



ユニーの 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、または食品の加工や調理過程において大量の食品廃棄物が発生しています。ユニーでは発生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、食品廃棄物の循環型リサイクルを実施しています。

食品残渣(生ゴミ)を廃棄物にしないために

2001年に廃棄している食品残渣(生ゴミ)を削減するために、「抑制」「再生利用」「減量」を実施し、2006年までに20%削減するための「食品リサイクル法」が施行されました。期限の2006年までにあと1年あまりです。ユニーでは法律施行後、どのように食品リサイクルを推進していくかを検討し、方針を決めました。

ユニーの食品残渣(生ゴミ)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)

これらの条件から外れることなく、できるだけ地域の中で循環するように努めています。

2004年度のリサイクル実績

食品リサイクル率は2004年度、23.22%になりました。2004年度は、新しく開店したアピタ大和郡山店と既存店舗のアピタ伊那店に「真空乾燥機」を導入し、また三重県に開店したアピタ鈴鹿店では地元の循環型農業に参加しました。また、32期から実験的に始めた「循環型農業で栽培した作物」を愛知経済連・JA海部の協力で、通年販売することができました。今後も「地域循環」の環を広げ、またまだ取り組んでいない地域にも「循環型食品リサイクル」を進めていきます。

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	16,505t	1,625t	9.85%
魚のアラ (魚介類の調理クズや内臓・骨)	3,307t	2,471t	74.72%
食品廃油(揚げ油他)	1,144t	1,023t	89.42%
てんかす	1,089t	0t	0.00%
合計	22,045t	5,119t	23.22%

リサイクルへの取り組み

- 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
- 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
 - 三重県で堆肥へのリサイクルに参加(アピタ鈴鹿店)
- 2003
 - 富山市内店舗、富山エコタウンに参加
- 2002
 - 茨城県で堆肥へのリサイクルに取り組む
 - 愛知県内店舗に真空乾燥機導入
- 2001
 - アピタ福井大和田店(福井市)リサイクルに参加
- 2000
 - 福井市で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

