

## 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）



福井環境事業の循環型農業

### 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）



富山エコタウン「富山グリーンフードリサイクル」

### 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」（登録再生利用事業者）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計画する
- 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（横浜市有機リサイクル）、富山県（富山グリーンフードリサイクル）の既存リサイクルループを再生利用事業計画に申請。8月横浜市有機リサイクルが認定される
- 愛知県（中部有機リサイクル）のエコフィードで豚の飼育実験を実施
- 千葉県（プライビック）では、コンビニエンスストアのサークルKサンクス・ファミリーマートとの共同でリサイクルループを構築。ユニーの関東地区で山崎製パンが製造した「エコポークで作った惣菜パン」を販売

### 2011年

- 3月プライビック・山崎製パンのリサイクルループが認定される。6月エコポークの惣菜パンをユニーとコンビニ2社で販売
- 6月三功のリサイクルループが認定される
- 愛知県・岐阜県（中部有機リサイクル）のリサイクルループを申請。岐阜県多治見市を組み込んだ
- 京都府（京都有機質資源）のリサイクルループを申請
- 京都有機質資源のエコフィードによる鶏卵生産のリサイクルループが認定される（ユニーで6例目）
- 中部有機リサイクルで愛知県・岐阜県のリサイクルループが認定される（ユニーで7例目）

### 2012年

- 京都有機質資源のリサイクルループに滋賀県・奈良県の店舗を加え、リサイクルループを完成させ、認定される
- 福井県坂井市長谷川造園とJA花咲ふきのリサイクルループ申請
- 新潟市不二産業とJA新潟みらいのリサイクルループ申請
- 長野県飯田市いい有機とJAみなみ信州のリサイクルループ申請
- 静岡県、山梨県の天カス堆肥（静岡油化工業）でサツマイモを栽培するリサイクルループを申請

## 食品リサイクルループの環

ユニーは店舗を営業している各地域で食品リサイクルループを構築し、循環の環を回し続けることを目標としています。食品リサイクルループは、食品廃棄物を再生利用するだけでなく、消費者と農業者を結び、地産地消を実現する有効な手段でもあります。またトレーサビリティが明確であることから、食の安全安心の確保にも繋がります。

さらに食品リサイクル法で定められた「再生利用事業計画」を国に申請し認定されることで、食品リサイクルループの有効性と法遵守を確実に継続させていきます。

### ユニーの循環型リサイクル（乾燥食品残さ・大根のツマ）

2000年からユニーの店舗に食品残さ乾燥機を導入し、乾燥した食品残さを堆肥製造業者に販売し、堆肥の原料にしています。この堆肥を使って栽培した大根で「刺身のツマ」を作って、店舗で使用しています。2000年から2008年までに食品残さ乾燥機を新規開店店舗に導入してきましたが、2007年に食品リサイクルループが再生利用事業計画に認定されたことで地域循環型農業を推進する方針とし、乾燥機の新規導入は中止しました。現在では6店舗で継続しています。

