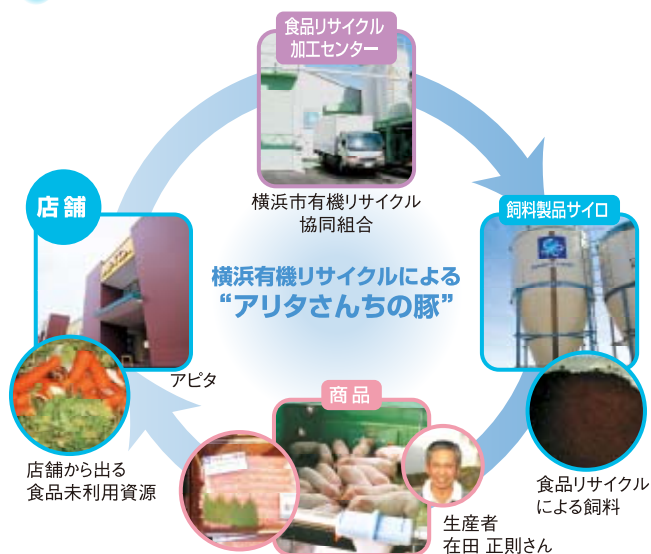




● 食品リサイクル「飼料化」にも取り組んでいます



2005年から横浜市の3店舗（金沢文庫店、戸塚店、アビタ長津田店）から排出される、パンと野菜クズを回収し、豚の飼料にする「横浜有機リサイクル」に参加しています。この飼料で飼育した豚肉を、アビタ長津田店で販売しています。

● 循環型栽培作物の販売拡大にも取り組んでいます



三重県では、食品リサイクル特定指定業者「三功」が、アビタ松阪三雲店、アビタ鈴鹿店、アビタ四日市店から排出した食品残渣（生ゴミ）を堆肥にし、栽培した作物をアビタ松阪三雲店で販売しています。

● 店舗に処理機を設置して環作りに取り組んでいます



店舗の処理機で乾燥させた食品廃棄物を原料にした堆肥で栽培した大根を使い、鮮魚売場で販売する刺身のツマを作っています。

食品リサイクル法の概要と課題

（食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律）

食品廃棄物のうち肥料飼料などに有効利用されるものを「食品循環資源」と呼びます。食品リサイクル法では、「循環型社会形成推進基本法」に定める基本原則に基づき食品循環資源の再生利用等の手法に関する優先順位を定めています。

- ① 生産、流通、消費の各段階で食品廃棄物そのものの発生を抑える「発生抑制」を行う。
- ② 再資源化できるものは肥料や飼料などへの「再生利用」を行う。
- ③ 廃棄されるものは「脱水・乾燥」などで「減量」して処分しやすいようにする。

課題

食品残渣を「一般廃棄物」とするか、「再生資源」とするか、廃掃法が障害になっています。