

# 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。

### 食品残渣（生ゴミ）を廃棄物にしないために

2001年には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年までにこれらを20%削減するための「食品リサイクル法」が施行されました。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。

#### 2005年度のリサイクル実績

食品廃棄物のリサイクル率は2005年度実績で、29.45%になりました。2005年度は、新たに開店したアピタ瀬戸店、アピタ江南西店に「生ゴミ処理機（乾燥型）」を設置し、堆肥化して循環型農業に取り組んでいます。（自社で進める循環型リサイクル）

また飼料化への取り組みも始まり、（横浜市の3店舗）リサイクル率は改善されています。一方で、魚のアラや食用廃油など、再生資源として価値のあるものが、一般廃棄物の法規制により100%のリサイクルができない状況もあります。（一般廃棄物は市町村を越えて運ぶことができません。）今後の課題は、再生資源として活用できるルートを開発し、リサイクル率を向上させることです。

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	15,812t	2,614t	16.53%
魚のアラ （魚介類の調理クズや内臓・骨）	3,715t	2,604t	70.09%
食品廃油（揚げ油他）	1,322t	1,170t	88.5%
てんかす	899t	17t	1.89%
合 計	21,748t	6,405t	29.45%

### 食品廃棄物の循環型リサイクル

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。

#### 地元のみなさんと一緒に環作りに取り組んでいます



JA海部のメンバーが食品リサイクルで作った堆肥で栽培した作物を、アピタ稲沢店、一宮店、アピタ千代田橋店（名古屋市）で販売しています。

#### 消費者交流会（JA海部）

食品残渣（生ゴミ）で作った堆肥で栽培した作物を購入していただいている消費者の皆さんと、栽培農家のみなさんの交流会を実施しました。JA海部のご協力、アピタ稲沢店のお客様をお招きして、循環型農業で栽培している農場で田植え体験をしていただきました。これはJA愛知が展開している「おこめ実らせ隊」のイベントで、収穫時期には稲刈りもする予定です。また、地元産の野菜をいただきながら農家の皆さんと意見の交換などを行いました。

