

食品廃棄物リサイクルシステム

現在日本では、食料自給率が40%に満たない状況でありながら、毎日大量の未利用食品が廃棄されています。これらの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、ユニーでは食品リサイクル法を遵守し、食品廃棄物をできるだけ発生させない取り組みと、循環型農業による「食品リサイクルループ」の構築に努めています。

食品廃棄物発生抑制への取り組み

2007年の食品リサイクル法改正では、「食品関連事業者においては、食品廃棄物等の発生抑制を最優先で取り組むもの」と位置づけられ、2012年の見直しでは、「業界区分の細分化と各々の発生率の目標値」が設定されました。

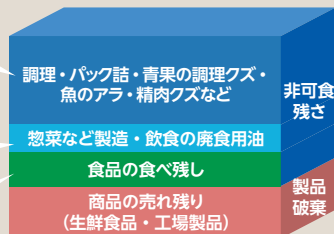
小売業における食品廃棄物は、販売前に発生するキャベツの外葉や魚のアラなどの非可食品と、「売れ残り」「食べ残し」などの可食品があり、後者は消費者行動に関係するものが少なくありません。食品廃棄物の発生抑制を進めるためには、食品関連事業者と消費者が連携した取り組みが必要です。

ユニーの店舗から排出される未利用食品(食品残さ)

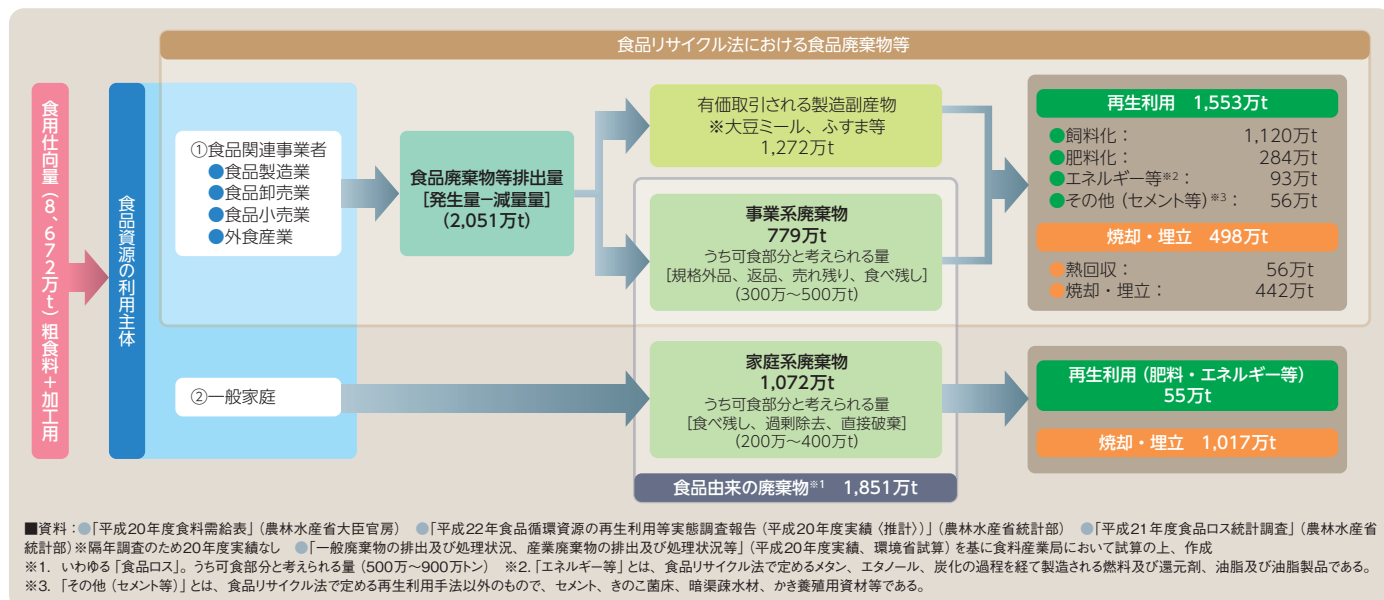
市場や生産地から生鮮食品が搬入され、売り場に出すために調理するときに排出される食品残さ

総菜やパンなど店内で製造する際、飲食店で調理する時に排出される使用済み廃食用油

飲食店などでお客様が残した食品残さ



日本の食品廃棄物等の利用状況(平成20年度推計)【概念図】



ユニーの食品リサイクル方針

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、食品関連事業者は業種の区別なく、20%以上リサイクルなどの実施が義務付けられていました。ユニーはこの数値を達成するために、「食品リサイクルの方針」を決めました。食品リサイクルの方法として、環境負荷の少ない、経済的に負担が重くなく、持続可能なものを構築してきました。特に再生品・農畜産物を自社で販売するリサイクルループの構築にこだわっています。

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。食品リサイクルは、自然環境や生物多様性を保全し、持続可能な地域循環を目指すものです。

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 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

店舗から発生する食品廃棄物(未利用食品)	2010年度			2011年度		
	排出量(t)	リサイクル量(t)	リサイクル率(%)	排出量(t)	リサイクル量(t)	リサイクル率(%)
生鮮食品の調理クズ(野菜果物など)、賞味期限切れや飲食の食べ残し	14,777	5,685	38.5	14,174	6,436	45.4%
魚のアラ(魚介類の調理クズや内臓・骨)	3,712	3,190	85.9	3,177	2,841	89.4%
廃食用油(使用済み揚げ油)	1,418	1,418	100.0	1,371	1,371	100.0%
てんかす(フライやテンブラなどの揚げカス)	1,303	85	6.5	1,221	164	13.4%
合計	21,210	10,378	48.9	19,944	10,812	54.2%

※端数を四捨五入しているため、合計数値と一致しない場合があります