

## &lt;構想の名称&gt;

環境情報の視<sup>み</sup>える化が「エコでトクする社会」をつくる

## &lt;背景とねらい&gt;

環境に配慮したライフスタイルとして思いつくのが、「節電」、「マイバッグ」、「マイ箸」などがあります。このうち、「節電」や「マイ箸」は、なかなか成果があがるまでにはいたっていませんが、一方でスーパーへマイバッグを持参する人は徐々に増えているようです。

これは、スーパーへマイバッグを持って行くと、ポイントや値引きなどのサービスが受けられるというしくみが定着したからであり、環境配慮行動（エコ）で、家計がトクになる仕組みとして成功した例といえるでしょう。

本構想では、このような「エコでトクになる仕組み」があらゆる県民生活の場面で取り入れられていることをねらいとしています。

## &lt;構想の基本的考え方&gt;

## キーワードは「わかりやすい」、「お財布にうれしい」、「地球にやさしい」

「エコでトクになる仕組み」づくりの手段として「環境情報の視える化」を取り上げています。生産者、事業者や行政が持っている情報のなかに、「環境配慮行動」につながるものがたくさんありますが実際に活用されている例は一握りもありません。

県民の行動をチェンジする情報が「分かりやすく」提供されることにより、県民ひとりひとりの「お財布にうれしく」、「地球にやさしい」エコ活動が促進される社会の実現を目指すことが本構想の基本的な考え方です。

## &lt;構想に基づく取組等の概要（具体的な内容）&gt;

## 「エコアパート」（予想暖房費を加味した家賃表示制度）

## 〔現状〕

断熱性能が高くない古いアパートでは、家賃が安いけども光熱費がかかって、環境負荷が高い上に結果的に暖房費+家賃でみると家計負担が大きくなる場合があります。

## 〔内容〕

賃貸住宅の家賃表示において「年間推定暖房代」を併せて表示することにより、断熱性能が高く暖房費がかからない住宅の普及を促進します。

さらに、断熱性の高い賃貸住宅が評価されるようになると住宅メーカーも環境性能を競うようになり、寒冷地における技術が進歩すると見込まれます。

## 〔アピールポイント〕

「環境負荷を視える化」するこのアイデアは、冷蔵庫やエアコンなどの家電製品などでは、既に普及しているので、実現可能性は高いといえます。

また、家計調査年報（H20）によると、東北地方の灯油の地方別年間支出金額は、全国平均の2.9倍で年間約67,000円に上り、暖房費削減は寒冷地である岩手県民が切望する課題です。

## 「エコマイレージポイント」（フードマイレージと商品情報表示制度）

## 〔現状〕

国が消費電力の少ないグリーン家電を購入すると、さまざまな商品と交換できるエコポイント制度が創設されましたが、ポイント対象製品が家電に限られていること、交換可能な商品が環境に配慮した社会の実現に寄与するものに限らないこと、流通過程での環境負荷が考慮されていないことなどの課題があります。

## 〔内容〕

本県の主要産業でありクオリティの高い農林水産物において、フードマイレージの考え方を取り入れたポイント制度（エコマイレージポイント）を創設し、あわせてオーガニック野菜や収穫日などの商品情報を表示するようにします。

- ・ 輸送距離×商品価格から、商品にマイレージポイントをつける
- ・ マイレージが低いほど高ポイント（高いものはマイナスポイントもあり）
- ・ マイレージポイントの交換制度による地産地消のさらなる推進
- ・ 「オーガニックフード」、「朝採りやさい」などの商品情報を店舗で表示する（逆にいうと「農薬使用量不明」「収穫日不明」などのマイナス情報も表示しなければならないようにする）

〔アピールポイント〕

この制度を導入するためには、農林水産物のトレーサビリティを明確化することが必要となりますが、県内では牛肉を中心としたトレーサビリティシステムが構築されているなどの実績があり、これを全農林水産物に拡大するだけでいいので、実現可能性は高いといえます。

また、商品情報表示により、これまで店頭に並ぶ際には同じ「赤いトマト」でも、「流通过程で10日もかかるため、まだ青いうちに収穫しなければならなかったトマト」と「出荷する当日に収穫できた完熟のトマト」が比較可能になるなど消費者の選択の幅が広がりますし、生産者にとっても見た目の悪いいわゆる「B級品」であっても「オーガニック」などといった情報が付与されることにより商品価値が上がることで期待されます。

### 「エコ飲食店」（食品ロス割合の表示制度）

〔現状〕

日本では年間1900万トンの食品が廃棄されており、食品事業者による廃棄物量もほぼ横ばいです。

農林水産業が主要産業である本県において、農家や漁師の方々が大切に育てていただいたものを知らず知らずのうちに安易に「ごみ」として取扱われていることは看過できない問題です。

〔内容〕

飲食店において、購入した食品のうち廃棄した食品の量を食品ロス割合として店舗に表示するとともに、ホットペッパーなどの情報誌にも併せて掲載してもらいます。

「残さず食べよういわてのもの運動」などとして消費者が食品ロス割合の低い店舗を選択するよう、NPOや行政、事業者が連携して県民運動を展開します。

〔アピールポイント〕

食品ロスが単に廃棄物としてコストがかかるだけでなく、店舗の社会的責任を喚起することが重要と考えます。

このことにより、店側も来客の好みや年齢層にあわせたメニューの提供（子ども用、老人用など少量のもの）、食品を有効活用したメニューの開発など廃棄が少なくなるように知恵を絞るようになります。

なにより、農家が手塩にかけて育てた農作物を「残さずおいしくいただく」ことは、「食育」の重要性を訴えていく大人が率先して取り組むべきです。

### <取組にあたっての役割分担（県民・NPO・企業・団体・市町村など）>

県民：エコ活動の実施主体

NPO・企業・団体・市町村、県：県民運動を支援する組織を結成。新たな環境情報の発掘、すでに公表した情報の実施状況のチェックなど、県民のエコ活動をサポート。

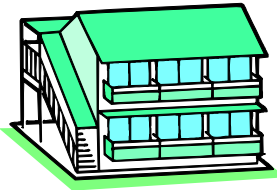
< 構想のイメージ図 >

必要があれば任意にお書き下さい。

岩手に引っ越すことになったけど、どんなアパートがいいかな？岩手の冬は寒いだろうしなあ。

外国産は安いけど鮮度や味はどうなのかしら？

今日のランチは何にしようかしら？この子まだ小さいから、あまり多いと食べ残しちゃってもったいないし…。

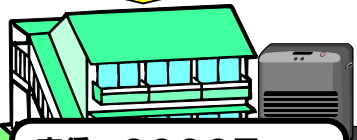


わかりやすい



お財布にうれしい

エコアパート



家賃 ○○○○円  
年間推定暖房費 ○円

地球にやさしい



岩手県産トマト  
100円  
エコP 10P  
朝取り・無農薬

外国産トマト  
80円  
エコP 1P  
収穫日 1週間前

いらっしゃいませ！  
当店の食品ロスは5%です！  
お子様向け少量メニューもたくさんご用意しております！

よし！ここに決めた！



やっぱり県産品は新鮮ね！ポイントが貯まれば、国産のものも安くなるわ。

