

第2回「四谷カフェ」開催

食品リサイクルの今後を考える

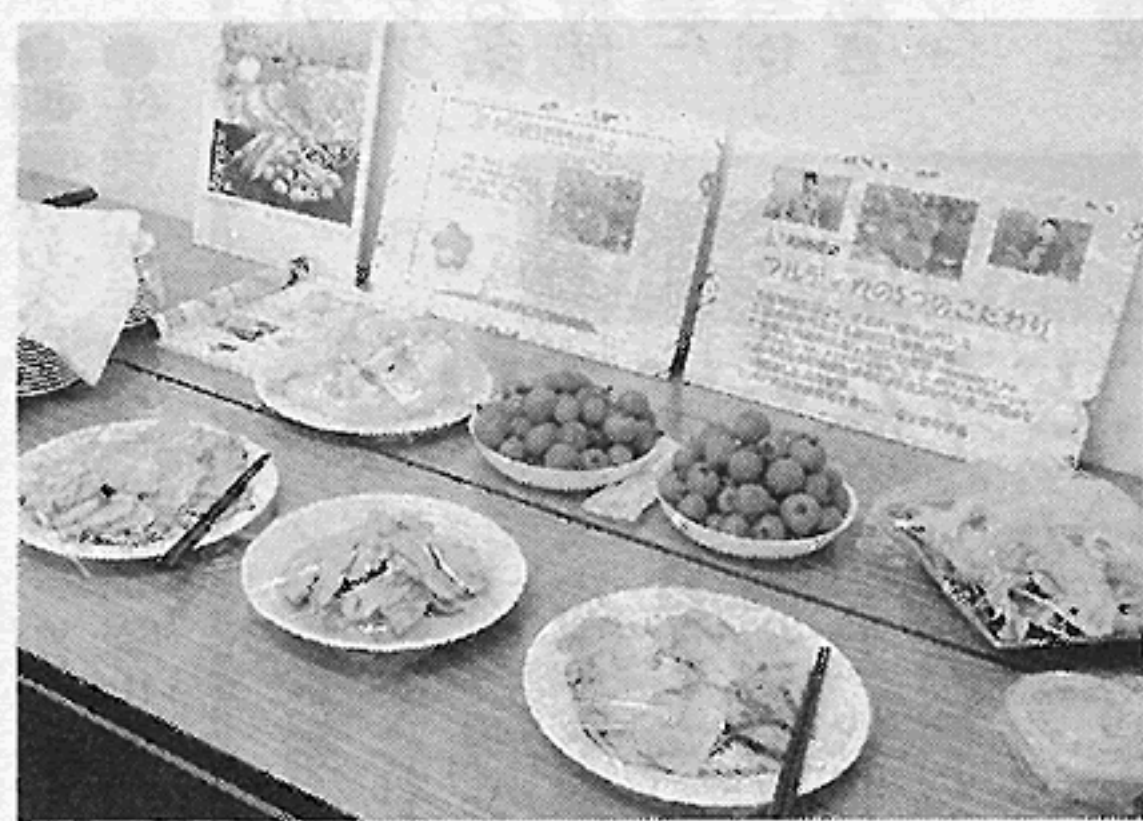
公益財団法人有機質資源再生センター主催、主婦連合会環境部共催による、第二回食品リサイクル・サロン四谷カフェが六月二十九日に主婦連合会会議室にて開催されました。

東京情報大・牛久保学長が講演

今回は、東京情報大学 いて、お話を伺いました。学長の牛久保明邦さんを 平成一九年に一部改正講師に迎え、『食品リサイ された食品循環資源の再クルの今後の展望』につ 生利用等の促進に関する法律は、食品



牛久保明邦さん



関連事業者等 から排出され る食品廃棄物 の発生抑制と 減量化により 最終処分量を 減少させると ともに、肥料 や飼料等とし て再生利用を 図ることを目 的としていま

す。食品廃棄物等のうち 肥料・飼料等に有効利用 されるものを「食品循環 資源」といいます。

食品関連事業者からの 食品廃棄物の年間発生量 では、製品・商品となっ たものが売れ残り（賞味 期限切れ）や返品が原因 で廃棄されたのは、約九 万ト（外食を除いた三 業種で二一％と推計）。

業種別には、食品製造業 廃棄されている現状があ が五％、食品卸業が一五 ％、食品小売業が二二％ となっています。

ポイントとしては、製造 限が近づいている商品の 値引き販売等による売り 切りなどの工夫が考えら れます。消費段階での工 夫としては、食べ残しが 出ないようなメニュー、 ティカトマトと（株）あ ずみ野エコファームより 提供され、主婦連合員が 調理した紅茶豚を試食し ながら、コーヒーをいた だき、充実した午後のひ

一方、家庭における食 品廃棄物（台所から出た ごみの組成の例）では、 調理くずが五五・五％な り、減少の兆しはありま すが、家庭での、より一 層の無駄の削減が求めら れています。

近年、食料品価格の上 昇に伴い、食品の無駄が 増え、家計を圧迫する要因とな っています。科学的な根拠に基づき適切な 期限表示の設定。流通段 階では、商品の過剰仕入 れや食品製造業者への安 易な返品の抑制、賞味期 消費者はもとより、生

とときを過ごしました。