

食品リサイクルサロン第4弾

食品スーパーの 取り組みを聞く

一〇月二十九日、食品リサイクルサロン『四谷カフェVol.4』「食品スーパーから見た食品リサイクルへの取り組み」(主催…(公財)有機質資源再生センター、協力…主婦連合会環境部)を、講師に(株)エコス環境推進委員会顧問の岡田誠さんとユニー(株)業務本部環境社会貢部部長の百瀬則子さんを迎え、主婦連合会議室で開催しました。

関東エリアを中心にスーパー。各店舗から排出された食品残さ(野菜クズなど)を回収。一つは堆肥センターで発酵させた後、茨城県内の契約農家に基肥として使用。減農薬・減化学肥料の「特別栽培米コシヒカリ」を生産。もう一つは、飼料センターで殺菌・発酵処理をして液体飼料を作り、契約養豚場で使用。抗生物質を大幅に抑えた、「旨香豚」を育て、どちらも各



店舗で販売しています。堆肥や飼料として使用できるようにするため、発酵に悪影響を及ぼすものを混入させないよう、食品残さ(野菜クズなど)を回収する際には徹底して分別したうえで管理にも配慮していること、などが報告されました。

二〇〇八年に環境大臣と「エコ・ファーストの約束」を交したユニー。環境保全活動はコスト削減につながり、環境を切り口として他社との差別化ができるという考えの基に、廃棄物の再資源化を推進してきました。

法律を守りながら、従業員と客とが分別を徹底していき、廃棄物を削減していくこと。地域の再生利用業者や農産生産者が連携して、それぞれが役割と責任を果たすことが重要であること。食品廃棄物を再生利用した商品が、中間の市場を通さないことで鮮度もよく、

生産者の顔が見えるために販売促進にもなっていること、などが報告されました。

出席者との質疑応答の中から、リサイクルの進まない現状や、連携の難しさ、市町村によって処理の考え方に違いがあること、堆肥化・飼料化する廃棄物は不足していること、企業の合意が継続性を持ち続けていくことの大切さ、などの問題点も明確にされました。

コーヒーと焼き菓子をいただきながら講師の話聞き、また休憩時間には、山梨県甲州市の「アグリマインド」が県内産の大豆で作った『十割豆腐』を試食しました。産業廃棄物(おから)を出さない、環境に配慮したという商品です。

食品廃棄物への理解を深め、循環型社会の構築へとつなげていくよう、消費者も共に行動していくことの大切さを実感しました。