

食品廃棄物リサイクルシステム

食品廃棄物リサイクル

食品の売れ残りや食べ残しのほか、食品の加工や調理過程でも大量の食品廃棄物が発生します。ユニーでは発生の抑制と減量化により最終的に処分される量を削減するとともに、自社でのリサイクルや地域との連携などを通じ、食品廃棄物の循環型リサイクルを実施しています。

食品リサイクル法

2001年に施行された食品リサイクル法が、2007年に見直し改正されました。改正の目的は、リサイクル実績がなかなか上がらない外食産業や食品を扱う小売業などに対しリサイクル率を向上させることにあります。食品残渣などの食品再生資源の発生量を報告することと、チェーンで展開している店舗のリサイクルを推進する

ために、各店舗から集めてリサイクルする「リサイクルループ」の仕組みが、改正食品リサイクル法に盛り込まれました。

ユニーでは従来より店舗から排出される廃棄物を計量し、それぞれの実績を把握するとともに、食品リサイクルループの構築に努めてきましたが、今後さらに適正にリサイクルを進めていきます。

ユニーの方針

ユニーの食品リサイクルの方針

- 1 **安全であり環境負荷が少ないこと。**
(大気汚染・水質汚染を予防し、省エネであること)
- 2 **再生資源として有効であること。**
(有価資源になり再廃棄しない)
- 3 **経費が抑えられること。**
(公共処理料金との比較)
- 4 **継続できる方法であること。**
(リサイクルルートが確立していること)

リサイクル実績

食品リサイクル率は2006年度実績で30.2%と、食品リサイクル法で義務付けられた20%を達成しています。2006年度は各地のリサイクルループが軌道に乗り、食品残渣を原料とした堆肥で栽培した野菜や、飼料にして飼育した豚の肉などの店頭販売も順調でした。また、魚のアラや廃食用油のリサイクルルートを開発し、これらのリサイクル率が向上しました。ただし、飲食の食べ残しや、調理済み残渣のリサイクルが思うように進まず、昨年より僅かにリサイクル量は減っています。今後は、さらにリサイクルを推進するために、①魚のアラや廃食用油の全量リサイクル②各地域での自治体や農業者との協働を構築していきます。

店舗から発生する食品残渣(生ゴミ)	排出量	リサイクル量	リサイクル率
生鮮食品の調理クズ(野菜・果物他) 賞味期限切れや飲食の食べ残し	14,886t	2,244t	15.1%
魚のアラ (魚介類の調理クズや内臓・骨)	3,568t	2,840t	79.6%
食品廃油(揚げ油他)	1,263t	1,148t	90.9%
てんかす	988t	21t	2.1%
合計	20,705t	6,253t	30.2%

食品リサイクルの歩み

2001年に食品リサイクル法が施行されるにあたって、ユニーでは各地で「地域循環」を目指し、できるだけ環境負荷のないリサイクルの構築に努めてきました。

2000 ・福井市で地域循環堆肥へのリサイクルに取り組む
・名古屋市内店舗に熱乾燥処理機導入(アピタ新守山店)

2001 ・アピタ福井大和田店が地域循環堆肥へのリサイクルに参加

2002 ・茨城県で堆肥へのリサイクルに取り組む
・愛知県内2店舗に真空乾燥機導入(アピタ岡崎北店、アピタ東海荒尾店)

2003 ・富山市内4店舗、富山エコタウンに参加
(バイオガスによる発電)

2004 ・長野県(アピタ伊那店)、奈良県(アピタ大和郡山店)の店舗に真空乾燥機導入
・愛知県3店舗で愛知経済連の協力により堆肥化及び作物栽培・販売の実験開始
・三重県で堆肥へのリサイクルに参加(アピタ鈴鹿店)

2005 ・三重県で堆肥を作って栽培した作物の販売開始(アピタ松阪三雲店)
・愛知県で2店舗(アピタ瀬戸店、アピタ江南西店)乾燥機導入

2006 ・横浜市内3店舗が店舗から排出した食品残渣を飼料にして飼育した豚の肉を販売する「横浜有機リサイクル」(登録再生事業)に参加

2007 ・愛知県で構築した「食品リサイクルループ」が1月に食品リサイクル法再生利用計画に認定
・けやきウォーク前橋(アピタ前橋店)に真空乾燥機を設置し、「大根のツマ」をつくるリサイクルループに加わる