



環境にイイこと、プラス。

# 食品廃棄物リサイクルシステム

食品自給率が40%と海外からの輸入に頼っているこの国では、毎日たくさんの食品が廃棄されています。

消費されなかった食品を有効に再利用するために、食品リサイクル法が施行されています。

ユニーでは、店舗からの食品廃棄物をできるだけ発生させない取り組みと

排出してしまった食品廃棄物を循環資源として再利用するため「食品リサイクル」を推進しています。

## ▶ ユニーの方針

### ユニーの食品リサイクルの方針

2001年にユニー環境部が設立された時点で、食品リサイクル法はすでに施行されており、食品リサイクル率20%という義務をいかに達成していくべきかを検討しました。その後2007年に食品リサイクル法が改正され、新たに小売業45%というリサイクル率目標が設定され、さらに取り組みの強化を図りました。

ユニーでは目標値を高く設定しても環境付加の少ない、持続可能なリサイクルシステムを構築し、地域循環を目指しています。

- 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. 繼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)

## ▶ 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年

- 福井市で地域循環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（アピタ新守山店）

### 2001年

- アピタ福井大和田店が地域循環堆肥へのリサイクルに参加

### 2002年

- 茨城県で堆肥へのリサイクルに取り組む
- 愛知県内2店舗に真空乾燥機導入（アピタ岡崎北店・アピタ東海荒尾店）

### 2003年

- 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）

### 2004年

- 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
- 三重県で堆肥へのリサイクルに参加（アピタ鈴鹿店）

### 2005年

- 三重県内で堆肥を使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

### 2006年

- 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

### 2007年

- 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
- けやきウォーク前橋（アピタ前橋店）・アクアウォーク大垣（アピタ大垣店）に真空乾燥機を導入

### 2008年

- 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
- アピタ御嵩店に真空乾燥機を導入

### 2009年

- 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
- 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
- 名古屋市内および春日井市・瀬戸市内店舗から排出した食品残さを飼料化施設「中部有機リサイクル」に搬入し、リサイクルループの構築を図る
- 千葉県・埼玉県・山梨県・石川県でリサイクルループの取り組みを始める

### 2010年

- 三重県（三功）・神奈川県（横浜有機リサイクル）の既存リサイクルループを再生利用事業計画に申請
- 愛知県（中部有機リサイクル）のエコフィードで豚の飼育試験を実施、再生利用事業計画を申請する
- 千葉県（ブライティック）・埼玉県（アイル・クリーンテック）・山梨県（富士川クリーン）・石川県（トスマク・アイ）・富山県（富山グリーンフードリサイクル）のリサイクルループを構築する

## ▶ リサイクル実績

食品リサイクル実績は、2009年度実績で41.2%で、2008年度と比べて5.9%向上しました。リサイクル率目標の40%は達成しました。また、リサイクル実績は9,444t、重量比で124.9%と向上しています。これは、従来から実績のあるリサイクルループの拡大を図り、他の市町の店舗からの食品残さの搬入を各市町の理解の下で実施したことや、名古屋市守山区の飼料化施設「中部有機リサイクル」の開設などによります。

2010年度は、北陸地区・関東地区・静岡地区でのリサイクルシステム構築を計画しています。

	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	13,290t	3,871t	29.1%
	魚のアラ（魚介類の調理クズや内臓・骨）	3,432t	3,017t	87.9%
	廃食用油（揚げ油他）	1,185t	1,185t	100.0%
	てんかす	1,006t	22t	2.2%
	小 計	18,913t	8,095t	42.8%
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	2,907t	566t	19.5%
	魚のアラ（魚介類の調理クズや内臓・骨）	621t	524t	84.4%
	廃食用油（揚げ油他）	256t	256t	100.0%
	てんかす	211t	3t	1.4%
	小 計	3,995t	1,349t	33.8%
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	16,197t	4,437t	27.4%
	魚のアラ（魚介類の調理クズや内臓・骨）	4,053t	3,541t	87.4%
	廃食用油（揚げ油他）	1,441t	1,441t	100.0%
	てんかす	1,217t	25t	2.1%
	合 計	22,908t	9,444t	41.2%