



▶ 各地で実施しているリサイクルループの環

ユニーは店舗を営業している地域各地での食品リサイクルループの構築を目指しています。食品リサイクルループを各地で展開していくことが、地域循環を進め地産地消を実現する有効な手段とし、再生利用事業者・農業生産者と一緒にループの構築を推進しています。また、従来から食品リサイクルを実践していた事業も食品リサイクル法「再生利用事業計画」の申請を行いました（現在2事業を申請中）。これは、ループの有効性と法遵守を継続させていくことを目的としています。

● 全国に拡大する食品リサイクルループ

県名	リサイクルループ	
■ 神奈川県	横浜有機リサイクル・アritaさんちの豚	飼料化
■ 千葉県	ブライトピック	飼料化
■ 埼玉県	アイル・クリーンテック	堆肥化
■ 山梨県	富士川クリーン	堆肥化
■ 愛知県	中部有機リサイクル	飼料化
■ 三重県	三功・酵素の里 (2010年6月申請)	堆肥化
■ 富山県	富山グリーンフードリサイクル	堆肥化
■ 石川県	トスマク・アイ	堆肥化
■ 福井県	福井環境事業	堆肥化

※ 2009年までに「再生利用事業計画」に認定された食品リサイクルループ→2件

横浜有機リサイクル・アritaさんちの豚【神奈川県】

2006年にユニーとして初めて飼料化のリサイクルに取り組んだループであり、横浜市内3店舗からスタートしました。横浜有機リサイクルで製造した飼料を千葉県の在田さんが飼育する豚に給餌し、横浜市内店舗で「アritaさんちの豚」ブランドとして販売しています。現在は横浜市内7店舗から食品残さを横浜有機リサイクルに搬入し、市内3店舗で販売をしています。リサイクルループで生産した豚肉をブランドの高付加価値商品として販売し、お客様に味・品質で好評を得ている好例です。



三功・酵素の里リサイクルシステム【三重県】

（2010年、再生利用事業計画に申請中）

2005年から三重県下3店舗から排出される食品残さを再生利用事業者（三功：堆肥化）に搬入し、酵素の里で堆肥を使って栽培された野菜を松阪市内店舗で販売しています。2006年、リデュース・リユース・リサイクル推進協議会より循環型社会形成に貢献したことが評価され、会長賞を受賞し、2009年には農林水産省の「食品リサイクル製品一認定普及制度」において全国初の認定を受けました（FR：フードリサイクルマーク）。2006年より、消費者、特に子供達を対象に、循環型農業の見学・収穫体験を実施し食品リサイクルの啓発に協働しています。



ユニーの循環型リサイクル

店舗に処理機を設置してリサイクルループづくりに取り組んでいます。



2007年食品リサイクル法改正

- リサイクル率の目標値は業界別に設定されました。改正以前の「排出量の20%以上のリサイクル率」は義務ですが、2012年までに達成すべき目標が決められています。

食品製造業—85%	食品卸業—70%
外食産業—40%	食品小売業—45%
- 多量発生事業者には定期報告が義務づけられ、毎年発生した量と取り組み状況を主務大臣に報告します。一定のフランチャイズチェーンは、本部に報告する義務があります。
- 新再生事業計画（食品リサイクルループ）が制定されました。
- 再生利用手法が追加されました（熱回収・エタノール・炭化）。

■ ユニーのリサイクルループに協力していただいている事業者などが行政から表彰されました

ユニーは、店舗から排出する食品循環資源（食品残さ）を環境に配慮し有効にリサイクルするために堆肥製造者やJA愛知経済連と協力して食品リサイクルループを構築し、このことにより2007年10月に「環境省食品リサイクル推進環境大臣 最優秀賞」を受賞しました。この取り組みをきっかけに、JAあいち海部管内の環境保全型農業に関心の高い農業者が「JAあいち海部エコ部会」を発足しました。この「JAあいち海部エコ部会」はユニーと共同で行っている環境保全農業が高く評価され、2010年6月に「第15回環境保全農業推進コンクール農林水産大臣賞」を受賞されました。

三重県でユニーと一緒に食品リサイクルに取り組んでいる有限会社三功が、2010年3月に「平成21年度食品リサイクル推進環境大臣賞」奨励賞を受賞されました。



JAあいち海部エコ部会



「容器包装3R推進環境大臣賞」「食品リサイクル推進環境大臣賞」授与式