

食品リサイクル法再生利用事業計画が認定

ユニーが進めてきました「食品リサイクルループ」が食品リサイクル法の再生利用事業計画に、全国で初めて認定されました。2003年より店舗（アピタ刈谷店、知立店）から排出された食品残渣（野菜くず・魚のアラ）で作った堆肥を使ってJAあいち海部で栽培した農作物を店舗で販売するという、リサイクルの環を、農林水産省・環境省・経済産業省により認定されたものです。食品残渣のリサイクルが推進されただけでなく、お客様に「安全で新鮮そして美味しい」と喜んでいただける野菜や果物を店舗で販売することができました。



ユニー（株）青果部 河合昌樹

食品リサイクルの青果売場は、朝陳列した野菜が夕方には売切れてしまうほどの人気。最初は、食品残渣を使って栽培した作物を仕入れ販売することに、あまり積極的ではありませんでしたが、できた野菜が予想以上に良いものであったこと、そしてお客様に喜んで購入していただいていることで、今ではさらに拡大することを考えています。



愛知経済連 澤田静雄さん

食品残渣からの堆肥が農地に使えるか、内容によっては土壌汚染や作物の成長に影響しないか、などの懸念事項をクリアにするため、2年かけて成分分析や栽培実験を実施。徹底的に問題点を解決しました。現在では、農家が安心して使えるという確信を持って実践。堆肥内容、作物の育成具合、販売すべてが順調に機能しています。



JAあいち海部 村山靖さん

今回のリサイクルで一番苦労したことは、JA会員の誰が何を栽培するかというコーディネートと、出荷時期を調整することでした。現在では栽培・出荷も順調で、店舗での販売も好調ですが、いつも売り場にバラエティーに富んだ野菜や果物を並べられるよう、計画・調整していくことを今後の課題として対処していきたいと考えています。



リサイクル農家 佐藤貞一さん

野菜作りは「土壌作り」が何よりも大切。その点、食品リサイクルで作った堆肥は土壌を肥やし、野菜を丈夫に育成することができる理想の堆肥です。また、病気や害虫にも強いので、農薬も最小限済みます。今後も安全安心・新鮮で美味しい野菜を食べていただけるよう、がんばります。



ヒラテ産業 平手藤章さん

当社は、ユニー店舗の一般廃棄物の運搬を20年以上行ってきたのですが、ゴミとして燃やすことをもったいないと感じ、食品廃棄物を堆肥にする「ものづくり」をめざして取り組んできました。おいしい野菜をつくる安心安全な堆肥をこれからも作り続けていきます。

各地で進む食品リサイクルループ

ユニーの食品リサイクルは「地域循環型」の方向で取り組んできました。これは、ひとつには廃棄物に関する法律「廃棄物処理法」がユニーから排出する食品残渣（生ゴミ）を一般廃棄物としてい

るため移動させるには制約があること。また、地元との協力で「地産地消」（地元で取れたものを地元で消費する）への取り組みも同時に推進していくからです。

● 店舗に処理機を設置して環作りに取り組んでいます



● 登録再生利用事業者とともに循環型栽培作物の販売拡大にも取り組んでいます



● 食品リサイクル「飼料化」にも取り組んでいます

