

地震と台風・大雨でたいへんだった夏休みも終わりました。でも、まだ暑さが続くようです。熱中症に気をつけましょう。秋になるのが待ち遠しいですね。

/// I N D E X //////////////////////////////////////

- ・ ISO 関連情報-----ISO14077 (LCA でのマスバランスモデルの適用) が始まるとすれば。
- ・ LCA の実務 mini20---ISO14044:2006 には、具体的なことは何も書いてありません。
- ・ LCAF からお知らせ...LCAF オンライン中級検定を 9 月 28 日(土)に行います。
ココレントクリティカルレビューを始めます。
- ・ 編集後記.....お米が足りないようです

■ ISO 関連情報 : ISO14077 (LCA でのマスバランスモデルの適用) が始まるとすれば。 ■

米国が提案した ISO14077 (LCA でのマスバランスモデルの適用) の規格を作る作業を始めるかどうか、TC207/SC5(LCA)で各国が投票中です。9月末の締め切りです。ところが、投票中であるのにも拘わらず、この規格を作る作業を、もうすぐ発行される ISO14072 (組織の LCA) の規格作りを行っていたワーキンググループ 12 (WG12) で行うことが各国の投票でまきました。気が早いんですね。コンビナー (議長) は今まで WG12 の議長であったベルリン工科大学の Mattias Finkebeiner 教授が務めます。

提案国がコンビナーを務めるのが普通なので米国提案の規格をドイツの大学教授がコンビナーを務めるのは異例ですが。そもそも提案書に規格作成作業は米国主導または既にある WG12 で行うと書いてあるので、事前のネゴがなされていたと思われます。Mattias Finkebeiner 教授とは、LCA の基本規格である ISO14040:2006 と ISO14044:2006 を作成した時の共同議長を務めたこともあり、それ以前からの旧知の間柄ですので、早速メールをしてコンビナーを引き受けた理由を聞きました。返信は、私が勝手に要約しますと、「他の SC でへんな規格が作られる前に LCA の本拠地である SC5 で作る方が良いと思う」とのことです。「どうなるか着地点が見えない」とも言っています。

現在の ISO14067:2018 (製品のカーボンフットプリント (CFP)) は GHG だけを取り扱う TS207/SC7 で発行されていますが、この発行作業を始める時に LCA の SC5 と GHG の SC7 で取り合った経緯があります。結局、GHG だけなので SC7 で発行作業が開始されましたが、LCA の規格にそぐわない部分が ISO14067:2018 に含まれていると Finkebeiner 教授が思っていることが上記のメールの背景にあると感じます。

私からは、「マスバランスモデルは、現在は GHG だけを取り扱っているが、LCA は気候変動だけではなく人間健康や生態系への影響を評価するので、影響評価の方法も含めてマスバランスモデルの使い方を規格にするのは相当困難だと思う」と送っておきました。

ISO14077 (LCA でのマスバランスモデルの適用) の規格作りは、LCA に関する規格の今後の最大の話題になると思います。私の世界各国の LCA の友人の中には、マスバランスモデルはグリーンウォッシュだと言っている人もいますので、SC5 (LCA) でどのように進むか、注視したいと思います。

■ LCA の実務 mini 20 : ISO14044:2006 には、具体的なことは何も書いてありません。 ■

LCAF ではオンライン初級研修を行っています。質問の時に、「LCA の規格である ISO14040:2006 と ISO14044:2006 に書いてある具体的な数字」を聞かれることがあります。たとえば、「細かい部品をカットオフするときは、何%まで許されるのですか?」とか、「気候変動に関係する温室効果ガスは、CO2 に比べて何%以下なら計算しなくて良いのですか?」などです。また、数字ではなくても「生産設備 (資本財) の算定はどのような時に無視できるのですか?」や「冷蔵庫の機能はどのように決めるのですか?」という質問もあります。答えは全て「目的に合致するように自分で決める」ということです。

「LCA でいろいろな影響を評価せずに、気候変動 (地球温暖化) だけを取り上げて良いのですか?」という質問には、LCAF 通信 No. 72 (2024 年 6 月 13 日号) で答えました。気候変動だけを取り上げる妥当性を目的に書けば良いのです。

問題は、あなたが決めた目的と、あなたが決めた実施方法が「あなたの報告書を読んだ人」が

納得するかどうかということです。報告書を読んだ人に「嘘つき」つまり「グリーンウォッシュ」と言われないように決めるということです。

製品の機能については、たとえば LCAF 初級研修では、冷蔵庫の機能として「内容積、耐用年数と製氷機」を例に説明していますが、インベントリ分析の詳細の技術報告書である ISO/TR14049:2000 には、冷蔵庫を収納する場所によっては「外容積が機能として重要になる場合がある」と説明があり、「製品の比較可能性は、結局は消費者の目に映る代替性の程度に依存する。」とさえ書かれています。機能もその目的によって変化するという事です。

私もそうですが、工学系の勉強をして来た人にとっては、「何が決まっていって何が決まっていないかははっきりしないこと」が、気持ちが悪い部分だと思います。LCA の規格は「方法論」の規格であって、「嘘をつかないようにする」ことが書いてある規格です。

■ ■ LCAF からのお知らせ : LCAF オンライン中級検定とコカレントレビュー ■ ■

○LCAF オンライン中級検定を 9 月 28 日(土)に行います。

お申し込みは https://lcaf.or.jp/education/test/arc_middle/

今年度の初級及び中級研修と検定試験の日程は以下をごらんください。

<https://lcaf.or.jp/education/>

○コカレントクリティカルレビューを始めます。

最近、皆さんの LCA 報告書が ISO14040 : 2006 及び ISO14044 : 2006 に準拠しているか、また CFP 報告書の場合は ISO14067:2018 に準拠していることを確認するクリティカルレビューの依頼が多くなっています。LCAF では今まで、第 3 者の立場を保持するために、皆さんに報告書を提出して頂く前の書き方のご相談は受けていませんでしたが、これからは「コカレントクリティカルレビュー」を受け付けることにしました。

「コカレントクリティカルレビュー」は、皆さんの LCA 報告書の作成途中でクリティカルレビューを行い、LCA または CFP 報告書の作成を円滑に進めることを目的としており、ISO/TS14071: クリティカルレビューのプロセス及びレビューアの力量（もうすぐ ISO へ格上げ）4.3.4 Concurrent critical review で認められています。ただし、第 3 者の立場を維持するために、LCA または CFP の算定計算の詳細には立ち入りません。また、最終的にできあがった報告書のクリティカルレビューを受けなければなりません。詳細は、LCAF 事務局にお問い合わせください。

https://lcaf.or.jp/technical_advisory/kensho/

○[再掲] 好評につき増刷します。参考図書「基礎から学ぶ LCA～LCA の実施と活用～」

以下からお申込みください。(3,000 円+税+送料) です。

<https://lcaf.or.jp/education/textbook/>

この参考図書の図表をパワポに貼り付けた資料の販売を始めました。価格は要相談です。

■ ■ 編 集 後 記 : お米が足りないようです。 ■ ■

最近スーパーマーケットの棚にお米がないというニュースを聞きます。農水省は「地震や台風の報道で、消費者が買いだめをしているようだ」と言っています。そうこうしているうちに、新米が出回るのを待っているようです。

もうだいぶ昔のことになりますが、米不足でタイ米の緊急輸入をしたことがありました。私の実家は兼業農家でしたので、実家の備蓄米を当時勤めていた研究所の皆さんに配ったことを思い出します。しかし、あまり喜ばれませんでした。そうですね。富士山の麓の溶岩台地で育った米はあまりおいしくないのです。私自身が東京に出て来たときに、実家の米はおいしくないと思いましたから。

そのかわり、トウモロコシやサツマイモ、すいか、蕎麦など、水はけが良い土地で育つと言われていたものはとてもおいしかったです。夏休み間のおやつはゆでたトウモロコシで、庭の隅にトウモロコシの芯の小山が青いカビに包まれるようにできあがったのを覚えています。冬の間は、ふかしたサツマイモがおやつでした。当時飼っていた豚の餌用に大鍋いっぱいふかしたイモの良いところがおやつでした。まずしかったですね。

飽食の時代と言われて久しいですが、ほんとうに米不足なのでしょうか？ フードロスが減っているというニュースも聞きません。でも、経済格差で子供食堂が供給不足という話は聞きます。私の子供の頃のような農家の自給自足が崩れ、自主流通システムが大きくなるなど、食の流通過程が大きく変化しているように思います。

日本の「食の持続可能性」を追求している団体さんの紹介で、購入されなかった食品を豚の餌

にする「エコフィールド」の工場を見学したり、またそれを使った養豚農家を見に行ったことがあります。銀座の「GINZA SIX」の地下の防災用備蓄食品の倉庫の見学もしました。消費期限が迫ると廃棄される備蓄食品を有効利用する方法を考える必要があると思います。

私たちは、経済産業省のカーボンフットプリント（CFP）試行事業（2008年～2011年）の頃に、LCA学会に「食品研究会」を立ち上げ、食品または献立のカーボンフットプリント（CFP）の算定を進めて来ました。しかし、LCAの専門家は、またLCAFの仕事は、計算と評価を行うだけで実際には何の行動もしていません。私たちの計算と評価が日本の食の持続可能性に役立つように、行動している団体さんとの協力方法を模索しています。

（LCAF 理事長 稲葉 敦）

○LCAFの活動にご支援頂ける企業様に「賛同会員」としてのご参加をお願いしています。
<https://lcaf.or.jp/support-members/>
ご協力をお願い申し上げます。

○ご意見、ご感想、この「LCAF通信」の配信停止のご連絡はこちらまで
lcaf-contact@lcaf.or.jp

一般社団法人 日本LCA推進機構
Japan Life Cycle Assessment Facilitation Centre (LCAF)
(エルカフと呼んで(読んで)ください)
〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-36-7 アルテール池袋608
電子メール：lcaf-contact@lcaf.or.jp
URL：<https://lcaf.or.jp/>