

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ていました。ユニーは環境負荷をできるだけ少なくしつつ法令を遵守するために「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2014年の食品リサイクル法の見直しでは、業種ごとのリサイクル率目標値が新たに設定（小売業は55%）され、ユニーではさらに取り組みの強化を図っています。

- 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)

食品リサイクルの実績

リサイクル実績

2014年度は、愛知県の堆肥化施設において、リサイクル対象の食品廃棄物を従来の野菜くず・魚のアラに加え新規開店店舗では、商品の売れ残りや調理残さに拡大したため、リサイクル率は若干上昇し、60.0%となりました。また廃食用油は、テナントにおいて油のろ過器の設置が進んだことや、スチームコンベクション導入による揚げ物惣菜の減少などにより、発生量自体が5.9%減りました。2015年度は、愛知県の知多地域、岐阜県の中濃、東濃地域の店舗が飼料化リサイクルに参加することになるためリサイクル率は上昇するものと思われます。

店舗から発生する食品廃棄物（未利用食品）	2013年度			2014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（%）
生鮮食品の調理くず（野菜、果物など）、賞味期限切れや飲食の食べ残し	14,035	7,257	51.7%	13,982	7,330	52.4%
魚のアラ	2,322	2,059	88.7%	2,237	1,993	89.1%
廃食用油（使用済み揚げ油）	1,328	1,328	100.0%	1,249	1,249	100.0%
てんかす（フライやテンブラなどの揚げカス）	965	455	47.2%	964	493	51.1%
合計	18,650	11,099	59.5%	18,432	11,066	60.0%

※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

食品リサイクルの推移

売れ残り商品の廃棄削減に取り組んできた結果、食品廃棄物の発生量は、年々減少しています。2014年度も食品廃棄物全体の発生量は減少しましたが、4月からの消費税増税に伴いそれ以上に食品関連の売上高が減少したため、売上高百万円当たりの発生量（原単位）は、約33.0kgと前年度に比べわずかながら上昇しました。ただし、各種食料品小売業の原単位の目標値65.6kg/売上高百万円は大きく下回っています。発生抑制を加味した再生利用等実施率は、0.1%改善し69.7%となりました。今後も未利用食品の再生利用を推進していきます。

	2007年度	2008年度	2009年度	2010年度	2011年度	2012年度	2013年度	2014年度
食品廃棄物発生量（t）	19,605	21,436	22,908	21,210	19,944	19,089	18,650	18,432
リサイクル量（t）	6,656	7,561	9,444	10,378	10,812	10,874	11,099	11,066
リサイクル率（%）	34.0	35.3	41.2	48.9	54.2	57.0	59.5	60.0
再生利用等実施率（当該年度の単純実施率に2007年度比の発生抑制を加味した値）（%）	34.0	47.3	48.9	59.0	64.1	66.5	69.6	69.7
食品廃棄物等の発生原単位（発生量：kg/売上高：百万円）	44.00000	35.83000	38.99000	35.64000	34.67696	34.15311	32.80502	33.03063
発生原単位の対前年度比（%）	-	81.4	108.8	91.4	97.3	98.5	96.1	100.7

※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

食品リサイクルの歩み

2001年に食品リサイクル法の施行以来、ユニーでは各地でさまざまなリサイクルに努めてきましたが、現在では「地域循環」を目指してできるだけ環境負荷の少ないリサイクルループの構築を進めています。

- | | | |
|--|---|--|
| <p>2000年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 福井市で地域循環の堆肥化事業に参加 ● アビタ新守山店に熱乾燥処理機を導入 <p>2001年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● アビタ福井大和田店が地域循環堆肥化事業に参加 <p>2002年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 茨城県で堆肥化リサイクルに取り組む ● アビタ岡崎北店、アビタ東海荒尾店に真空乾燥機を導入 <p>2003年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 富山市内店舗が富山エコタウン（バイオガス発電）に参加 <p>2004年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● アビタ伊那店、アビタ大和郡山店に真空乾燥機を導入 ● 愛知県内でJA愛知経済連の協力により堆肥化事業開始 ● アビタ鈴鹿店が堆肥化リサイクルに参加 <p>2005年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● アビタ松阪三雲店で堆肥で育った野菜の販売を開始 ● アビタ瀬戸店、アビタ江南西店に真空乾燥機を導入 | <p>2006年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 横浜市内3店舗が、飼料化リサイクルに参加 <p>2007年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 愛知県で構築した「食品リサイクルループ」が、全国で初めて食品リサイクル法再生利用事業計画に認定される ● 第1回食品リサイクル推進環境大臣賞最優秀賞を受賞 ● アビタ前橋店、アビタ大垣店に真空乾燥機を導入 <p>2008年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 愛知県尾張地域のリサイクルループが認定される ● アビタ御高店に真空乾燥機を導入 <p>2009年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 名古屋市内と周辺部の店舗が飼料化リサイクルに参加 ● 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開始 <p>2010年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 神奈川県のリサイクルループが認定される ● 千葉県でサークルKサンクス、ファミリーマートとともにリサイクルループを構築。「エコフィードで育てた豚肉使用の惣菜パン」を販売 | <p>2011年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 千葉県、愛知県・岐阜県、京都府の飼料化リサイクルと三重県の堆肥化リサイクルのリサイクルループが認定される <p>2012年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 京都府のリサイクルループに奈良県・滋賀県の店舗を加える ● 福井県、新潟県、長野県のリサイクルループが認定される <p>2013年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 静岡県・山梨県、埼玉県・群馬県、茨城県・栃木県、石川県のリサイクルループが認定され、1府18県下で15件のリサイクルループを構築する ● 第34回食品産業優良企業等表彰「環境部門」において、農林水産大臣賞を受賞 <p>2014年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2014愛知環境賞において銀賞を受賞 ● 愛知県三河地域のリサイクルループで生産された精米を使用したおにぎり、弁当をサークルKサンクスが限定販売 <p>2015年</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 神奈川県と岐阜県で新たな飼料化リサイクルループを構築予定 ● 福井県で堆肥化リサイクルループを構築予定 |
|--|---|--|

