



スーパーや飲食店で出る食品廃棄物を家畜の飼料や畑の肥料にし、とれた肉や野菜を再び同じ店舗で販売する「食品リサイクルループ」として、環境省から認定された事業が50を超えた。ゴミを無駄にせず、商品のブランド化にもつながる取り組みが、事業者と消費者の双方から注目されている。

(竹田昌司)

無駄なく利用

相模原市にある食品リサイクル会社「日本フードエコロジーセンター」の工場。毎日午前中に、食品廃棄物を満載したトラックが次々と入ってくる。その量は1日30ト。荷台には、小田急商事（東京都世田谷区）などが運営する食品加工工場やスーパーマーケット、飲食店で廃棄された野菜や果物、コメなどの入ったプラスチック容器が満載されていた。

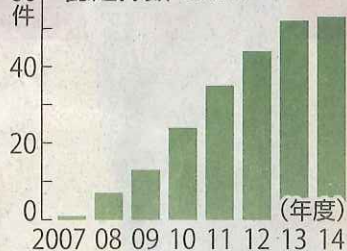
容器から取り出された食品廃棄物はベルトコンベヤーで運ばれ、途中、プラスチックやビニール袋などを職員が手作業で取り除いていく。その後、食品廃棄物は細かく破碎されて液状に。乳製品の製造会社から運ばれてくる売れ残りの牛乳やヨーグルトを混ぜて発酵させると、翌日には液

リサイクルループの流れ



食品リサイクルの輪 広がる

リサイクルループの認定件数（累計）



体状の飼料が完成。関東近郊の養豚農家に届けられる。

液状飼料を飲んで育った豚の肉は、小田急商事のスーパーなどに届けられ、「優とん」のブランド名で販売される。

「生産↓小売り↓廃棄↓飼料化・堆肥化↓生産」の循環を繰り返すのが食品リサイクルループだ。同センターの高橋

廃棄物が飼料や堆肥に

巧一社長は「リサイクルを継続できる真の循環の仕組み。無駄がなく環境にも良い」と話す。

ループの利点

食品リサイクルループは、スーパーや飲食店などの食品関連会社、食品廃棄物を飼料や堆肥に変えるリサイクル会社、家畜や野菜を扱う生産者の3者が連携し、無駄な食品を出さない仕組みだ。2007年度から国が認定を始め、

14年度までに53事業が認められた。

利点は多い。食品関連会社は卸売業者を通さず、生産者から品物を直接購入するため、安く仕入れることができ、生産者にとっても、計画的な生産と商品のブランド化につながる。小田急商事の豚肉「優とん」も、消費者からは「通常の輸入飼料で育てた場合と比べ、軟らかく甘みがある」と人気が高い。消費者にとっても、生産者の顔が見えるので安心して購入できると好評だ。

リサイクル会社もメリットがある。食品廃棄物は一般廃棄物なので、通常は収集・運搬する場合は区市町村ごとに

分されている。重油などの化石燃料を使って燃やせば温暖化につながる。リサイクルループが進めば焼却量を減らすことができる。

一方で、リサイクルループへの意欲があっても、生産者や食品関連会社が、独力でパートナーを探すことは難しい。このため、環境省は「業者同士が情報交換する場があれば、リサイクルループの輪が広がる」として、今年度から、全国各地で事業者らをつなぐマッチングセミナーを開催している。今月17日、さいたま市内で開かれたセミナーには、約100人が集まり、参加者はお互いの業種や連絡先を教え合い、業務提携の可能性を探った。

マッチング

許可が必要だが、リサイクルループに認定されると、区市町村の許可が不要となる。食品廃棄物を運ぶリサイクル業者は自治体をまたいで活動するケースが多く、個別に許可を取る手間が省けるわけだ。

ゴミの減量は温暖化対策にもなる。環境省によると、事業者が出す年間の食品廃棄物の量は13年度で約1900万ト。このうち約1300万トが再生利用されているが、残る600万トの多くが焼却処分されている。

セミナーでは、リサイクルループを実践しているスターバックスコピージャパン（東京都品川区）の開発チーフ環境推進担当・関根久仁子マネージャーが講演。同社はコピー豆のかすから飼料や堆肥を作って農家に提供し、この農家が生産した牛乳や野菜を店内で使用している。関根さんは「始める前に、足しげく農家に通って信頼を得た」といい、仲間を見つけて循環型社会を担う一員になるよう呼びかけていた。



スーパーや飲食店から廃棄された野菜や果物。工場内で飼料に変わる（相模原市の日本フードエコロジーセンターで）