

食品廃棄物リサイクルシステム

エコ・ファーストの約束

1

日本では食料自給率が40%に満たない中、多くの食料を輸入に頼りながらも毎日たくさんの食料を廃棄しています。

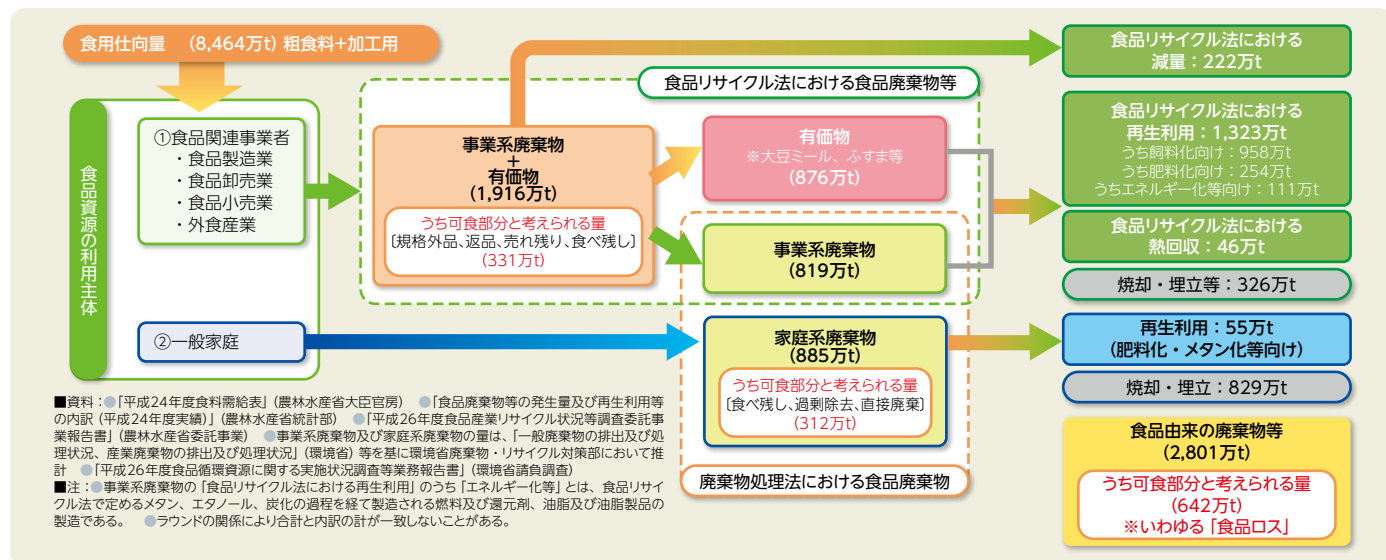
ユニーは食品リサイクル法を遵守し、食品廃棄物の発生抑制に取り組みながら地域循環型農業による「食品リサイクルループ」を構築しています。

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実施しています。

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工場、小売店、飲食店などの食品関連事業者が排出する事業系廃棄物は819万t、家庭から排出される廃棄物は885万tもあり、一年間で廃棄される食品由来の廃棄物は2,801万tにもなります。そのうち642万tがまだ食べられるものと考えられています。これがいわゆる「食品ロス」であり、食品リサイクル法でも食品廃棄物の発生抑制が最優先の取り組みとされています。食品ロスの削減は、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ことが必要であり、今後はフードチェーン全体で取り組むことが求められています。

概念図（平成24年度推計）



食品リサイクル法改正の動き

2007年の食品リサイクル法改正から5年が経過したことで、農林水産省の食料・農業・農村政策審議会と環境省の中央環境審議会の合同委員会において議論が行われ、2014年10月に「今後の食品リサイクル制度のあり方について」が取りまとめられました。従来の食品関連事業者だけが対象ではなく、国民や自治体の役割も明記されています。

- 再生利用等実施率の新たな目標値の設定（2015年から2019年まで）
食品製造業 95%（現行85%）、食品卸売業 70%（同70%）、
食品小売業 55%（同45%）、外食産業 50%（同40%）
- フードチェーン全体での食品ロス削減国民運動を展開
- 再生利用は、①飼料化、②肥料化（メタン化の発酵廃液等を肥料利用する場合を含む）、③メタン化等のエネルギー化、の順に推進
- 地域の実情に応じて食品循環資源の再生利用が促進されるよう、市町村の一般廃棄物処理計画において適切に位置付ける、等

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）

ユニーの店舗で排出される食品廃棄物は、店内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「消費期限切れ・賞味期間切れ商品」「飲食店の食材廃棄」などの可食部分があります。特に後者は消費者の行動と密接に関連しており、店舗での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。

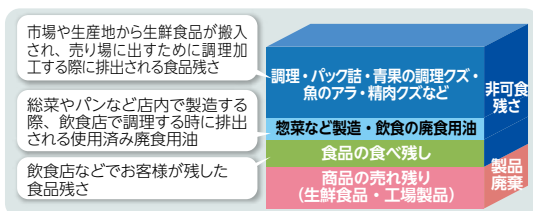
納品期限の見直し

フードチェーン全体では、商慣習そのものを見直す取り組みが始まっています。スーパーなど小売店への納品期限を賞味期間の1/3以内とするいわゆる「1/3ルール」が食品ロスの一つの要因と考えられています。ユニーは食品メーカーや卸売業者、他のスーパー、コンビニチェーンとともに一部商品の納品期限を試験的に1/2に緩和する納品期限パイロットプロジェクトに参加しました。この結果、メーカーや物流センターでの過剰在庫や返品削減に大きな効果が見られました。店舗での廃棄量増加も見られなかったため、現在一部の飲料や菓子の納品期限を見直し、食品ロス削減効果を図っています。

この功績が認められ、2015年3月に農林水産省より感謝状を授与されました。



感謝状を手にする食品本部野呂関東担当部長（左から2番目）



納品期限見直しの例（賞味期間が6カ月の場合）

