



# 食品廃棄物リサイクルシステム 食品廃棄物 リサイクル

店舗では食品の加工や調理過程、また売れ残りや食べ残しなど、大量の食品廃棄物が発生します。これらを廃棄することなく、循環資源として再生利用するために、ユニーではリサイクルシステムの構築に努めています。特に、2003年から取り組んでいる食品リサイクルループの環を、各地で実施できるように再生利用事業者や農業生産者と一緒に進めています。



## ユニーの方針

### ユニーの食品リサイクルの方針

2001年、ユニー環境部が設立された時点で、食品リサイクル法は制定されており、食品リサイクルをいかに進めるべきかを検討しました。できるだけ環境負荷の少ない、再生資源として有効であり経済的に成り立つシステムを構築することを方針としました。



**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)

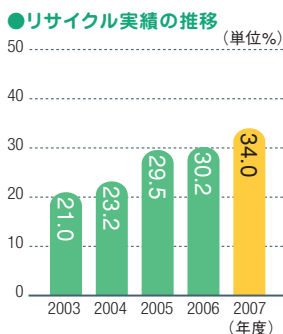


**4 継続できる方法であること。**  
(リサイクルルートが確立していること)



## リサイクル実績

食品リサイクル率は2007年度実績で34%でした。2006年度に比べ3.8%向上することができましたが、環境目標の40%は達成できませんでした。これは、名古屋市内で計画されていた飼料化の施設の取り組みが遅れてしまったことや、岐阜県の魚アラのリサイクル実施ができていないことによるものです。2008年度は、愛知県尾張エリアの食品リサイクルループの拡大と、遅れている名古屋市の計画が順調に進めば、リサイクル率は5%以上の向上が見込める予定です。



店舗から発生する食品残さ(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	13,645t	2,455t	18.0%
魚のアラ (魚介類の調理クズや内臓・骨)	3,748t	2,950t	78.7%
食品廃油(揚げ油他)	1,216t	1,216t	100.0%
てんかす	995t	35t	3.5%
合計	19,604t	6,656t	34.0%



## 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少ないリサイクルの構築に努めてきました。

