

# 食品廃棄物リサイクルシステム

食料自給率が約41%と低いこの国では、毎日たくさんの食品が廃棄されています。

食品廃棄物の発生抑制と循環資源として再生利用するために、

ユニーでは「食品ロス削減」および「リサイクルループの構築」に努めています。

また、食品リサイクルの先進的な取り組みが環境省より認められ、

エコ・ファースト企業としてリサイクルループの環を各地で展開し、循環型社会構築を推進します。

## 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

食品リサイクル実績は2008年度実績で35.3%でした。2007年度と比べて1.3%上昇しましたが、環境目標の40%は達成できませんでした。名古屋市内の飼料化施設の取り組みが遅れていること、旧ユーストア店舗のリサイクル率が28.4%と低いことなどによるものです。2009年6月には、名古屋地区の飼料化施設の試験運転が開始され、さらに2008年9月に認定された尾張地区の堆肥化システムが年間稼働するため、2009年度のリサイクル率は5%以上向上する見込みです。

	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
ユニー	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	12,983t	2,785t	21.5%
	魚のアラ(魚介類の調理クズや内臓・骨)	3,433t	2,850t	83.0%
	食品廃油(揚げ油他)	1,053t	1,053t	100.0%
	てんかす	959t	20t	2.1%
	小計	18,428t	6,708t	36.4%
ユーストア	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	2,156t	217t	10.1%
	魚のアラ(魚介類の調理クズや内臓・骨)	484t	436t	90.1%
	食品廃油(揚げ油他)	197t	197t	100.0%
	てんかす	171t	3t	1.8%
	小計	3,008t	853t	28.4%
全体	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	15,139t	3,002t	19.8%
	魚のアラ(魚介類の調理クズや内臓・骨)	3,917t	3,286t	83.9%
	食品廃油(揚げ油他)	1,250t	1,250t	100.0%
	てんかす	1,130t	23t	2.0%
	合計	21,436t	7,561t	35.3%

## 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。

2000	<ul style="list-style-type: none"> <li>福井市で地域循環堆肥へのリサイクルに取り組む</li> <li>名古屋市内店舗に熱乾燥処理機導入(アビタ新守山店)</li> </ul>	2006	<ul style="list-style-type: none"> <li>横浜市内3店舗が店舗から排出した食品残さを飼料にして飼育した豚の肉を販売する「横浜有機リサイクル」(登録再生事業)に参加</li> </ul>
2001	<ul style="list-style-type: none"> <li>アビタ福井大和田店が地域循環堆肥へのリサイクルに参加</li> </ul>	2007	<ul style="list-style-type: none"> <li>愛知県刈谷市で構築した「食品リサイクルループ」が1月に食品リサイクル法再生利用事業計画に認定される</li> <li>げやきウオーク前橋(アビタ前橋店)、アクアウオーク大垣(アビタ大垣店)に真空乾燥機を設置し、大根を刺身のツマに加工するリサイクルループに加わる</li> </ul>
2002	<ul style="list-style-type: none"> <li>茨城県で堆肥へのリサイクルに取り組む</li> <li>愛知県内2店舗に真空乾燥機導入(アビタ岡崎北店、アビタ東海荒尾店)</li> </ul>	2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>愛知県一宮市、稲沢市、江南市、豊山町にあるユニー、サークルKサンクスで取り組むリサイクルループが完成し、食品リサイクル法再生利用事業計画に認定される</li> <li>アビタ御嵩店に真空乾燥機を導入し大根を刺身のツマに加工するリサイクルループに加わる</li> </ul>
2003	<ul style="list-style-type: none"> <li>富山市内4店舗、富山エコタウンに参加(バイオガスによる発電)</li> </ul>	2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>名古屋市内および春日井市内店舗から排出した食品残さを飼料にする取組「中部有機リサイクル」に参加</li> <li>石川県、山梨県、三重県で地域の再生利用事業者や農業生産者とともに新たなリサイクルループを構築予定</li> </ul>
2004	<ul style="list-style-type: none"> <li>長野県(アビタ伊那店)、奈良県(アビタ大和郡山店)の店舗に真空乾燥機導入</li> <li>愛知県内3店舗で愛知経済連の協力により堆肥化および作物栽培・販売の実験開始</li> <li>三重県で堆肥へのリサイクルに参加(アビタ鈴鹿店)</li> </ul>		
2005	<ul style="list-style-type: none"> <li>三重県内で堆肥を作って栽培した作物の販売開始(アビタ松阪三雲店)</li> <li>愛知県で2店舗(アビタ瀬戸店、アビタ江南西店)乾燥機導入</li> </ul>		