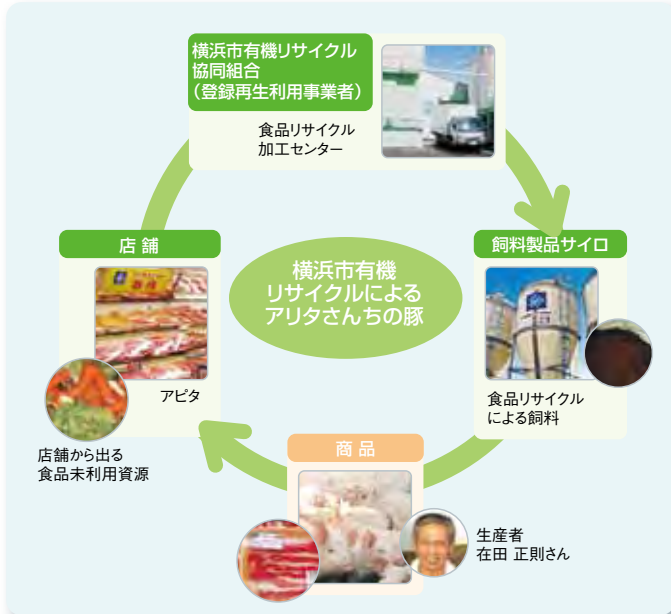




横浜市有機リサイクル・アritaさんちの豚【神奈川県】

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リサイクルループです。横浜市内の店舗から食品残さ（パンと野菜）を再生利用事業者（横浜市有機リサイクル：飼料化）に搬入し、豚の飼料を製造。この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」ブランドで販売しています。

- 2010年…食品リサイクル法再生利用事業計画認定（ユニーで3例目）



三功・酵素の里【三重県】

2005年から三重県にある店舗から食品残さを再生利用事業者（三功：堆肥化）に搬入し、堆肥を使って農業法人酵素の里で栽培した野菜や果実を店舗で販売しています。さらに、2006年からは消費者、特に子供達を対象に、食品リサイクルループ・循環型農業の見学・収穫体験を実施し、食品リサイクルの普及啓発を協働で行っています。

- 2011年…食品リサイクル法再生利用事業計画認定（ユニーで5例目）



食品リサイクル普及に向けての取り組み

JAあいち海部エコ部会

食品リサイクルループで農作物を栽培しているJAあいち海部で、エコ部会総会が開催されました。食品残さを材料にした堆肥を使った農作物の栽培は、堆肥の形質や栄養成分などの知識や技術が必要です。エコ部会ではそうした情報交換や1年間の収穫実績の報告、次年度の栽培計画などを話し合い、さらに輸送に携わる事業者やユニーの青果部との意見交換など、リサイクルループの継続的発展を確認し合いました。



第4回JAあいち海部エコ部会通常総会

JAとの消費者交流会

食品残さで作った堆肥で野菜や米を生産している農家と消費者の交流会を定期的に開催しています。農業体験などで農家の方と対話を通じて、安心安全な作物作りにかかる農家の努力を知ってもらいました。さらに消費者からは、「形が良くなくても、近くで取れた新鮮で美味しい野菜が食べたい」などの要望を伝えました。



JAあいち海部消費者交流会

農業体験

食品リサイクルループで栽培している米や野菜の農作業を子供達に体験してもらいました。普段は苦手な野菜でも、自分で採った野菜は食べられる子供はたくさんいます。また、堆肥場の見学では、堆肥の山に手を入れ発酵の温度を感じたり、においを嗅いだりして食品残さが堆肥に変わる様子を体感しました。堆肥をさわって、自分の手で野菜を収穫することで、食べるということは多くの生き物との関わりによって成り立っているという「生物多様性」を学びました。



リサイクル堆肥使用の田で田植体験

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）。