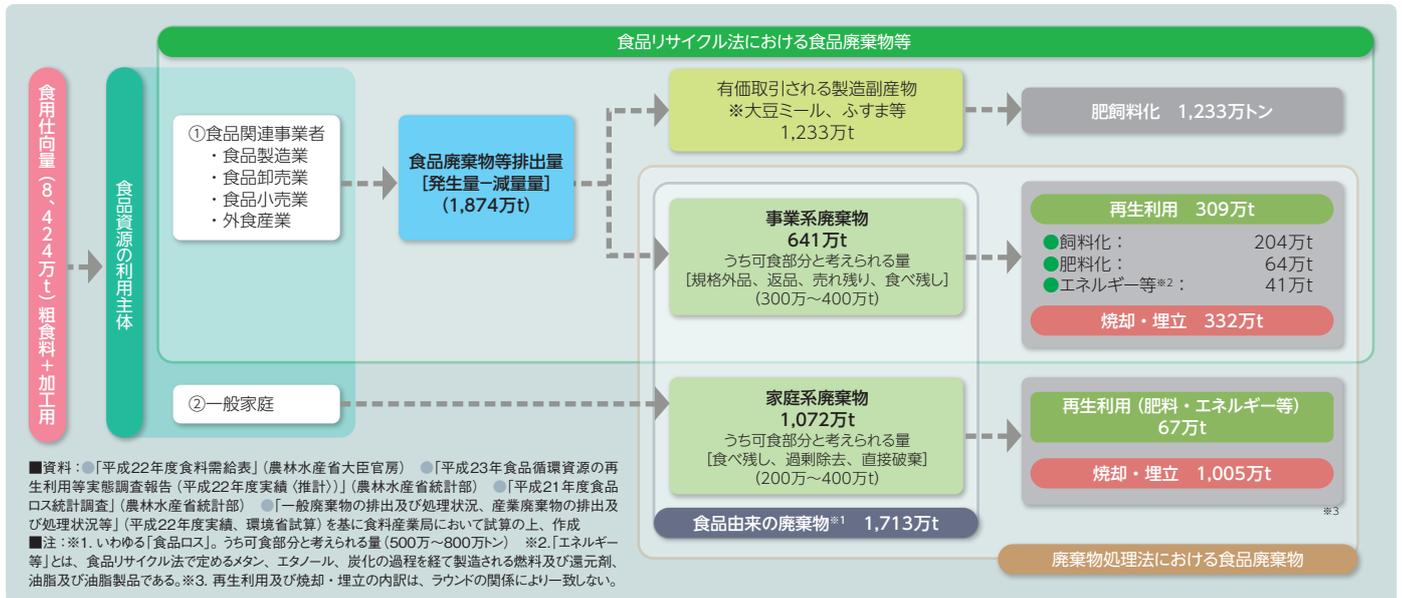


日本の食料自給率は40%に満たない状況で多くの食料を輸入に頼っていながら毎日たくさんの食料を廃棄しています。ユニーは食品リサイクル法を遵守し、食品廃棄物をできるだけ発生させない取り組みと、地域循環型農業による「食品リサイクルループ」の構築を推進しています。さらにこうした取り組みをお客様に理解してもらうために、農業体験や消費者交流会を開催しています。

## 日本の食品廃棄物等の利用状況

食品リサイクル法の対象である食品関連事業者の排出する事業系廃棄物は641万t、家庭から排出される廃棄物は1,072万tもあり、一年間で廃棄される食品由来の廃棄物（食品ロス）は1,713万tにもなります。そのうち500万～800万tはまだ食べられるものと考えられています。食品廃棄物の発生抑制には、食品関連事業者だけの問題ではなく、消費者も一緒に取り組む必要があります。また、生産者から消費者までのバリューチェーンで対策を講じることが今後の課題です。

### ■概念図（平成22年度推計）



## 食品廃棄物発生抑制への取り組み

### ■ユニーの店舗から排出される未利用食品（食品残さ）

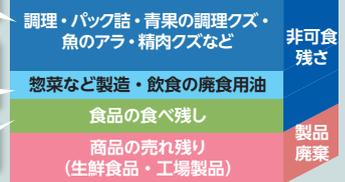
2007年の食品リサイクル法改正では、「食品関連事業者においては、食品廃棄物等の発生抑制を最優先で取り組むもの」と位置づけられ、2012年の見直しでは、「業界区分の細分化と各々の発生率の目標値」が設定されるなど、発生抑制の重要性が高まっています。

ユニーから排出される食品廃棄物は、加工時に発生するキャベツの外葉や魚のアラなどの非可食部分と、「商品の売れ残り」「飲食店の食材の残り」などの可食部分があり、後者は消費者行動とも密接に関連しています。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。

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加工する際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



## 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した時点で、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、食品廃棄物を20%以上リサイクルすることが義務付けられました。ユニーは環境負荷をできるだけ少なくしつつ達成するために「食品リサイクルの方針」を決めました。環境負荷が少なく、経済的負担が重くなく、かつ持続可能な方法を検討しました。そして、食品廃棄物を再生利用した循環型農業「食品リサイクルループ」を構築し、営業店舗の地元での地産地消も実現しました。

その後2007年の食品リサイクル改正では、業種ごとのリサイクル率目標値が新たに設定（小売業は45%）され、ユニーではさらに取り組みの強化を図りました。

- 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)