせていただいた。

折しも、食の持続可能性に強い危機感を持つ欧州委員会では、2020年5月、持続可能な食料システムを構築するための戦略として「Farm to Fork Strategy～農場から食卓まで戦略」を公表した。欧州グリーンディールの中核をなす戦略で、「農家・企業・消費者・自然環境が一体となり、共に持続可能な食料システムを構築する」としている。

この「食」ということに関して日本および滋賀で振り返った時、私たちの日々の生活において今は当たり前にある「食」ではあるが、この持続可能性は私たちにとっても大きな課題であるといえよう。持続可能な食料システムの構築は、欧州だけの問題ではない。日本、滋賀においても取り組むべき課題であり、「食」の生産・加工・流通・消費の各プロセスにてイノベーションを起こし、人・社会・環境にやさしく、地球の健康を守りながら「食」の安全を保障する新しい食料システムの構築が必要で、言わば「地域資源を生かした食のサーキュラーエコノミー」が求められていると考えるところである。

現在、コロナ禍の日本においては都市一極集中の弊害が露呈し、地方分散社会が見直されている。その中で私たちの地元滋賀は、

- ☆豊かな自然資本と適度な人口（適度な“疎”）
- ☆三方よしに代表される近江商人の精神と環境意識の高い県民性
- ☆琵琶湖の水と恵み、発酵食品をはじめとする独自の食文化
- ☆滋賀経済同友会が長年取り組んできた「環境と経済の両立」

等々、滋賀には素養と可能性があふれており、滋賀でなら、地域のリソースを結集しイノベーションを起こすことで「持続可能な食料システム～滋賀における食のサーキュラーエコノミー」が実現できると確信するところである。

そこで当研究会としては、滋賀における持続可能な食料システム構築がイノベーションと新たなビジネスを創出し、地域経済活性化、地域価値向上に寄与し、ひいては地方分散の時代において“選ばれる滋賀”に繋がるものと考え、滋賀版「Farm to Fork Strategy」～持続可能な滋賀の食料システム構築に向けて～を提言したい。

II. 食・農を取り巻く課題認識と世界の潮流

1. 食糧需給の現状

世界の人口は1日あたり22万人が増加していくといわれている中、2038年頃には90億人を突破、2050年前半には約100億人に達するという試算がなされている。また、ブルッキングス研究所によると2018年秋、世界人口の50%超が初めて「中流階級以上」に位置付けられるというデータが発表されている。

しかしながら、この「世界人口の増加」と「豊かな暮らしの普及」という掛算の先には、「人類の生存課題」という思わぬ課題が表面化する。

人間活動が与える環境負荷を測る指標として有名なエコロジカル・フットプリントを基に現在の人類による消費の大きさを計算すると、もうすでに地球1.7個分を消費している計算になる。また、世界中の人々がもし日本と同様の生活をしたと仮定すると地球が2.8個必要と試算されている。

すなわち、従来通りの経済活動の営み方を続けていけば、現在においても表面化している、気候変動、食糧・水問題、プラスチック汚染や土壌の劣化など、人類の生存を脅かす重要な課題が加速化していくことになる。

その中で、食糧について試算されたものをみると、約30年後の2050年には20億人分の増産、1.55倍の食糧供給が必要となると同時に、世界の食糧不安人口は20億人を超え、飢餓人口は8億人に達すると想定される。一方で、豊かな暮らしの普及により、世界人口の30%超が肥満状態となるとも予想され、約70%が大都市に暮らし、30億人はスラム街に暮らす可能性があるなど、貧富の差は益々拡がることで生じる社会不安が人類の生存を脅かす一因になることは想像に難くない。

2. 食品ロス、食品廃棄の現状

日本においても、サプライチェーンの整備と冷蔵・冷凍技術の向上により食料の供給体制は各段の進歩を遂げてきた。これに伴い、大量生産大量消費の食品の循環サイクルが定着化、サプライサイドの効率化と食品の安全性を兼ね合わせた結果、「賞味期限と消費期限」の問題がクローズアップされるに至っている。

廃棄物処理法における食品廃棄物のうち、可食部分と考えられる量を食品ロスとして算出すると、直近統計でも1年間で612万トンが食品ロスと計算され、国民ひとりひとりが毎日お茶碗1杯分の食料を捨てていると換算できる。

ちなみに、ここ滋賀県については、食品産業統計の指標では全国47都道府県中33位で、シェアでいうと0.47%（食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等多量発生事業者の定期報告における「都道府県別の食品廃棄物等の発生及び再利用の実施量」の集計結果（H30年））と比較的良好な水準といえる。

3. 農地の現状

現行の工業型農業慣行と森林伐採が続くと「60年以内に表土のすべてが喪失される可能性」が世界的に示唆されている。日本においても、農薬、化学肥料、重機の影響で農地が劣化する勢いは止まらず、農業の集約化・工業化、農薬・化学肥料による汚染は今も進行している。

ここ滋賀においても、化学肥料の影響で成長する力が衰え、また温暖化等の影響も併せ、従来の品種が育たない事象が発生しており、滋賀県農業・水産業温暖化対策行動計画においても「温室効果ガスの排出量が少ない農業の推進」「地産地消の推進による農産物輸送エネルギーの削減」「農村地域における再生可能エネルギー等の導入」と様々な施策が導入されている。

4. 食・農と密接な関係にある、水・エネルギーに関する課題認識

世界では人口の増加や経済成長、気候変動により、世界的な水資源問題が発生している。専門家からなる「2030水資源グループ(WRG)」は、2030年に世界の水使用量が6兆9千億立方メートル(農業用は4兆5千億立方メートル)となり、利用可能量4兆2千億立方メートルに対して水不足が世界で深刻化し、47%分不足すると予測する。

さらに、水問題は生命維持にとどまらない。アジアの研究者チームによればヒマラヤの氷河の急速な融解により、下流域の20億人以上に影響が出るとの予測も出ている。また、同様の指摘によれば、沿岸部の都市人口、約6億3400万人は、21世紀でみられる海面上昇リスクにさらされることになる。

世界の状況に対し、日本は比較的水資源に関して恵まれた環境があり、国内において食料の安定供給への顕著な影響は発生していないが、米国など主要な穀物輸入元でも実質的水不足が懸念されており、将来的に各分野での水需要が水資源量を大幅に上回った場合には、主要な穀物輸入元の農業生産にも影響を与え、日本への食料供給に影響を及ぼす可能性があることから、身近な課題として認識するべきである。

滋賀には日本一の(淡水)湖である琵琶湖があり、農林水産業・鉱工業などあらゆる産業に豊富な水を供給してきた。しかしながら、「琵琶湖の深呼吸(全層循環)」が3年ぶりに観測されたという報道があったように、地球温暖化の影響を身近に感じざるを得ない。

滋賀には琵琶湖と共に暮らしてきた生活文化や歴史がある。この大切な資産である琵琶湖の水を守ることが日本全体、ひいては地球規模の課題へのアプローチに他ならない。

また、当然のことながら、各産業の発展や人々の暮らしにはエネルギーは欠かせない。人口増加と経済成長が莫大なエネルギー需要を生み、その需要を満たすために森林伐採や化石燃料の利用が進んだ結果、二酸化炭素排出量が増加し地球温暖化へ、という悪循環は誰もが知る世界の課題である。すでに世界でも、日本国内においても、そしてここ滋賀においても自然エネルギー、再生可能エネルギーを意識する機運は高まっており、木質バイオマス発電事業への取り組みや、官民共同出資の地域電力会社の設立など、課題解決に取り組む事例を見ることができる。

5. 欧州「Farm to Fork Strategy～農場から食卓まで戦略」について

冒頭に記したように、食の持続可能性に強い危機感を持つ欧州では、2020年5月に欧州グリーンディールの一環として「Farm to Fork Strategy～農場から食卓まで戦略」が公表された。

これは、農家、企業、消費者、自然環境が一体となり、共に持続可能な食料システムの構築を目指すものであり、その取組の領域は以下に大別される。

- 手頃な価格である持続可能な食料品へのアクセスの確保
- 気候変動への取組
- 環境保護・生物多様性保全
- 食の供給網における公平な経済活動の実現
- 有機農業の拡大

そして、2030年までの目標の例として、以下の4点を掲げているのみならず、その他にも消費者への情報アクセスの強化を図るため、商品ラベル表示の改善などを予定している。

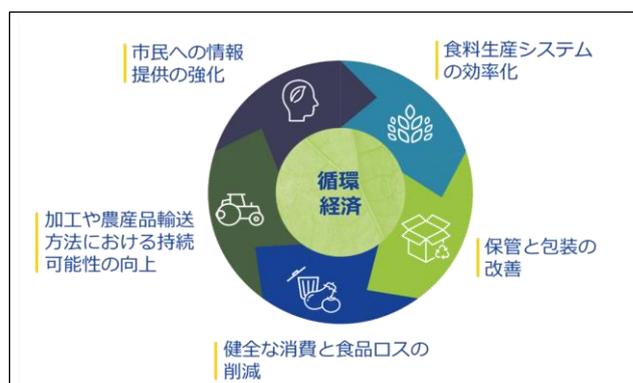
- ① 殺虫剤の使用を50%削減
- ② 化学肥料の使用を少なくとも20%削減
- ③ 畜産と水耕栽培で用いられる抗菌剤の使用を50%削減
- ④ 農地の25%を有機農地に転換

さらには、「Farm to Fork 戦略の行動計画として27のアクションプラン」を定め、かつ指定時期を示しており、それらの施策により、右図のような「生産から消費までの循環経済」実現を目指すものである。



出典：https://ec.europa.eu/food/farm2fork_en (© European Union, 1995-2021)

出典：https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf (© European Union)



出典：駐日欧州連合代表部 HP © 駐日欧州連合代表部

この欧州において策定された戦略から得られる示唆は重要である。

私たちの暮らす地球環境そのものの持続可能性を「食」という観点で鑑みたとき、あらゆるステークホルダーが参加する「循環経済」(サーキュラーエコノミー)を実現しなければならないことが明確に示されている。また、その実現のために具体的な戦略目標が設定され、法的な規制を含めた運用が計画されている。逆に考えれば、それだけの強い危機感がある背景にあると言えよう。

Ⅲ. 滋賀版「Farm to Fork Strategy」提言の検討にあたって

1. 背景の整理

欧州で公表された「Farm to Fork Strategy」の背景には世界の現状に対する強い危機感があることは前述のとおりである。食糧需給をはじめとする可視化された課題とともに、経済格差が生み出す社会不安なども本戦略を強く後押ししている背景と考えられる。

翻って、日本国内、そしてここ滋賀に欧州と同様の危機感があるだろうか。

先人達の努力と創意工夫により築き上げられてきた平和で安全、そして清潔な社会に暮らす私たち現代日本人は、高度に発達したサプライチェーンと治安のよい社会環境の中、24時間営業の小売店、飲食店に囲まれ、また、世界屈指の水道システムにより、蛇口から飲料水が各家庭に供給されている、といった快適な日常を過ごしており、欧州と同程度の危機感を持つことには限界があるのではないだろうか。もちろん、食品ロスや貧困問題についての報道はあるものの、行動の変容を促すには至っていないと考えるところである。

2. 提言の意義

世界で鳴らされる警鐘から目を背け、行動しない選択肢があるであろうか。答えはもちろん「ノー」である。世界第3位の経済大国としての責務、そして、受け継がれてきた地球環境を子孫へ残す責務が私たちにはある。特に、経済活動を営む私たちには、提唱するだけでなく、実行し成果を生み出す責任、持続可能性を実現する覚悟が必要だ。

このコロナ禍で、日本社会が「規制」や「監視」に拠らない「自粛」という枠組みでも相応程度機能する高い社会規範を世界に示した。未知のウイルスという危機意識が背景にあるが、この民族・国家としての素養はあらゆる側面で社会に根付いたものであると改めて自覚するところであり、まだ身近には感じられなくても、顕在化してきた世界的な課題への取り組みに対し、高い規範と自律性を発揮することを期待するものである。もちろん、自発的な意識改革だけに依拠することはナンセンスである。参加しやすい枠組みを提示する、参加する意義やメリットをわかりやすく説明する、目標を可視化しその到達状況を開示するなど、持続可能性を実現する仕組みや仕掛けを導入、運用していく必要がある。

3. 滋賀で取り組む意義

今回の提言では欧州の戦略モデルにヒントを得、滋賀版「Farm to Fork Strategy」としてはいるが、国内で先駆け、ここ滋賀で本取り組みをおこなう意義について、以下複数の観点で考察する。

① 歴史的・文化的特性

まず、挙げるべきはやはり日本一の（淡水）湖である琵琶湖の存在である。滋賀は古くから「水」の優位性を享受し、農業分野においても水田率が全国2位、全産業における第2次産業の占める割合が全国トップなど、あらゆる産業を育んできた。まさに「Mother Lake（母なる湖）」としての圧倒的な存在感を示しているが、一方で、近代社会においては人の営みに起因する汚染問題との戦いであった。農薬による汚染、化学物質による汚染、富栄養化による赤潮発生など、環境問題に取り組む意識は滋賀に生きる

人の心に深く刻まれている。今では全国規模に発展を遂げた「せっけん運動」の発祥もここ滋賀、琵琶湖を守る市民運動がはじまりである。

また、「東西の結節点」と言われるように、東海道、中山道など主要な交通路が交わるポイントとして様々な文化や価値観を受け入れ、また発信をしてきた歴史がここ滋賀にはある。また、地理的特性を活かした近江商人がそれを全国にもたらしたことは想像に難くないが、それだけではなく、近江商人のここである「三方よし」は、現代のSDGsに繋がる重要なキーワードである。2020年1月のダボス会議において「ステークホルダー資本主義」が提唱されたが、これまで欧米が主導してきた株主資本主義からの脱却を目指した発信として注目を集めたものの、極論すれば「三方よし」の精神に他ならない。ついに近江商人のここはグローバルスタンダード化したといっても過言ではなく、その精神文化を受け継ぐ滋賀は自律的なサステナブル社会を実現できると確信するところである。

② SDGs の先進的な取り組み

滋賀県は全国で先駆けてSDGsを県政に取り込むことを宣言し、2019年7月、SDGsの達成に向け優れた取組を進める「SDGs未来都市」に選定され、「世界から選ばれる『三方よし・未来よし』の滋賀の実現」をテーマとした「滋賀県SDGs未来都市計画」を策定している。そして、「経済、社会、環境」の三側面のバランスを取り、地域を活性化させ、最適な形の「未来よし」につなげる取り組みを推進している。

また、滋賀経済同友会の提言から産官金連携にて設立された「滋賀SDGs×イノベーションハブ（愛称：しがハブ）」は、社会的課題解決型ビジネスモデル構築に向けた着実な取り組みが評価され、2020年度地方創生SDGs官民連携優良事例（全国96事例中5事例）に選出されている。このようなこのような官民挙げて取り組む姿勢は、本戦略を実行し、かつ、持続可能性を高めるための重要な礎である。

③ 健康滋賀・長寿と食との関係

厚生労働省の2015年都道府県平均余命では、滋賀県は男性1位、女性4位と公表されておりいわゆる「長寿県」という特徴をもつ。（上位県で見ると、長野県で男性2位、女性1位となっている。）

その背景に飲酒喫煙といった生活習慣や所得といった生活環境があげられているが、本研究会では食文化、特に全国的にも名の知れた「鮎寿司」に代表される「発酵文化」に着目した。同じく上位の長野県では、すでに発酵文化と長寿との関連性に着目し、「発酵・長寿県」宣言をおこなうなど、内外への発信をしていることは参考になる。

長寿・健康の背景に食文化が大きく影響を与えることは疑う余地はなく、「本当の意味での健康しが」を実現するためにも当戦略が有益と史料する。

④ 食に関する行政施策や地域の取り組み

滋賀ではすでに数々の行政施策や地域での取り組みがおこなわれている。

いくつか取り上げると、「おいしがうれしが」は地産地消の取り組みであるし、「滋賀めし」は食を通じた健康増進がテーマ、「三方よし！！でフードエコプロジェクト」は食品ロス削減に向けた活動である。また、環境負荷削減による農産物生産を推奨する「環境こだわり農産物」、漁業と農業の循環型を実現する「琵琶湖システム」（世界農業遺産候補）など、社会的な評価を得ているものもある。

また、直近においても、農業の生産性向上や環境問題等の諸課題に取り組むため「持続的で生産性の高い滋賀の農業推進条例（愛称：しがの農業みらい条例）」が採択され、本年4月から施行されることになっているが、こちらは農業分野におけるSDGsを前面に掲げた全国初の条例として注目を集めているところである。



上記①～④で述べたように、滋賀版「Farm to Fork Strategy」に取り組む意義についていくつかの観点で検証し、加えて次項に参考として記す民間事業者における取り組み事例が多々生まれていることを鑑みれば、滋賀には「すべてのピース」が揃い「自律的に取り組む素地」が歴史的、文化的に培われており、ここ滋賀なら実現できる、滋賀こそ「Farm to Fork Strategy～持続可能な食料システム構築」を推進するに最良の地であると確信するところである。

4. 民間事業者の食・農に関する取り組み事例

Farm to Fork Strategy の要諦である循環経済。すでに民間事業者においても様々な取り組みがおこなわれている。研究会にて紹介された「他地域での成功例」も含め、いくつかの事例をご紹介します。

① 「滋賀 SDGs×イノベーションハブ」サポート事業

● キクラゲ生産を核とした地域循環経済<2020年活動報告>

キノコの菌床となるオガ粉は県内の木材業者から調達、農福連携で高齢者や障がい者を雇用してキクラゲ等キノコを生産、地元スーパーやホテル、食品宅配業者などに販路を開拓する、という、材料調達、生産、販売、廃棄のすべてを県内でまかなうという地域循環食材の実現に向けた取り組みが報告されている。

● 「淡海うなぎ」陸上養殖プロジェクト<2020年活動報告>

琵琶湖の天然うなぎは質が高いことで知られるが、県内に養殖場はなく、一方で全国的に漁獲量が減少していることもあり、養殖で安定供給し、かつ、地域ブランド化も目指す試みが報告されている。しかも、排水がでない環境にやさしい陸上養殖を目指している。

● 朝恋トマト、バイオディーゼルプロジェクト<2020年活動報告>

地域の家庭から廃食油を提供してもらい、その廃食油をバイオディーゼル燃料に生成、その燃料を使ってトマトのビニールハウス栽培をする、という資源循環型モデルが報告されている。廃食油を提供した家庭には、生産されたトマトが渡されており、価値の循環も生じている。

② 民間企業の社会課題解決型事業の取り組み

● 株式会社明豊建設様「Benir du lac（湖の恵）」

<2021年「滋賀 SDGs×ビジネス表彰」優秀賞受賞>

近年悪臭などで社会問題となっていた琵琶湖の藻から有機肥料「Benir du lac（湖の恵）」を開発、販売するモデルを構築している。化学肥料の比ではなくその効能は高いことが検証されており、悪臭といった環境問題を解消するだけでなく、廃棄物の有効的な活用という意味で見事な循環型事例といえる。

● 株式会社平和堂様「平和堂ファーム」

地域の持続的な成長に貢献し、社会がより良くなっていく「地域共創」を実現するため、「滋賀県の要の一つの農業を応援したい」、「企業コンセプトである安全・安心・エコ商品を安定的に提供したい」という目的のもと、自社農場「平和堂ファーム」を開場、持続可能な農業を実現すべく、売れる野菜を作りやすくするモデル構築に取り組む。

● ヤマムログループ様「木質バイオマス」×「マンゴー」

祖業である木材事業の廃材、廃棄物を活用した木質バイオマスボイラーの熱を利用したマンゴーのハウス栽培と、SDGsを意識した事業展開に取り組んでいる。

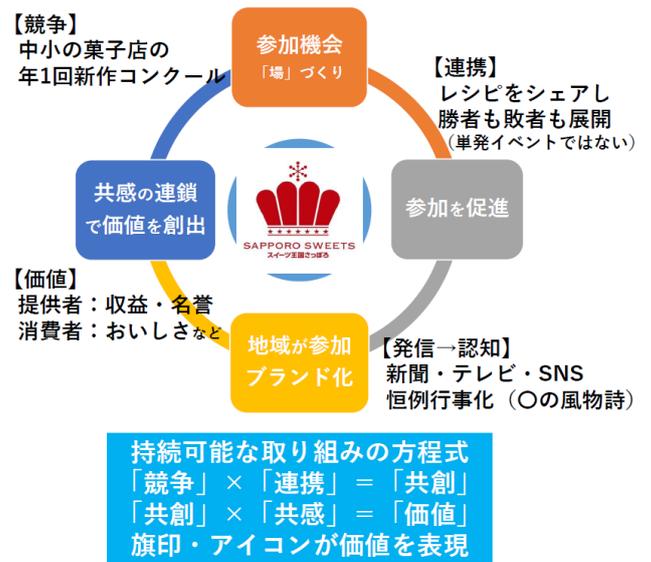
③ 行政や地域を巻き込んでブランド化に成功した事例<研究会にて紹介>

【スイーツ王国さっぽろ】

札幌はもともと世界的にブランド化された街であり、こと「食」に関して言うと魅力ある豊かな水産資源や独特な食材のイメージがあり、さらにお土産の定番として「白い恋人」は誰もが知っているものだろう。しかしながら、ことスイーツの分野においては、小麦粉、乳製品といった豊かな原材料資源を背景に個々商品では強みを持ちながらも、地域全体としての取り組みにはなっていなかったことが課題であった。その状況を憂慮した企業経営者の発案で企画されたのがこの「スイーツ王国さっぽろ」である。

まず、年1回、菓子職人なら誰でも参加できる「新作コンクール」を開催。ただ、その特徴はそのコンクール終了後にあり、本来門外不出であるべきレシピをすべての参加者、いわば競争相手に公開してしまう。レシピを受け取った者は、そのレシピを基に自身の店舗で新作商品として同じ名前で一定期間販売、それを地域の住民、および、ツーリズムと連携して観光客に買い回りをしてもらう、という仕掛けとなっている。単に勝者を決める単発イベントではなく、消費者も楽しめ、観光客の増加も期待できるという、まさしく三方よしの循環型、持続力のある参加型イベントに成長したとのことである。

もちろん、規模や内容は異なることから、すべての場面において同じ手法が応用できるものではないが、継続的な参加を促す仕掛け、それぞれの価値を追求する仕組み、価値を体現するシンボルの設定など参考にすべきポイントは多い。

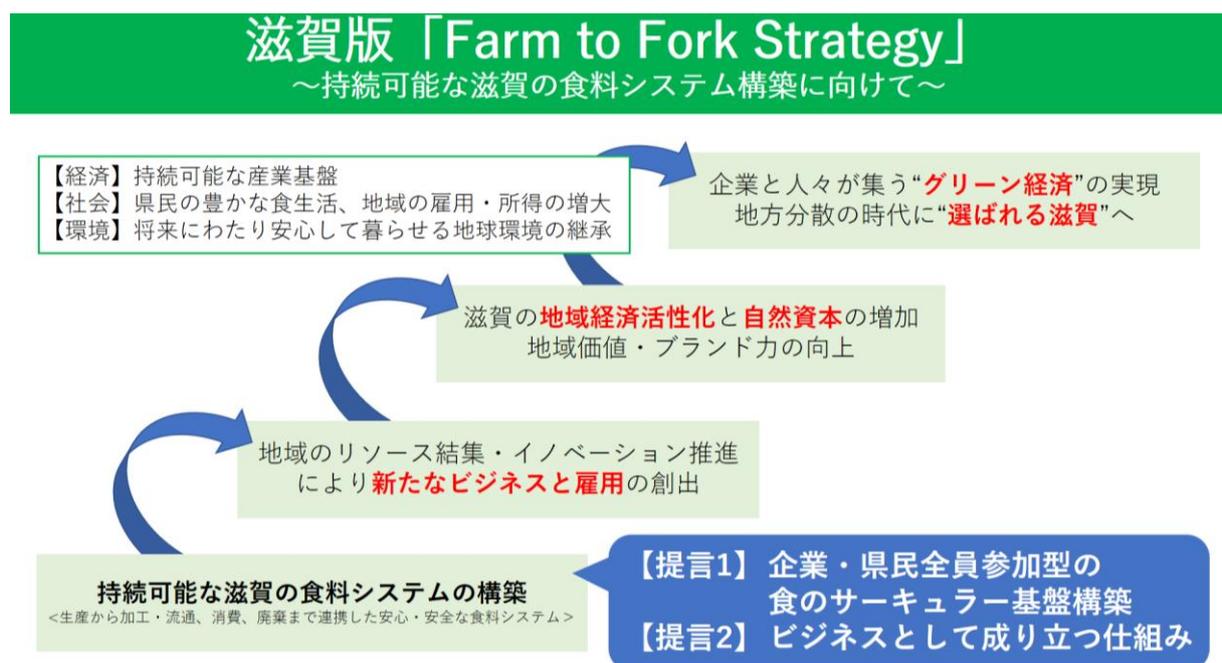


IV. 提言：滋賀版 Farm to Fork Strategy～持続可能な滋賀の食料システム構築に向けて～ <SDGs 視点かつ事業者目線で考える滋賀の持続可能な食料システム>

これまで述べてきたように、ここ滋賀には「Mother Lake・琵琶湖」を核とした「水の優位性と琵琶湖の恵み」「発酵食品をはじめとする独自の食文化」「SDGs 視点で社会課題にビジネスで取り組もうとする進取の気鋭」等々、持続可能な食料システム構築へ向けた「ピース」が揃っている。さらに滋賀経済同友会が長年取り組んできた「環境と経済の両立」「産官民が一体となった高い環境意識」が根付いている地域であり、日本において「Farm to Fork Strategy～持続可能な食料システムの構築」を実践するにはここ滋賀が「最良の地」であることは疑う余地がないと思料し、本提言を行いたい。

【提言の目的】

最終的な目的は「企業と人々が集う、“グリーン経済”の実現」そして「地方分散の時代において“選ばれる滋賀”の実現」である。そのために、今、持続可能な食料システム（生産から加工、流通、消費、廃棄まで連携した安心・安全な食料システム）の構築に取り組むことは、滋賀にとって重要かつ非常に意義のあることと考え、以下の提言を行う。



【提言1】 企業・県民全員参加型の食のサーキュラー基盤構築

欧州 Farm to Fork Strategy でも提唱されているように、持続可能な食料システム構築のためには、循環（サーキュラー）経済がポイントとなる。分業化された近代のサプライチェーンの中で容易ではないが、既存の様々な取り組みをつなぎ合わせ、また、不足するものは新しいイノベーションで生み出し、食のサーキュラー基盤を構築することを提言したい。

そのためには、生産者だけでなく経済界の積極的な参画は必須。加えて行政のサポート、調整機能の発揮、さらには食品ロス削減等へ向けた消費者レベルの行動変容が必要となり、行政にはそれを後押しする施策の立案実行をお願いしたい。

特に、真の循環経済を実現するためにはこの「消費」というピースは不可欠であることから、消費者が価値を感じるインセンティブ色の強い施策の検討・導入を期待する。

① 生産・加工・流通・消費の各プロセスにおけるイノベーション

民間

- 各プロセスにおいて地元企業のリソースを結集、イノベーションを推進することで地域食品循環プラットフォーム（地域資源を生かした食のサーキュラーエコノミー）を構築
- 経済界の積極的な「参画」と「イノベーション」が新たなビジネスを創出
＜考えられるイノベーション＞
 - ・ 生産：環境負荷の小さい持続的で生産性の高い農業の推進
 - ・ 加工・流通：ロスを少なくする加工システム、食品を長持ちさせる貯蔵システムや包装資材、輸送システムの最適化
 - ・ 消費：安心安全な食料へのアクセス方法の多様化（E C販売等）、食品残渣の堆肥利用

② 地産地消・産消連携の更なる推進

行政

民間

- 生産と消費を繋ぐ容易かつ多様なサプライチェーンの構築
- SDGs を実現する滋賀基準の策定

③ 消費者が価値を感じるインセンティブ色の強い施策の検討・導入

行政

- ポイント制度の導入検討
持続可能な食のサーキュラーに資する商品・サービスの購入者にポイントを付与する仕組み・・決済手段、マイナポイント、自治体ポイント、地域通貨等々、活用・連携可能なツールは多岐にわたり、DXによるマーケティング施策展開にも有効
- ポイント制度を有効に機能させるため、新たな指標（ポイント付与対象）となる食品ラベルの導入検討・・既存の行政施策「おいしがうれしが」や「滋賀めし」「環境こだわり農産物」等とも連動

【提言2】ビジネスとして成り立つ仕組み

環境に優しく健康に良くとも、理想だけでは持続していかない。カエルのイラストで有名なレインフォレスト・アライアンスしかり、フェアトレードしかり、再生可能エネルギーもそうであるように、その背景には国の政策だけではなく、民間企業と消費者を巻き込んだ施策が必須・有効であることは言を待たない。

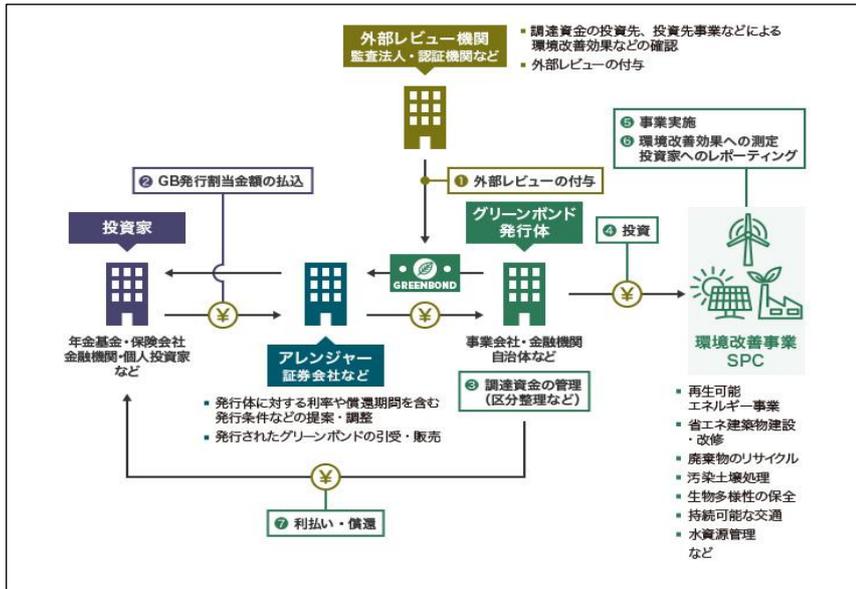
地元企業のリソースをプラットフォーム化するだけでなく、そこにお金がついてくる仕組みづくりも合わせて進めていくことが大切である。

さらに、ビジネスとして成り立つ仕組みとして、持続可能な食料システムに関する新たな認証制度の設定も行政に期待するところである。制度を適切に運用することでブランド化が図られ、「資本の呼び込み」「マネタイズ」に繋がるものと期待するものである。

① イノベーションや新たなビジネスにチャレンジする事業者への支援施策 行政 民間

● グリーンボンド

新たなビジネスに資金面とリスクヘッジ、投資効果測定で応援する仕組み



出典：環境省グリーンファイナンスポータル
<http://greenbondplatform.env.go.jp/greenbond/scheme.html>

② 資本の呼び込み、マネタイズにつながるブランド化 行政 民間

- 発酵食品文化のブランド化
- 安心安全な滋賀の食品ブランド確立

V. おわりに

2020年度はコロナに始まり、コロナに翻弄された一年であったが、世界の価値観が“グレー”から“グリーン”へと大きく潮目の変わる一年であった。もはやこの流れは止まることはなく、更に加速していくことは間違いない。

その中で当研究会としては、SDGs の課題かつグリーン経済実現へ向けた身近なテーマとして「食」にフォーカスし研究、提言を纏めさせていただいた。また農業分野では県が SDGs を実現する農業推進条例「しがの農業みらい条例」を全国初で施行いただくタイミングにも重なり、これを機に私たちの地元滋賀において、経済界、行政、広く県民の間で、人・社会・環境にやさしく安全・安心な食への意識が高まり、「持続可能な滋賀の食料システム～食のサーキュラーエコノミー」実現に向けた活動が大きなムーブメントとなることを期待したい。