

平成 23 年 11 月

小麦粉製造業における食品リサイクル

製粉協会

発生抑制についての考え方

(基本意見)

・食品リサイクル法に基づく定期報告スタート時における食品の定義付けが「人が食するもの」に限定されたことで、商品である「ふすま」が廃棄物として取り扱われたことに違和感がある。

・定期報告対象の大部分を占める「ふすま」の発生抑制は難しく、植物性残さについては低減に取り組みつつも限界があり、再生利用に重点を置かざるを得ない。

・「ふすま」は大中家畜の配合飼料に必要な原料で、リサイクルで使用するものではない。

1. 業態の違いによる食品廃棄物等の発生に与える影響

・定期報告の対象は、有価で取引される副産物である「ふすま」が 9 割以上を占めており、残りは植物性残さ。

・「ふすま」は主商品である小麦粉を製造する過程で必ず発生する副産物で、畜産業の飼料原料としての強いニーズもあって、商品として販売しており、売上向上を目指す企業戦略上、発生抑制は難しい。

2. 食品廃棄物等の発生量の把握方法等

・副産物である「ふすま」は「バラ出荷」はトラックスケールで計量、袋製品はコンベアラインのウェイトチェッカー（計量機）で内容量判定、1 袋の重量（kg）×袋数で把握している。

・植物性残さもトラックスケールで計量して重量を把握している。

3. 発生抑制の取組み等

・植物性残さの発生抑制は、受発注の精度を上げ、製造ロス（粉漏れ、故障・トラブル等）や製品運搬時の事故（包装破れ等）を低減することで減少させるよう、取り組んでいる。

発生抑制の目標値の設定方法について

・発生抑制及び再生利用等の実施率の向上を図りたいのであれば、質問が多いと課題がぶれるので、定期報告書の様式は表1～5で十分である。表4, 5で目標を達成できていない場合は、理由を記載するようにして問題点を明確にするべきである。

・業種区分の細分化は、分別作業や事務処理の負担増加になり、必要ない。（本来の食品リサイクル法の目的は、企業ごとに3R プラス熱回収など資源循環型社会により焼却、埋立を少なくさせるのが目的であり、省エネ定期報告も事業所ではなく、事業者を対象にしている。業種区分の細分化は、手間が掛かる分、事務などの負担が増え、意義がないと考えられる）

業界としての関係者への意見・要望

・製造業として商品（ふすま）を製造している中で発生抑制は難しく、再生利用を更に進めるために、熱回収処理が広域で対応できるよう75kmの距離制限等を撤廃してもらいたい。（結果的に熱エネルギーを電気に還元することで、電力不足対応にも活用可能と考えられる。また、ふすまなどの副産物及び植物性残さは、国もカーボンニュートラルとして定義付けているのではないのでしょうか。）

以上

(参考1) 小麦粉とふすま

小麦粒を製粉すると、外皮部分(約13.5%)は「ふすま」に、残りの胚乳(約84%)と胚芽(約2.5%)が「小麦粉」になります。これらの割合は小麦の種類・品種等によって異なります。

(参考2) 製粉工程

