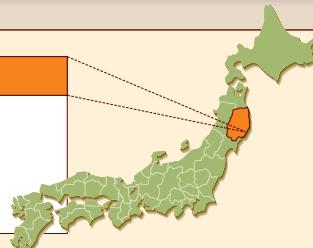


“鉄と魚の町”が 地域固有廃棄物の有効利用で 自然回帰を目指す

自治体	対象地域
岩手県釜石市 釜石市産業政策課 産業政策係	〒026-8686 岩手県釜石市只越町3-9-13 TEL:0193-22-2111 ex.321,322 URL: http://www.city.kamaishi.iwate.jp/



排出形態が多様で、水域への負荷の大きい地域固有の処理困難物について、釜石市民の生活や産業の基盤となっている川や海の水域への負荷を低減する地域内排出抑制、収集・リサイクルシステムの構築を通じた、自然回帰を基調とするまちづくりを市民・事業者・行政の連携のもとに推進していく。

エコタウンの概要と特色～自治体はエコタウンにどう取り組んできたか

釜石市は岩手県の東部、陸中海岸国立公園の中心に位置する“鉄と魚の町”である。1857(安政5)年、わが国初の洋式高炉による出銘に成功して以来、東北有数の工業都市として発展、また、世界三大漁場の一つである三陸漁場の重要な漁業基地として栄えてきた。環境への取り組みも古くから行われており、昭和35年には公害防止対策委員会が国内に先駆けて設置され、環境浄化活動を展開、昭和54年には製鉄高炉技術を活用した高温溶融処理システムによる清掃工場が稼働している。一方で、世界的鉄鋼不況など産業構造の変化にもまれ製鉄高炉が休止した平成元年以降、人材・技術・インフラなどものづくり基盤を活用した複合産業都市に向けた取組みが本格化している。「かまいしエコタウンプラン」は市民生活や漁村集落などから発生する生活排出有機物を収集しながら地域内でリサイクルシステムを確立し、自然回帰を基調としたまちづくりを市民・事業者・行政の連携のもとに進めていくというものである。

釜石市では第五次総合計画の重点プロジェクトの一つである産業振興政策の一環として、エコタウンは位置づけられている。基本方針としては『排出形態が多様で、水域への負荷が大きい地域固有の処理困難物について、釜石市民の生活や産業の基盤となっている川や海への水域への負荷を軽減する地域内排出抑制、収集・リサイクルシステムの構築を通じた、自然回帰を基調とするまちづくりを市民・事業者・行政の連携のもとに推進していく』ものである。

自治体の声



「近年、釜石市では人口減少・高炉の廃止・漁業の低迷等で、街の活性化が失われていた状況があり、市の各階層を巻き込んで、地域振興のあり方が、広く検討されてきました。同じ「鉄の街」として、北九州市のエコタウンの成功事例に注目もしていました。平成12年、エコタウンソフト事業として、調査事業を推進し、当初は、鉄のまちのノウハウ・インフラをベースに、自動車リサイクル事業を検討してきました。その後、さまざまリサイクル事業計画を立ち上げ、これらの事業はエコタウン補助予算対象の事業ではないが、釜石市独自のリサイクル事業として推進中です。また、市では、全国各地(大学の研究室を中心に)のシーズを調査しながら、自治体が推進していく事業(リサイクル事業)として、さらには、事業性の高いと思われるシーズなどを摸索してきました。そこに市内の魚醤会社で、水産加工物の残さを使って、健康食品の開発に成功した企業があることを知りました。調査検討の結果、同事業を中心としたエコタウンプランの申請を行いました。

天然資源による 地域密着型高度リサイクルを実現 協同組合マリンテック釜石 水産加工廃棄物リサイクル施設



●Company Profile●
所 在 地:金石市平田3-75-5
設 立:平成5年7月7日
出 資 金:3,000万円



成功のKEY:

地域密着・地域貢献を目指す事業姿勢



技術の核:

酵素・分解プロセス



事業者からひとこと:

「味がいい→身体にいい→環境にいい、というつながりで食からの健康をテーマにやってきました」



海産物を由来とした機能性食品原料。この状態で出荷する。

地域の課題である廃棄物を有効利用に

鉄と魚の町として栄えてきた釜石市は、平成元年、製鉄高炉の火が消え、漁業も遠洋から近海・沿岸漁業へとシフトしたことから水産業も低迷期にあった。過疎化していく釜石を、釜石らしい地場産業で再び切り開いていきたいという思いは行政にも市民にも共通するものだった。

三陸の漁場がある岩手県はわかめの生産高では全国一、鮭の水揚げ高も本州一である。その中心となる釜石市ではそれらを加工した後の魚滓(うお かす)などの処理に窮していた*。

新たな地場産業としてこれらの有効利用を目指し、海拓舎(株)が設立された。同社は水産物の未利用資源を活用した魚醤や調味料の製造を開始した。その技術を活用する形で協同組合マリンテック釜石が設立され、リサイクル事業に取り組んだ。マリンテック釜石では魚の成分にある健康に有効的な機能性成分に目をつけ、機能性食品の原料を精製している。加工された後の鮭の端材にも旨みが残っている。それを廃棄してしまうのはもったいないという発想から、さらに残されている機能性にも目をつけ、健康食品の原料の精製に至った。それが地域の問題であった漁業系廃棄物の適正処理にもつながったのである。即ち「味がいい→身体にいい→環境にいい、というつながりで食からの健康をテーマにやってきました(同組合専務理事・佐々木莊憲氏)」。

使用するのは廃棄物、ではなく“未利用資源”

同社はエコタウン事業ではあるが、利用する原料は“廃棄物”ではなく、“未利用資源”と呼んでいる。産業廃棄物などをしてしまうと異物などが混じって廃棄されることも想定される。加工後の未利用の部分を有効利用するといつても、それは人の口に入るものであるから、鮮度のいいうちに冷凍保存する必要があるのだ。漁業と水産加工業が密着する釜石という地域ではそれが可能であることがアドバンテージでもある。原料として入荷する未利用資源は問題ない。むしろ、地域ではまだ多くが残されている。ただ現状では、製品化の需要が追いついていかないくらいがあるため、その需給バランスをとれるようにし、地域の多くの業者から原料を入れられるようにすることが課題だという。



機能性食品の原料として使用される。
やがては最終製品まで手がけたいそう。

マスコミでは健康食品が採り上げられブームである。また、“食育”という言葉もよく耳にするようになった。食べながらいいものを吸収できる食品を作ることが同組合の使命であり、いすれば最終製品を作りたいという夢もあるそうだ。

「今、地元で漁業や水産加工を行っている方々の高齢化も進んでいます。だから、原料をいただいた方に(最終製品として)『こういう健康にいいものができました、使って下さい』と提供できるようにしたいのです。物でなく気持ちも循環させたい。それによって、より良い原料も供給してもらえるし、地域の誇りにもつながると思うのです(佐々木氏)」。地域ならではの処理困難物を、地域でなければできない方法で、地域の人に…。釜石エコタウン事業は単なるリサイクルではない、「未利用」の自然素材を利用して地域ならではの取組みを開拓する事業である。

*釜石市の一般廃棄物では農漁村集落や都市部からの生活排出有機物が地域固有の処理困難物として挙げられている。17漁業集落での生活排出有機物としては、海藻類廃棄物、廃魚類などが年間2000t程度発生(平成11-12年頃)しており、海洋汚染防止法に基づいた海洋給餌がされているが、そのほとんどが不適正処理されているものと推測されている。また、産業廃棄物でも地域固有の処理困難物として水産加工廃棄物が挙げられている。