



環境再生保全機構

地球環境基金便り

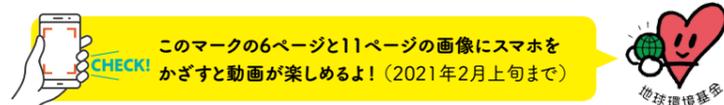
Japan Fund for Global Environment Report



特集

食と環境

- 2 特集：食と環境
- 10 Field Voice：認定NPO法人 ICA文化事業協会(ICAジャパン)
- 12 サポーターインタビュー：奥野製薬工業株式会社 JNC株式会社
- 15 第5回全国ユース環境活動発表大会 全国大会の開催報告



最初に、スマートフォンアプリ「COCOAR2」をインストール！

STEP 1 「COCOAR2」アプリのインストール



「App Store」もしくは「Google Play」で「COCOAR2」と検索し、インストールしてください。
または、左側のQRコードを読み込み、「COCOAR2」アプリをインストールしてください。

STEP 2 COCOAR2 を起動してかざす



「COCOAR2」アプリを起動し、指定画像にかざしてスキャンしてください。

※COCOAR2アプリは無料アプリです。

「第6回全国ユース環境活動web発表大会」開催決定！

今年度も「全国ユース環境活動発表大会(地方大会・全国大会)」を開催します。この大会は、高校生などのユース世代が日頃より取り組んでいる環境活動について発表するとともに、それに対して表彰を行うものです。

今年度の大会については、発表の場をweb上に移し、「web発表大会」として活動の発表動画を全国の高校をはじめ一般に公開するほか、「応援メッセージ」で他校との交流を図ります。

大会の詳細については、2020年9月発行予定の情報誌「全国ユース環境ネットワークVol.11」や「全国ユース環境ネットワーク」のホームページなどをご確認ください。

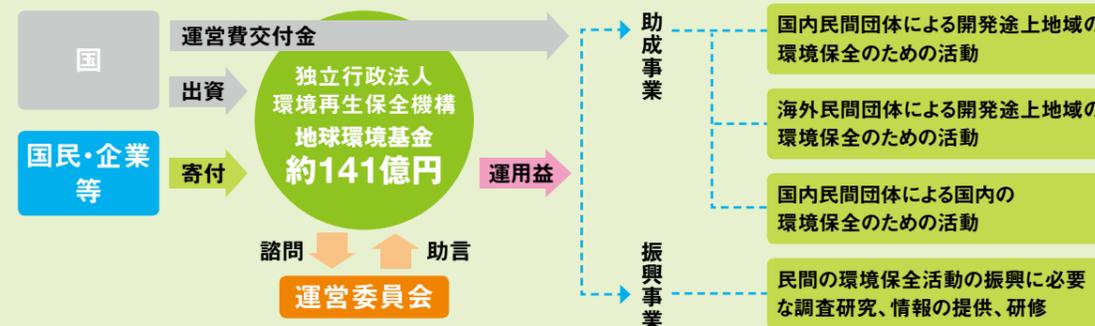


第5回発表大会での、グループワークの様子



地球環境基金とは

環境再生保全機構は、国の出資金と民間からの寄付金により「地球環境基金」を設け、その運用益と国からの運営費交付金により、国内外の民間団体(NGO・NPO)が行う環境保全活動へ支援を行っています。



ネットで簡単！クレジットカードでご寄付いただけます。

地球環境基金のホームページから、いつでも手軽にご寄付いただけます

●1回のご支援

1回：1,000円/2,000円/3,000円/5,000円/10,000円/30,000円/50,000円からお選びいただけます。

●継続したご支援(地球環境基金サポーター)

毎月と毎年からお選びいただけます。

毎月：500円/1,000円/2,000円/3,000円/5,000円/10,000円からお選びいただけます。

毎年：1,000円/3,000円/5,000円/10,000円/30,000円/50,000円/100,000円からお選びいただけます。

Logos for JCB, AMERICAN EXPRESS, Diners Club INTERNATIONAL, VISA, and Mastercard.

QR code for donation

FOLLOW ME!

Instagram

@erca_kikin

Twitter

@ERCA_kikin



家庭の生ごみで育てる安全な野菜

家庭にコンポストを普及させる活動をする「循環生活研究所」。家庭から出た栄養豊富な生ごみを堆肥にし、コミュニティガーデンなどで30~40種類の野菜を栽培。堆肥で育ったおいしく安全な野菜は、生ごみを排出した地域の家庭の食卓に上ります。

今回、初めてリモート取材に挑戦しました。ネットでつながれば、移動の必要なく、場所に関係なく画面越しにやりとりできる。技術の進歩に感心。それでも、直接お会いして、その場の雰囲気を含めて、いろいろなお話が聞ける対面取材が個人的にはいいなと感じましたが、この状況をチャンスと捉えて、これからも新しいことにチャレンジしていきたいと思いました。

地球環境基金便り

第49号 2020年(令和2年)9月号

発行/独立行政法人環境再生保全機構 地球環境基金部基金管理課
URL:https://www.erca.go.jp/jfge/ E-mail:c-kikin@erca.go.jp
〒212-8554 神奈川県川崎市幸区大宮町1310番 ミューザ川崎セントラルタワー8F
TEL:044(520)9606 FAX:044(520)2192 編集協力/株式会社東京法規出版



「食」は私たち人間と生物のつながりを最も端的に示すものです。生態系ピラミッド(図1)に表されているとおり、人間は食物連鎖によって全ての生き物とつながっています。生態系の食物連鎖の中で生き、生かされているのです。人間は生態系ピラミッドの中で最も繁栄し、地球全体に大変な影響を及ぼしています。

人間による影響は、空気や水、エネルギー資源などいろいろな部分に表れています。なかでも「食」はまさに

総括インタビュー



特集

食と環境

私たちの命の源であり、生きるために欠かせない「食」。その「食」が、地球環境にどのような影響を及ぼしているか想像したことがありますか？ 2019年度の日本の食料自給率は38%（カロリーベース/農林水産省）。食品の約6割を海外からの輸入に頼っているということであり、今や日本の食卓は輸入食品なしには成り立たなくなっています。大量の食料を海外から運んでくる一方で、私たちはまだ食べられる食品を大量に捨てています。その量はなんと年間612万トン（農林水産省）。国民一人ひとりが毎日茶碗一杯のごはんを捨てている計算です。

現代の「食」の何が環境に負荷をかけ、どうすれば環境保全につながられるのか。長年にわたり研究者として、そしてNGOとして環境や食・農の国際的枠組み動向に積極的にかかわってきた國學院大学の古沢広祐客員教授にお話を聞きました。

命と直結する問題です。その大切な「食」を、人間が生態系ピラミッドの頂点で支配しています。そこには家畜や作物、それを支える農業生態系まで組み込まれているため、全体をバランスよく管理することが重要です。すでに地上のは乳類のバイオマス(生物量)の60%をニワトリや羊、ヤギ、豚、牛などの家畜が占めており、人間が36%なので、野生ほ乳類はわずか4%しかありません。

作物についても同じです。私たち人間は長い歴史の中で多種多様な植物を利用してきたにもかかわらず、食料の大量生産、大量消費を目的に、人間にとって都合のいい種ばかりを育てています。人間の「食」は、環境に大きなインパクトを与えているのです。

私たちが何をどう食べるかで環境も私たちの体も変わる

「飽食の時代」と言われて久しい現代、私たちは日本にいながら簡単に世界各国の食材を手でできるようになりました。しかしその背後では、遠い国や地域から食料を輸送するために大量のエネルギーを使い、大量のCO₂を排出しています。またスーパーの店頭には、季節に関係なく一年中同じ野菜や果物が並びます。これはビニールハ

ウスや温室などを使った施設栽培の普及によって、農作物を旬以外の時期にも収穫できるからです。加温の施設栽培は、旬の季節に露地栽培するのと比較すると大量にエネルギーを使用します。いつでもどこでも好きな食材を購入できる今の便利な生活は、環境に大きな負荷をかけています。

おいしいものを手軽に食べられるようになったことは、生活習慣病の増加という弊害も引き起こしました。現代の豊かな食生活は、環境のみならず人の体にも悪影響を与えています。

これに対して伝統的な食べ物や料理は環境への負荷が小さく、健康に良いものが多くあります。日本には「身土不二」という言葉があります。「身と土、二つにあらざる」、つまり人間の体と人間が暮らす土地は一体で、切っても切れない関係にあるという意味です。似たような考え方として、西洋発祥の「スローフード」があります。ファストフードに対抗してつくられた言葉で、その土地でその季節にとれた自然の恵みを食べることが健康につながるという考え方です。

人間は食べ物を体内に取り込むことによって、「外なる環境(自然・生態系)」と「内なる環境(体内・健康)」が連結しています。環境と人間の体は

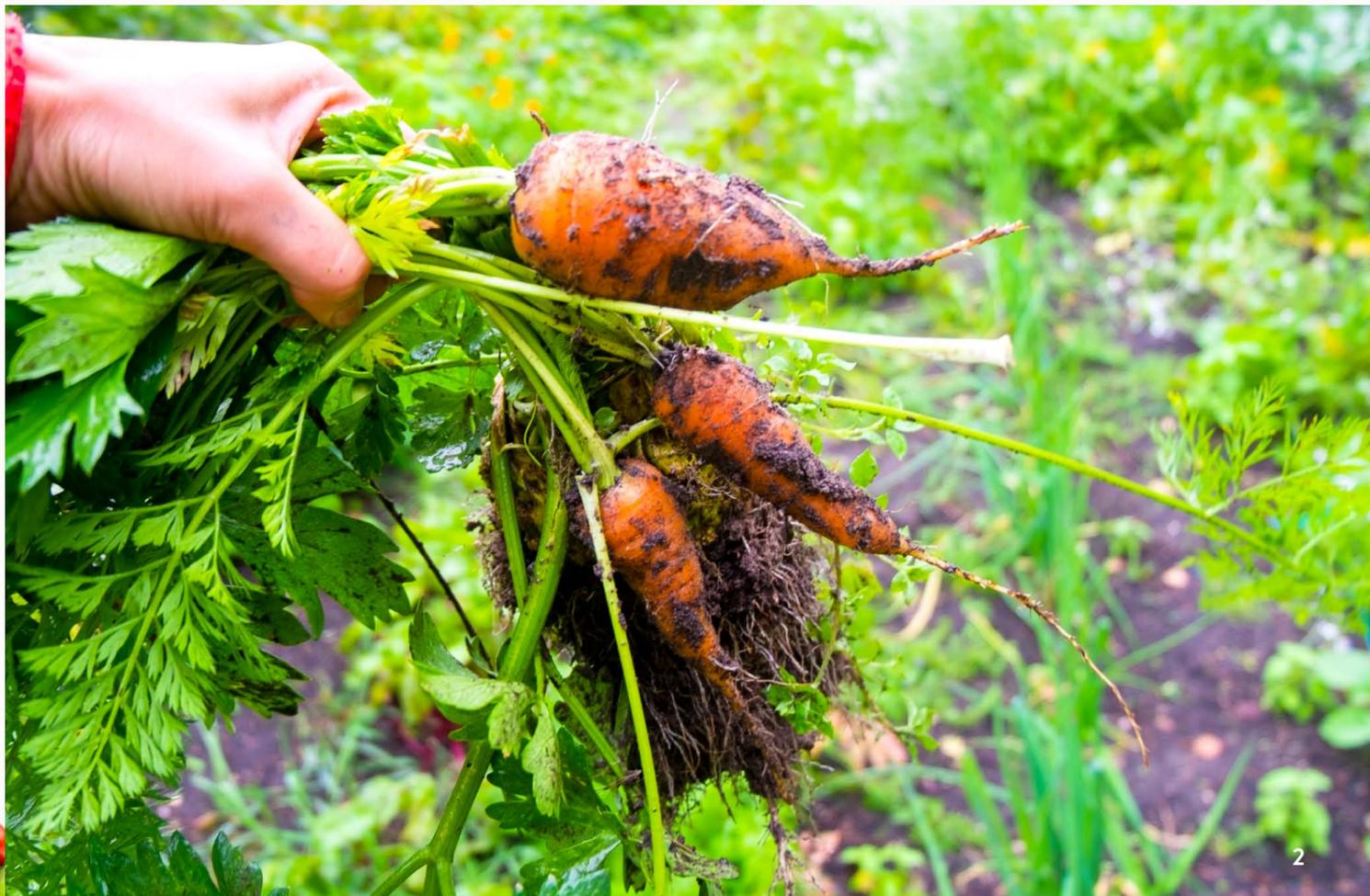
密接にかかわっていて、私たちが何をどう食べるかによって、環境が変わり、私たちの健康もまた変わっていきます。

「ワラの文化」から見える「食」がもつ多様な役割

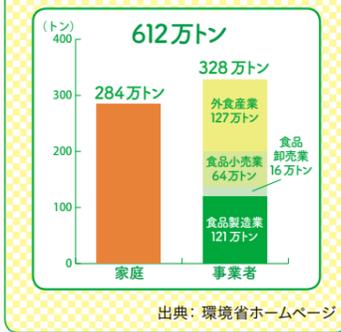
近代農業が環境に負荷をかけているのに対し、伝統的な農業の中には非常に永続的な仕組みがあります。明治以前の日本の伝統的社會には、資源循環がうまく生活に溶け込んでいました。その一例が「ワラの文化」(図2)です。

ワラは稲作の副産物として生まれまます。米の生産という目的だけで見れば、脱穀して米のなくなったワラは「役目を終えた」存在ですが、日本では古くからワラを多面的に利用してきました。燃料や家畜の飼料、簡易の屋根材料として、また、わらじのような生活必需品の材料として利用するほか、灰になっても肥料や染物、刃物など多様な産業で重宝されました。ワラという副産物を、米の生産以外の形で大切に生かしてきていたのです。

さらに興味深いのは、神社のしめ縄や正月のしめ飾りなど、ワラが精神的な意味合いにも使われていることです。地域によっては、今でもお盆に先祖の迎え火や送り火にワラをたく文化



(図3) 日本の食品ロスの現状 (2017年度)



食料危機を不安視する一方で、「食品ロス」が世界中で問題になっています。食品ロスとは、食べられるにもかかわらず捨てられる食べ物のことで、日本では1年間に約612万トン(2017年度推計)もの食品ロスが発生しています(図3)。国民一人ひとりが毎日お茶碗約1杯分(約132グラム)の食べものを捨てている計算です。食品ロスは飲食店や食品小売店など食品関連産業から出る事業系と、一般家庭から出る家庭系を分けて考える必要があります。事業系では、2001年に食品リサイクル法が制定され、食品廃棄物の再利用が義務化されるな

環境との調和を図るように組み立て直せば、そんなにたくさん食料を生産する必要はなくなるはずですが、

家庭からの食品ロス削減は「食」への感謝の精神がカギに

食料危機を不安視する一方で、「食品ロス」が世界中で問題になっています。食品ロスとは、食べられるにもかかわらず捨てられる食べ物のことで、日本では1年間に約612万トン(2017年度推計)もの食品ロスが発生しています(図3)。国民一人ひとりが毎日お茶碗約1杯分(約132グラム)の食べものを捨てている計算です。食品ロスは飲食店や食品小売店など食品関連産業から出る事業系と、一般家庭から出る家庭系を分けて考える必要があります。事業系では、2001年に食品リサイクル法が制定され、食品廃棄物の再利用が義務化されるな

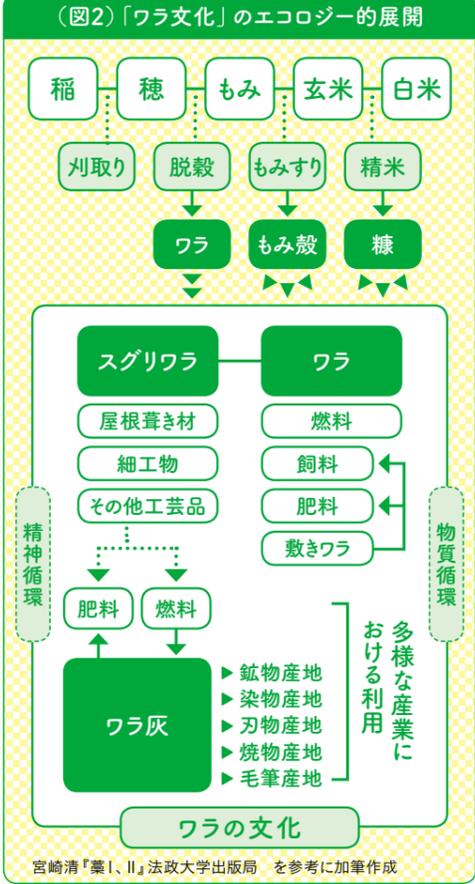
ど、一足早く取り組みが進んでいます。最近でも賞味期限の見直しやフードバンクの活用など、具体的な動きが見られます。

一方、家庭からの食品ロスはなかなか減らず、実は日本の食品ロスの半分近くが家庭から出ています。食材を買い過ぎて傷んでしまったり、賞味期限、消費期限が過ぎてしまったりして廃棄することや、料理のつくり過ぎで食べ残してしまうこともあるでしょう。野菜の皮を厚くむき過ぎるなど食べられる部分を捨ててしまうのも家庭からの食品ロスの原因です。普段の生活の中で、計画的に買い物したり、環境に配慮して料理をしたり、保存方法を工夫したりと家庭でできることがたくさんあるのです。ぜひ一人ひとりが家庭からの食品ロス削減に積極的に取り組んでほしいと思います。

日本には古くから「一物全体食」という言葉があります。一つのものを丸ごと全て食べるという意味で、昔の人は野菜の皮も利用したり、食べきれないものは塩漬けや乾燥させたりして、食べ物を大切に使いきっていました。ひと昔前の日本人が当たり前にもっていた、食料に感謝して大切に食べる精神を取り戻すことが、家庭の食品ロスを削減するカギになるでしょう。

「昔に戻ろう」ということではありません。大切なのは、過去の私たちがもっていた、食を通じた自然循環のメカニズムや食がもつ多様な役割を改めて認識し、再評価していくことです。日本の食料自給率は70〜80年代を境に下降し続けていますが、60年代までは70%はありました。つまりほんの50年

現代のグローバル化した社会において、生活の全てをローカルで賄うのは不可能で、産業によってはグローバルでしか成り立たないものもあります。しかし命に直結する部分は、もっと身近な場所、ローカルで賄えるようにしたほうが安全、安心です。何をグローバルにして、何をローカルにするのか。水や空気、食べ物という生きるために必要な部分は、つくり方も運び方も、



消費の仕方、ローカルで賄えるように再編成することが望ましいと考えます。最近では地産地消やローカルフードに注目が集まるなど、少しずつ食のローカル化の動きが出てきています。

大切なのは、何をどう食べ、どう暮らすかを考えること

近年「食料危機」という言葉がよく聞かれます。人口爆発や気候変動などの要因で、近い将来、世界的に食料が不足するという問題です。それに対して、「遺伝子組み換え」や「ゲノム編集」といったテクノロジーで自然を改変し、食料を増産することで対応していくという動きがあります。食料の量を確保するだけでいいのであれば、それで食料危機問題を解決することは可能でしょう。

食料生産のために生き物や植物を都合のいいように改良してきました。その結果、生態系の遺伝的多様性が低下するなど歪みが生じてきています。テクノロジーに頼って大量の食料を生産するのではなく、もう一度自然に寄り添い、環境バランスを取り戻すことも考えるべきです。

「生産量が減る有機農業では世界の人口を養えない」という主張もありますが、農業や化学肥料に依存した大量生産方式をやめ、環境への負荷をできるだけ減らしてそこそこの量を生産する。生産量が多少減った分は、食料の配分や食べ方を工夫することで十分に賄えます。そもそも現代の飢餓は食料不足というより世界全体の食料の分配の問題がある部分が少なくありません。「食料が不足する。もっとつくらなくては」ではなく、私たちの食べ方、暮らし方

ただ、これまでに以上に自然を人間の都合のいいように組み替え、自然を搾取して人間だけが豊かに生活していいのでしょうか。人間はこれまで、

水や空気、そして食という命に必須なものは、つくり方も、運び方も、消費の仕方、ローカルな仕組みに再編成したほうがいい

ルに考えていく必要があります。持続可能な開発目標であるSDGsの17のゴールの中には、「食」に直接関係する目標がありますが、それだけに取組んでも問題解決にはなりません。一つの取組みが相乗効果を生み、他のゴールにも波及することを指すというSDGsの「複合的効果」の理念こそ、まさに「食」にまつわるさまざまな問題を解決する道筋になるでしょう。今を契機に、全ての消費者、環境保全活動をする人、環境以外の分野で活動する人、農家や企業などみんなが協力しあって、環境負荷型ではない新しい「食」のかたちをつくっていきましょうと期待します。

アフターコロナ、協力しあってつくる新しい「食」のかたち

今、世界中で新型コロナウイルスが流行しています。人間にはインフルエンザなど感染症の大流行を幾度となく経験してきた歴史がありますが、今回が大きく違うのは、グローバル社会で発生したため非常に短期間で世界中にまん延し、ヒトやモノの移動が制限されたことです。多くの資源や製品を輸入に頼っている私たちの生活は、実はこのような変化に大きな影響を受けやすく、不安定なものなのです。

「食」の分野もまさに同じです。世界中から好きなものを好きだけ購入し消費するやり方はリスクが高く、いつ食料の生産や流通が滞り、供給が止まってもおかしくありません。そして何よりも、環境に負荷をかけ過ぎていきます。これから私たちの食生活をどう変えていくのか。全てをローカルにするのは難しいとしても、優先順位をつけて環境負荷が大きいものはそぎ落とし、より負荷が小さく、そして自分たちの健康にもつながるような食生活を新たに組み立てていく必要があります。

「食」に関係する分野は非常に幅広く、食べ物だけではなく、水も空気も生物多様性も、川も海も含めてトータル



國學院大學 客員教授
特定非営利活動法人
「環境・持続社会」研究センター
(JACES) 代表理事
古沢 広祐 さん
(ふるさわ ひろゆう)

1950年東京生まれ。大阪大学理学部卒業。京都大学大学院農学研究科博士課程(農林経済)研究指導認定、農学博士。地球環境問題に関連して持続可能な発展と社会経済的な転換、生活様式、持続可能な生産消費、世界の農業食料問題とグローバルイノベーション、環境保全型有機農業、エコロジー運動、社会的経済・協同組合論などを研究。著書に『食べるってどんなこと?』平凡社、『食・環境とSDGs』農文協など。



生ごみからつくった堆肥を使い、年間30〜40種類くらいの野菜をつかって地域で販売している

NGO・NPOの活動事例から



ディレクター
木村 真知子さん



特定非営利活動法人 循環生活研究所

福岡県福岡市 <https://www.jun-namaken.com/>



「ローカルフードサイクリング 美和台」で目指す 持続可能な共助社会

「食」を取り巻く環境問題は幅広い分野にわたります。今回は「食」に関係する活動をしている助成団体のなかから、「生ごみ」「種」「農業」という3つの異なるテーマで活動する団体を紹介いたします。

地域で食べ物の栄養を循環させる 「ローカルフードサイクリング」

安全な野菜を当たり前のように入られる社会にしたい。そんな思いから、当団体は家庭に「コンポスト」を普及させる活動をしています。コンポストとは、身の回りにある生ごみや落ち葉などの有機物を微生物の働きで発酵・分解させて堆肥にする方法、またはその道具のことです。

家庭用コンポストに入れるのは、私たちが毎日の食事で出す生ごみです。生ごみは栄養たっぷりでバランスが良く、いい堆肥のもとになります。生ごみからできた堆肥を土にまぜて育てた野菜は、安全であることはもちろん、甘みが強く香り高いと評判です。家庭用コンポストは、ごみが減り、ごみの焼却で出るCO₂も減り、しかも安全でおいしい野菜を食べられる、まさにいいことづくめなのです。

当団体ではこれまで約20年にわたり、地元福岡市だけでなく全国に家庭用コンポストを広める活動をしてきました。ところが数年前、生ごみの堆肥化の取り組みについて調べたところ、人口のわずか1%の人しかやっていないことが判明。普及活動に力を入れて



循環生活研究所が家庭用に開発したタンボールコンポスト。基材が入っており、生ごみを入れて混ぜるだけで、約3か月で栄養たっぷりの堆肥が出来上がる

取り組んできて、少しずつ定着しつつあると手ごたえを感じていたのでありますが、実際にはまだまだ活動を広げていく必要があることを痛感しました。

もっと多くの人にコンポストを使ってもらいたい。そしてコンポストを使ったことで、自分たちの暮らしがもっと豊かに、もっと楽しくなることを実感してほしい。そう考えて生まれたのが「ローカルフードサイクリング（LFC）」です。

住民が生活圏内で 栄養の循環を体感できる仕組み

LFCをひとこと言えば、地域で食べ物の栄養が循環する仕組みです（下図）。家庭にコンポストを置き、家庭から出た生ごみを入れてかき混ぜます。コンポストは定期的にコンポストクルーと呼ばれるスタッフが手入れ・回収



動画が見られます！

域の一つであるため、この地域では高齢者福祉を兼ねたLFCの導入に取り組んでいます。高齢者宅にコンポストを設置し、見守りを兼ねてコンポストの手入れのための訪問をするほか、公民館や福祉カフェなど高齢者が集まる既存の場所をコンポストの回収・堆肥化の拠点にする、使っていない庭や畑を菜園化し、農作業のサポートをすることにも取り組んでいます。

でどんな仕組みが適しているかを、その地域にかかわる人たちと一緒に考えていくことがとても大切です。

生ごみを焼却しないことが 当たり前の中のことにしたい

野菜を育てるには栄養分が必要です。特に窒素、リン、カリウムの3つは欠かせませんが、近年、リンの値段が高騰しています。原料となるリン鉱石は中国やアメリカなど限られた国にしか存在しないうえに、数十年後に枯渇するという予測もあり、原産国が輸出を制限し始めているからです。

地域の特性に合わせて 導入スタイルを柔軟に変えていく

LFCを初めて取り入れたのが、福岡市のアイランドシティにある照葉地域です（2017〜19年度地球環境基金助成活動）。10年ほど前に開発された新しい街で、30〜40代くらいの夫婦と小学生以下の子どものような家族構成が非常に多い地域です。若い世代は生ごみや堆肥に対して「汚い」「くさい」などマイナスイメージを持っている人が多いため、LFCをおしゃれに見せることを意識し、SNSも利用して広報活動を実施しました。もともと環境意識が高い住民や、子どもの教育のために参加したいという家庭も多く、3年間で約300世帯が活動に参加。地域の生ごみ52・5トン資源化し、34種類275・5キログラムの野菜を地域へ提供することができました。

これに対して今年度から新たに助成を受けて活動している美和台地域は、福岡市内で最も高齢化が進んでいる地

このほかにも、福岡市の繁華街・天神でもコンポストを導入し、ビルの屋上でプランター菜園をつくる試みを始めています。住人が少なく飲食店が多い繁華街ではどんな方法があるのか、手探りの取り組みです。LFCのやり方は一つではありません。地域によ

私たちが、このLFCを、一般的に人が自分の生活圏だと感じられる範囲である「半径2キロメートル」という小さなコミュニティ内で循環させることにこだわっています。それだけ身近なところで自分の家庭から出た生ごみが堆肥になり、その堆肥を使って育



認定NPO法人 特定非営利活動法人 五ヶ瀬自然学校

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町 <http://www.gokase.org/>



理事長
杉田英治さん

活動名 世界農業遺産の里で行う耕作放棄地対策・環境保全型農業価値理解促進のための交流活動事業



世界農業遺産の集落の文化・農業・食を手軽に、かつ本格的に体験できるエリアに

当団体の活動拠点である五ヶ瀬町は、宮崎県北部に位置する中山間地域です。2015年には、山間地ならではの農業や神楽などの伝統文化が評価され、「高千穂郷・椎葉山地域（高千穂町、日之影町、五ヶ瀬町、諸塚村、椎葉村）」として国連食糧農業機関により「世界農業遺産」に認定されました。しかしその世界的な価値を地域住民は認識できていません。多くの中山間地域同様、人口は減少して高齢化が進み、耕作放棄地も増えています。そこで当団体では、世界農業遺産の集落の文化、農業、食をからめたさまざまな農業体験やイベントを提供。実践活動を通じて関係人口を増やし、山村での暮らしへの共感を醸成するとともに、地域住民にも都市部に住む人の視点を通して地域の価値を再発見してもらえるよう活動しています。

地元の農家さんを巻き込んだ「食」をからめた企画が人気

当団体のプログラムで特に人気があるのが「フットパス」です。フットパスとはイギリス発祥の「歩くことを楽しむための道」のことで、地域内に複数のコースがあります。個人で歩くこともできますが、集落に住むガイドと一緒に歩くイベントにも多くの方々が

※移住した「定住人口」でもなく、観光に来た「交流人口」でもない。地域や地域の人々と多様に関わる人々のこと。地域づくりの担い手不足という課題に直面している地方では、地域づくりの担い手となることが期待されている。



フットパス「高千穂町下川登コース」では、昼食に黒竹を調理器具として使い、地鶏や炊き込みご飯を炭でじっくり蒸し焼きにする伝統料理「カッポ料理」を提供

参加しています。地元の農家さんを巻き込み、地元食材を使った昼食を食べられるのが人気の秘訣で、なかでも都会ではなかなか食べられない山菜やヤマモモなど山の果実のデザートが好評です。また年間を通して作業や交流活動に参加できる都市居住者をターゲットにしたオーナー制度も実施しています。19年度は、地域に残る循環型農法「焼畑」を体験する「焼畑雑穀オーナー制度」、「ヤボ焼き」という刈った草を焼いて肥料にし、雑草の繁殖も抑えられる昔ながらの農業手法を体験する「ヤボ焼き雑穀オーナー制度」、芋を育て芋焼酎をつくる「焼酎夕日の里オーナー制度」の3プログラムを企画。参加者からは「作業だけでなく、交流会で地元の方と触れ合えるのがいい」、「山野草もおいしい料理になることに感動した」などの声が聞かれました。一方の協力してくれる農家さんたちも、普段何げ



オーナー制度は種まきから収穫、料理まで年に3〜4回は地域を訪れて作業するため、地域の人との交流も生まれる

新型コロナウイルスの影響はあるがこんなときだからこそ農業を！

五ヶ瀬の隣には高千穂と阿蘇という有名観光地があり、多くの旅行者が訪れています。観光は隣接地域にまかせ、私たちは高千穂郷・椎葉山地域を本格的な自然体験や農業体験を気軽にできるエリアに成長させていきたいと考えています。今年度は新型コロナウイルスの影響で企画の中止・変更もありましたが、参加者数を減らす分、より充実した内容でコアなファンを獲得していきたいです。

新型コロナウイルスで緊急事態となっても、食料生産をストップすることはできません。むしろこんな時だからこそ、農業は重要かつ不可欠なものであることを再認識してもらうために、できる配慮をしつつ、農業体験などのプログラムを再開していきます。

たねと食とひと@フォーラム

東京都千代田区 <https://nongmseed.jp/>



運営委員代表
吉森弘子さん

活動名 「たね」を通して見た食と農の持続可能性についての啓発活動



「たね」にかかわるさまざまな問題を市民が主体的に考えるための情報と場を提供

いのちのカプセルともいえる「たね」。「種子」として、「作物」として、「穀物」として、「たね」は人の暮らしのそばにある大切な存在です。私たちはその「たね」という観点から、生物多様性と環境の持続可能性を確保するため、社会や市民に向けた問題提起や情報発信をしています。

遺伝子組み換え作物は、環境に及ぼす影響や農業の持続可能性という点で安全性が疑問視されています。次世代のゲノム編集は、新品種が規制されずに環境中に放出され、既存の生態系のバランスを崩しかねません。こうした問題について、本来であれば主体的に考え、かかわっていくべき市民が、何も知らされないまま物事が決められている現状を改善すべく、シンポジウム開催や啓発活動に取り組んでいます。

シンポジウムやカフェで参加者の気づきや学びを促す

シンポジウムは年に2回行っており、最近では2019年6月に総会記念シンポジウム、20年2月に「ゲノム編集食品が食卓へ」と表示とトレーサビリティの必要性」を開催しました。来場者は各150人ほどで、専門家はもちろん、学生、消費者運動を实践する人、家庭菜園に取り組む人など職業も



今年2月のシンポジウムは政官民各方面からの関心も高く、内容の濃い3時間となった



たねと食@カフェの様子

開催地	内容	参加者数
北海道	種子法廃止後の全国状況について	50名
山梨県	たねのこーとーに考えよう③ゲノム編集	15名
栃木県	大豆収穫祭オグイズイ2019 世代を超えた座談会	100名
東京都	たねのこーとーに考えよう①入門編	9名
奈良県	種子法廃止後の動向。遺伝子組み換えとゲノム編集	8名
滋賀県	種子条例制定に向けて 私たちができること	8名

年齢層も幅広いのが特徴です。さまざまな立場の研究者や生産者、企業、メディアといった方から知識や情報を提供してもらったうえで意見交換をしますが、登壇者の考えを一方的に押し付けるのではなく、客観的な情報から参加者自身が考えをまとめる機会になるよう心がけました。

より小規模な「たねと食@カフェ」という催しもあります。遺伝子組み換えやゲノム編集などについて、参加者が率直に意見を述べ合う場です。開催形式は自由で、「映画上映会&カフェ」「料理教室&カフェ」「ビールを飲みながら遺伝子組み換えのことと語ろうカフェ」などもありました。専門的な知識がなくても、たねをつないでいくこと、食の安全性や農業・自然環境の持続可能性のことなどを楽しく気軽に考える場となっており、参加者からは「難しいので敬遠してきたが、知識が一気に

近年、流通の進歩によって食と農の距離はますます離れていっています。消費者が「食の背景」、つまり食品の生産から食卓までの物語を思い描くことが難しくなっているのです。消費者が生産者の暮らしや、生産の場である農山漁村の環境や文化に思いをはせる機会が減りつつあるからかもしれません。食は人と人、人と地球環境をつなぐものであり、食品を選ぶことは世代共通の責任として社会の未来を選ぶことにもつながっています。「たね」をめぐる問題提起を通じて、そうした価値観も広げていきたいと思っています。

生徒の植林活動をきっかけに、地域の人々の意識が変わっていく

ICA文化事業協会は1982年に設立され、「そこに住む住民が地域の専門家である」という信念の下、活力のある経済、生きがいのある生活、平和な地域を目指して、途上国を中心に貧困対策、環境保全、リーダーシップ育成等の活動に取り組んでいます。今回は、砂漠化が進むケニア南部において、学校での環境教育を兼ねた植林緑化活動と、地域住民の意識変革の取り組みについてお話を伺いました。

ICA Japan
 The Institute of Cultural Affairs
 認定特定非営利活動法人
ICA文化事業協会 (ICA ジャパン)
 活動名 ケニア半砂漠地域にあるイシンヤ地区の学校での環境教育を兼ねた植林緑化活動

東京都世田谷区 <https://www.icajapan.org/>



ケニア南部にあるカジアド郡イシンヤ地区は、首都ナイロビから約60km、タンザニアとの国境沿いに位置します。半砂漠地域にあるこの地区は気候変動の影響もあり、近年は雨がほとんど降らず、干ばつの被害を慢性的に受けています。ケニア全体でも森林率はわずか7%ですが、カジアド郡では0.8%にまで減少という深刻な状況です。

この地域の住民の大半はマサイ族です。彼らはもともと牛やヤギを放牧し餌の緑を求めて移動する遊牧民族で、「木は天が与える物」と考え、木々を伐採しても植樹する習慣はありませんでした。しかし長引く干ばつによる水不足で家畜の損失が続く、これまでの生活を維持することも困難になっていくために、自然環境を回復させるという意識を持つ必要があります。

子どもから大人へ広がる環境保全意識

まず地域の学校で植林活動を実施しました。「緑運動」と名付けたこの活動のポイントは、一人の生徒が一本の

苗木を植樹し、「苗木の保護者」として世話を続けることです。こうすることで生徒に責任感が生まれ、競い合い、楽しむことができるので、モチベーションが高い状態で苗木を育て続けることができます。

また植樹の際には現地の林野庁から専門家を派遣してもらいます。生徒は専門家から植林の必要性や苗木の特徴、正しい植樹の仕方、植えた後の苗木の世話の仕方まで学び、そして植樹に臨むのです。

このように植林活動と環境教育を一緒に行うことで、多くの生徒に緑化に対する意識の向上が見られるようになりました。それが少しずつ保護者に、

そして地域住民にも波及し、今や学校周辺の村でも環境教育が行われるようになりました。

また学校では、木を植えながら農作物も育てるアグロフォレストリーにも取り組んでいます。慢性的な干ばつの影響で住民の食糧事情も悪化しており、特に生徒の栄養不足は深刻です。そこで校内に設置したデモファームでは、植林と合わせて野菜栽培にも取り組むこととし、現地の専門家の指導で生徒と教職員が野菜栽培の研修を受けています。前年に取り組んだ学校では、収穫した野菜や果物が学校給食に出され生徒の栄養改善につながるとともに、家庭や地域の食料自給にも良い影響を与えています。



2,627人が参加、5,000本を植樹
 イシンヤ地区の4つの学校と村で、一年間にモリンガやマンゴー等計5,000本を植樹。学校だけでなく地域住民への啓発を考え、保護者や学校職員、地域行政職員、地域グループ等に植林活動と環境教育を実施しました。



動画が見られます! CHECK!

アグロフォレストリーで野菜栽培
 アグロフォレストリーは植林と農牧業を有機的に組み合わせる活動。研修には一年間で生徒や保護者、学校職員等が2,320人参加。ほうれん草や玉ねぎ等が給食で提供され、「生徒の栄養状態が改善した」と喜ばれています。



地域開発研修を開催
 4つの村の地域リーダーと学校職員、農業省や地域行政職員等の計50人が参加。研修を経て住民間の信頼関係が強固になり、問題意識が共有されたことで、さらに活動が広がっています。

地域の協力が活動の輪を広げる

活動の大きな課題となっているのが水の確保です。もともと自然環境の厳しい地域のため、植樹した苗木の活着率には灌漑用水の有無が大きく影響します。昨年の活着率は水がある学校で70%、水が学校になく水汲みが必要な学校では30%と大きな差がありました。今後は、水がない学校には近くの集落からパイプで水を引くなどの解決策を検討する予定です。

本事業終了後も現地で活動を継続していくためには、地域住民の理解と協力が不可欠です。そこで保護者や地域のリーダー等を対象に地域開発研修を開催。地域の課題や緑化活動の重要性について共に話し合うことで、住民の間に少しずつ「自分たちの村の問題を解決するためには、自分たちが中心になって取り組むべきだ」という意識が芽生えてきています。また現地の農業省との連携も重視し、職員の人材育成に協力してきた結果、現地にも資器材の手配やスケジュール管理など活動の中心的な役割を担える人材が育ってきています。

地域住民はもちろん、行政ともさらに連携を強化し、イシンヤ地区での活動定着のみならず周辺地域へも活動が波及するよう取り組んでいきます。



身近な食品に使われている「食品添加物」

普段、私たちがスーパーやコンビニエンスストアで購入している食品の多くに、食品添加物が使用されていることはご存じの方も多いと思います。では、食品添加物とは一体どんなものなのでしょうか。食品衛生法では「食品の製造過程で、または加工や保存の目的で使用されるもの」と定義されていて、目的によって保存料や着色料、調味料などの種類があります（表1）。例えば、豆腐づくりに使われる「にがり」は、豆腐を固める凝固剤として昔から使われてきた食

品添加物です。今日では、安全性と有効性について認可を得た上で、ソーセージやチーズ、パン、あめ、ゼリー、アイスクリーム、ジュースなどさまざまな食品に食品添加物が使用されています。安全、高性能な食品保存料で食品ロス削減に貢献したい

「エコセーブDLP」は、食品の日持ちを向上させる食品保存料製剤です。食品会社はこの製品を使うことで安全に食品の保存性を高めることができます。奥野製薬工業株式会社東京食品技術課長の市岡法隆さんは、その特長について次のように話します。「エコセー

ブDLPの主成分であるポリリジンは、微生物（放線菌）の発酵により生成される天然由来の食品保存料です。ポリリジンは名前のとおり、ポリリタクトさんの、リジンIIアミノ酸の一種がつかった物質です。リジンは人間の生命維持に必要な必須アミノ酸です。ポリリジンは他の食品添加物同様に毒性試験などで安全性が確かめられており、一方で食中毒の原因菌などには少量で生育を抑制する働きがあります」

ポリリジンは1980年代にチッソ株式会社（現JNC株式会社）が世界ではじめて大量生産する技術を開発しました。最初はその用途がなかなか見つけられなかったが、そのときすでに多くの食品添加物の製造を手掛けていた奥野製薬工業から、「市場では天然由来で安全・高性能な食品保存料が求められている」というヒントをもらい、その使い方が決まりました。種々の安全性試験をクリアし、1989年に食品保存料として許認可されると、おにぎりやお弁当などを中心に使用され、コンビニ業界の拡大に大きな役割を果たします。しかし、2000年頃から食品添加物に対する世間の風当たりが強くなり、できるだけ排除しようという風潮が高まってきました。ポリリジンもその例外ではありませんでした。

OKUNO 奥野製薬工業株式会社

JNC 株式会社

工業製品から食品添加物まで多岐にわたる製品を製造販売する奥野製薬工業株式会社とJNC株式会社。その製品のひとつである食品保存料製剤「エコセーブDLP」は、両社の食品ロスの削減に対する思いから共同開発され、その売り上げを通じて地球環境基金をご支援いただいています。この商品の特長と食品保存料の役割について伺いました。

表1【食品添加物の主な種類と用途例】

種類	目的と効果	食品添加物例
甘味料	食品に甘味を与える	キシリトール、アスパルテーム
着色料	食品を着色し、色調を調節する	クチナシ黄色素、食用黄色4号
保存料	カビや細菌などの発育を抑制し、食品の保存性をよくし、食中毒を予防する	ソルビン酸、しらこたん白抽出物、ポリリジン
増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊剤	食品に滑らかな感じや、粘り気を与え、分離を防止し、安定性を向上させる	ペクチン、カルボキシメチルセルロースナトリウム
酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぎ保存性をよくする	エリソルビン酸ナトリウム、ミックスピタミンE
発色剤	ハム・ソーセージなどの色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム、硝酸ナトリウム
漂白剤	食品を漂白し、白く、きれいにする	亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム
苦味料	食品に苦味を付ける	カフェイン(抽出物)、ナリンジン
香料	食品に香りをつけ、おいしさを増す	オレンジ香料、バニリン
酸味料	食品に酸味を与える	クエン酸、乳酸
調味料	食品にうま味などを与え、味をととのえる	L-グルタミン酸ナトリウム、5-イノシン酸二ナトリウム
乳化剤	水と油を均一に混ぜ合わせる	グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン
膨張剤	ケーキなどをふっくらさせ、ソフトにする	炭酸水素ナトリウム、焼ミョウバン
栄養強化剤	栄養素を強化する	ビタミンC、乳酸カルシウム

一般社団法人日本食品添加物協会「食品添加物の種類と用途例」より作成

「食品保存料は、正しく知って使えば安全なもの」 まずは理解してもらおうことが大切

「当時は「食品ロス」という言葉はまだ一般的ではありませんでしたが、今後の大きなテーマになると思いました。食品保存料メーカーとしてどんな貢献ができるのか。安全で高性能な食品保存料を開発したいという思いが合致し、さらに風味やおいしさを損なわずに保存性を向上させる研究が続けられました」とJNC株式会社のライフケミカル部課長代理の伊藤敬史さんは話します。こうして奥野製薬工業とJNC両社の協力によって2009年「エコセーブDLP」は開発されました。

食の安全を願う現場で使ってもらいたい食品保存料

高温多湿の気候下では、適切に食品保存料を使わないと、食品の腐敗や細菌の増殖が活発になり、特に夏場は食中毒のリスクが高まります。微生物は条件が揃えば急激に増殖するので、短時間に数千回に増えることもあります。もし毒性の強い腸管出血性大腸菌O157ならもっと少ない数千の数で被害が出る可能性もあります。近年は猛

暑になることも多く、「以前は大丈夫だった」と考えるのは危険といえます。新型コロナウイルス感染症拡大に伴いの危険も増えています。外出自粛の影響で増えた飲食店からのテイクアウト食品にも注意が必要です。個人の飲食店では食品保存料を使っていないことがほとんどで、店内の食品の管理はできて、お客さんが購入した後の管理までは困難です。このような状況からも、今後さらに食品保存料の必要性は高まると思われる。

日本では、年間に約612万トン（農林水産省）の食品がまだ食べられる状態で廃棄されています。昨年には食品ロス削減推進法も施行されるなど、食品ロスの削減は喫緊の課題です。食品保存料は、食品ロス問題解決に向けた打開策の一つとして注目されています。お弁当やお惣菜、麺類、菓子類などさまざまな食品に利用されるようになり、「せっかくなので安心して食べたい」という製造現場の声から採用されるケースも増えています。

奥野製薬工業株式会社東京食品営業

部長の新田雅樹さんは「消費者の多くは、はっきりした理由もなく食品保存料が入っていないほうがよいという思いから、使用に否定的になっています。科学的に安全と認められたものが使われていて、徹底した検査も行われていることを知っていただき、何よりも安心して食べていただくことを目的に使用していることを理解してほしいと願っています。正しく知って正しく使ってもらえれば安全なものなのです」と話します。「食品保存料を通してこれからも食の安全を守り、豊かな食生活のお手伝いを続けていきたいと思っています」



お話を伺った方(左から):奥野製薬工業株式会社 食品営業部東京食品技術課 課長 市岡法隆さん、同社東京食品営業部 部長 新田雅樹さん、JNC株式会社 化学品事業部ライフケミカル部 課長代理 伊藤敬史さん

【食品保存料を使用することによる効果】



食品ロスの削減対策に

エコセーブDLPは食品の味を保ちながら品質の保存性を高めてくれるので、これまで廃棄していた食品の量を減らし、食品ロスの削減を可能にします。



テイクアウトで食べ残し減少

レストランなどでは、ドギーバッグ(持ち帰り用容器)の活用が促進され、店舗では、食べ残しの産業廃棄物を減らすことができます。



物流コスト & CO2排出量の削減

保存性が高まるので、店舗などへの配送頻度の低下が可能となります。またより効率的な物流が実現し、CO2排出量の削減にも繋がります。



食品の衛生対策にも

企業イメージに多大なダメージを与える食品衛生上のトラブル対策としても、品質劣化を抑制するエコセーブDLPは有効です。

第5回 全国ユース環境活動発表大会全国大会 開催報告

持続可能な社会の実現において、重要な役割を担うユース世代の環境活動を促進する事業「全国ユース環境活動発表大会」が、今年も開催されました。8つの地方大会で選抜された計16高校が一堂に会し、日ごろの環境活動を発表するとともに、地域で環境活動に取り組む高校生同士の貴重な交流の機会ともなりました。



概要 日程 令和2年2月8日(土)、9日(日)
会場 8日:国連大学 レセプションホール
9日:ベルサール八重洲
主催 全国ユース環境活動発表大会 実行委員会
(環境省・独立行政法人環境再生保全機構・
国連大学サステナビリティ高等研究所)
後援 読売新聞東京本社
協力 環境省地方環境パートナーシップオフィス(EPO) / 地球環境
パートナーシッププラザ(GEOC) / ESD活動支援センター
協賛 キリンホールディングス株式会社 / 協栄産業株式会社 /
SGホールディングス株式会社 / 株式会社タニタ



環境大臣賞
広島県立世羅高等学校
鯉米

「錦鯉廃棄稚魚を活用した
鯉米生産を目指して」



広島県世羅町は高齢化が進み、耕作放棄地が増加。また鯉養殖が盛んで、毎年廃棄される稚魚はおよそ50トンにもなる。この2つの地域課題解決に向け、廃棄される鯉から鯉肥料を製造。鯉稚魚肥料による米栽培「鯉米」作りにも貢献できる。



**環境再生保全機構
理事長賞**
京都府立木津高等学校
ソーシャルビジネス研究班

「Kakishibuを世界基準に」



マイクロプラスチック問題に着目し、地元の名産品の柿から抽出した「柿渋」を使用する解決策を考えた。柿渋は耐久・耐水・消臭・防腐・防虫効果などがある天然素材で、新聞紙を「柿渋」でコーティングした紙袋を作製。現在、企業と大量生産に向けて協議中。



**国連大学サステナビリティ
高等研究所 所長賞**
青森県立名久井農業高等学校
Treasure Hunters

「乾燥地の土壌流失抑制と
食料増産のための集水技術の開発」



西アフリカなどでは降雨が少なく土壌は栄養分が乏しい。そこで日本の伝統技法「三和土技術」を応用し、西アフリカなどの乾燥地で雨水を効率よく集め、食料や環境問題の解決に貢献する技術開発に取り組んでいる。



読売新聞社賞
北海道美幌高等学校
環境改善班

「オホーツクの自然を守れ! オホーツク
で実践した自然環境改善の成果」



優秀賞
北海道標茶高等学校
地域環境系 環境ゼミ
キノコ班
「標茶高校敷地内に自生するキノコの調査と考察」

京都府立綾部高等学校
分析化学部
「地域と歩む由良川保全プロジェクト~由良川レンジャー奮闘記 part2~」

仙台高等専門学校
名取キャンパス
仙台高専 香りの抽出グループ
「松がレモンの香り? クロマトで無添加除菌スプレーの開発!」

山陽女子中学校・高等学校
地歴部
「瀬戸内海の海洋ごみ問題の解決に向けての女子中高生の挑戦~SDGsの視点からのアプローチ~」



高校生が選ぶ特別賞
愛媛県立上浮穴高等学校
カホンプロジェクトチーム

「森林の想いを音色にのせて ~カホン
を通じた森林環境教育の実践とドイツに
学ぶ持続可能な森林管理~」



先生が選ぶ特別賞
石川県立翠星高等学校
食品科学研究会

「廃棄果皮0宣言! 眠っている地域資源
を活用した6次産業化計画」

栃木県立栃木農業
高等学校
農業環境部 環境活動班
「新しい時代の道普請
~パートナーシップによる
地域環境保全~」

香川県立多度津高等学校
建築科 & 写真部
「地域と繋がる環境活動」

学校法人静岡理工科大学
星陵高等学校
バイオメタン班
「バイオメタンのある暮らし」

長崎県立諫早農業高等学校
食品科学部
「身近な環境問題解決法の
検討~放置竹林対策に向
けた菌床栽培法~」

学校法人鈴鹿享楽学園
鈴鹿高等学校
鈴鹿中学・高等学校 SOM
「海岸清掃ロボットを使っ
た環境教育活動」

沖縄県立沖縄水産高等学校
シーメンズクラブ
「『豊かな海を守る』プロジ
ェクト~海ゴミとマイクロプ
ラスチック問題の解決に向け
て一歩踏み出そう~」



地球環境基金のサポーター

地球環境基金をご支援くださった方々

地球環境基金に、2020年1月から6月末までにご寄付・ご支援くださった方々は下記のリストのとおりです。個人や企業・団体としてご協力いただいた方はもちろん、さまざまなイベントを通じて募金活動にご参加・ご協力いただいた大勢の方々に深く御礼申し上げます。

2020年1月から6月末日現在までに458件、総額17,055,771円のご支援をいただきました。ありがとうございました。

個人	企業	勝央町役場
青木 滋一	浅香工業株式会社	珠洲市役所 生活環境課
赤崎 弘幸	株式会社朝日フィナンシャルグループ	鶴岡市役所 生涯学習課 市民福祉課
秋本 みよ子	有限会社インターリンク	徳島市役所 市民環境部環境保全課
粟谷 多賀子	株式会社エースランドリー	羽生市役所 環境課
飯田 浩二	奥野製薬工業株式会社 東京支店	浜頓別町役場 住民課
五十嵐 真由美	株式会社J-WAVE	常陸大宮市役所 市民生活部生活環境課
池亀 裕子	JNC株式会社	牧之原市役所
池田 尋美	システムニコロ株式会社	
石井 忠一	株式会社ジャパンクリエイティブ	
石川 倫	株式会社そごう・西武	その他
石坂 正雄	有限会社第一環境	NPO法人愛宕山てっぺんの森を守る会
石田 満里子	株式会社橋フォーサイトグループ	佐原商工会議所
伊藤 文子	株式会社橋フォーサイトグループ	一般社団法人全国燃料協会
伊藤 與志子	株式会社橋フォーサイトグループ	学校法人玉川学園
井上 栄子	株式会社橋フォーサイトグループ	津和野郵便局長
井上 雅晴	株式会社橋フォーサイトグループ	東海市立大田小学校
植松 達雄	株式会社橋フォーサイトグループ	水俣高校 環境委員会
遠藤 昌克	株式会社橋フォーサイトグループ	山形美術館募金箱
及川 直	株式会社橋フォーサイトグループ	稚内市青少年科学館
大島 芳郎	株式会社橋フォーサイトグループ	
太田 英樹	株式会社橋フォーサイトグループ	
大庭 照代	株式会社橋フォーサイトグループ	
大橋 正明	株式会社橋フォーサイトグループ	
大林 祐貴	株式会社橋フォーサイトグループ	
岡田 喜久男	株式会社橋フォーサイトグループ	
岡本 彬	株式会社橋フォーサイトグループ	
岡本 昇	株式会社橋フォーサイトグループ	
小野 真	株式会社橋フォーサイトグループ	
カスガベ ヨシヒコ	株式会社橋フォーサイトグループ	
加藤 信幸	株式会社橋フォーサイトグループ	
門畑 裕美子	株式会社橋フォーサイトグループ	
金子 久美子	株式会社橋フォーサイトグループ	
金子 紘之	株式会社橋フォーサイトグループ	
金子 ふく	株式会社橋フォーサイトグループ	
川口 みどり	株式会社橋フォーサイトグループ	
菊池 由恵	株式会社橋フォーサイトグループ	
功刀 正行	株式会社橋フォーサイトグループ	
窪原 麻希	株式会社橋フォーサイトグループ	
栗栖 美和	株式会社橋フォーサイトグループ	
小島 朝次	株式会社橋フォーサイトグループ	
小林 眞一	株式会社橋フォーサイトグループ	
小林 大	株式会社橋フォーサイトグループ	
小林 正二	株式会社橋フォーサイトグループ	
駒田 義和	株式会社橋フォーサイトグループ	
近藤 愛子	株式会社橋フォーサイトグループ	
酒井 航介	株式会社橋フォーサイトグループ	
坂田 謙太郎	株式会社橋フォーサイトグループ	
崎田 恵子	株式会社橋フォーサイトグループ	
笹生 真悟	株式会社橋フォーサイトグループ	
佐々木 まこと	株式会社橋フォーサイトグループ	
佐藤 澄子	株式会社橋フォーサイトグループ	
佐藤 怜子	株式会社橋フォーサイトグループ	
佐野 郁夫	株式会社橋フォーサイトグループ	
佐原 弘子	株式会社橋フォーサイトグループ	
嶋原 美代子	株式会社橋フォーサイトグループ	
篠原 泰	株式会社橋フォーサイトグループ	
志村 和男	株式会社橋フォーサイトグループ	
城田 義隆	株式会社橋フォーサイトグループ	
鈴木 美郷	株式会社橋フォーサイトグループ	
鈴木 靖彦	株式会社橋フォーサイトグループ	
須田 美和	株式会社橋フォーサイトグループ	
添島 稔晴	株式会社橋フォーサイトグループ	
高橋 泰子	株式会社橋フォーサイトグループ	
田口 修冬	株式会社橋フォーサイトグループ	
竹中 千里	株式会社橋フォーサイトグループ	
田坂 英樹	株式会社橋フォーサイトグループ	
立石 京子	株式会社橋フォーサイトグループ	
谷 嘉則	株式会社橋フォーサイトグループ	
谷山 正恵	株式会社橋フォーサイトグループ	
田村 早智子	株式会社橋フォーサイトグループ	
千葉 みのり	株式会社橋フォーサイトグループ	
轟木 須賀子	株式会社橋フォーサイトグループ	
土橋 憲臣	株式会社橋フォーサイトグループ	
中島 わか	株式会社橋フォーサイトグループ	
中西 敦子	株式会社橋フォーサイトグループ	
中原 宏	株式会社橋フォーサイトグループ	
夏目 潤子	株式会社橋フォーサイトグループ	
西久保 裕彦	株式会社橋フォーサイトグループ	
西原 優香	株式会社橋フォーサイトグループ	
橋詰 広太	株式会社橋フォーサイトグループ	
橋本 雄次	株式会社橋フォーサイトグループ	
長谷川 吉好	株式会社橋フォーサイトグループ	
長谷川 ゆみ	株式会社橋フォーサイトグループ	
波照間 清秀	株式会社橋フォーサイトグループ	
土生 亜紀子	株式会社橋フォーサイトグループ	
濱田 知恵子	株式会社橋フォーサイトグループ	
東野 美代	株式会社橋フォーサイトグループ	
広瀬 裕子	株式会社橋フォーサイトグループ	
福原 未来	株式会社橋フォーサイトグループ	
藤田 周一	株式会社橋フォーサイトグループ	
藤本 玉江	株式会社橋フォーサイトグループ	
堀 久子	株式会社橋フォーサイトグループ	
牧野 香子	株式会社橋フォーサイトグループ	
松本 大	株式会社橋フォーサイトグループ	
三浦 侑太	株式会社橋フォーサイトグループ	
三須 桂子	株式会社橋フォーサイトグループ	
緑川 進	株式会社橋フォーサイトグループ	
村上 基	株式会社橋フォーサイトグループ	
安池 真紀	株式会社橋フォーサイトグループ	
山崎 節子	株式会社橋フォーサイトグループ	
山村 義枝	株式会社橋フォーサイトグループ	
山本 キワ子	株式会社橋フォーサイトグループ	
山本 寿々男	株式会社橋フォーサイトグループ	
山本 真澄	株式会社橋フォーサイトグループ	
吉池 かほる	株式会社橋フォーサイトグループ	
吉田 実	株式会社橋フォーサイトグループ	
脇若 保雄	株式会社橋フォーサイトグループ	
渡部 智寛	株式会社橋フォーサイトグループ	

ご寄付口座のご案内

「地球環境基金」へのご寄付は、下記口座より受け付けております。同一金融機関でのお振込みについては、取扱窓口でお申し出ください。お振込みの手数料は無料になります。

銀行名 / 支店名	口座番号	口座名称
ゆうちょ銀行	00190-664214	地球環境基金
新生銀行 / 本店	普通預金 0789699	独立行政法人 環境再生保全機構 地球環境基金
三井住友銀行 / 東京公務部	普通預金 3013615	
三菱UFJ銀行 / 本店	普通預金 7637448	
みずほ銀行 / 本店	普通預金 2413416	
りそな銀行 / 赤坂支店	普通預金 1023850	

- ①独立行政法人環境再生保全機構は、特定公益増進法人に指定されており、税制上の優遇措置を受けることができます。
 - ②ゆうちょ銀行以外の銀行からお振込みいただく場合は、領収書が発行できません。領収書の発行を希望される方は、お手数ですが、地球環境基金部 基金管理課(TEL:044-520-9606)へご連絡ください。
- この他にも、クレジットカードを利用したご寄付など、多様な寄付方法をご用意しています。詳しくはWebサイトをご覧ください。
地球環境基金のホームページ <https://www.erca.go.jp/jfge/>

「地球環境基金便り第49号」

読者アンケートにご協力ください。

アンケートは、このページのアンケートはがき、および地球環境基金のホームページのアンケートページ(<https://www.erca.go.jp/jfge/info/publicity/tayori/enquete/index.php>)において受け付けております。皆様のご意見・ご要望をお聞かせください。

PRESENT

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、10名様に地球環境基金オリジナル・エコボトルをプレゼント(応募締切:2021年2月末)。当選者の発表は、プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

