



食品リサイクル法の現状と課題について

平成25年5月27日

一般社団法人日本フードサービス協会

一般社団法人日本フードサービス協会について

◆日本フードサービス協会とは

- ・外食企業の中核企業による業界団体(昭和49年10月18日設立)
- ・会員数 445社 (正会員 平成25年3月末)
- ・店舗数 約7万3千店 (平成23年度) 全体店舗数の約1/10
- ・売上高 約6兆400億円 (平成23年度) 全体市場規模の約1/4強
- ・平成25年4月1日に一般社団法人に移行

○関連団体

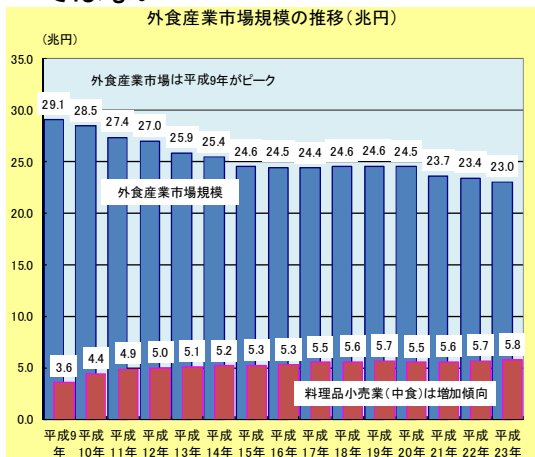
- ・外食産業ジェフ厚生年金基金
- ・全国外食産業ジェフ健康保険組合
- ・株式会社ジェフグルメカード
- ・公益財団法人 食の安全・安心財団

(1) 外食産業と食品廃棄物の発生状況

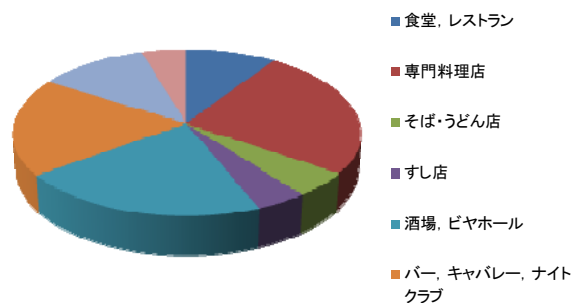
1) 外食産業の構造

外食産業の市場規模推計値 23兆475億円(平成23年)

- ◎ 中小・零細の事業者が多い産業構造 (上位100位企業のシェア約1/4)
- ◎ 多種多様な業種・業態が混在
- ◎ 食品廃棄物の主要な発生主体である「店舗」の大きさは比較的小さく、チェーン企業の場合は広域に分布
- ◎ 製造工場をもつ企業や、フランチャイズ展開(卸問屋)する企業等、業容は一様ではない



飲食店の店舗数内訳構成比



資料: 総務省「経済センサス基礎調査」, 民営事業所
注: 図の構成比には管理補助的経済活動を行う事業所を含んでいない

2) 外食産業での食品廃棄物の発生状況

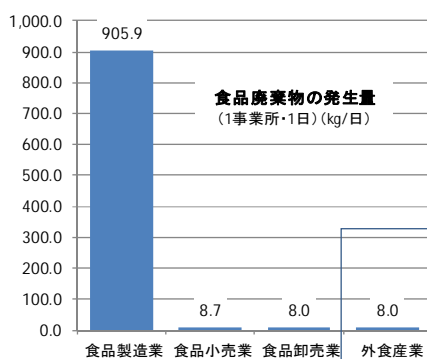
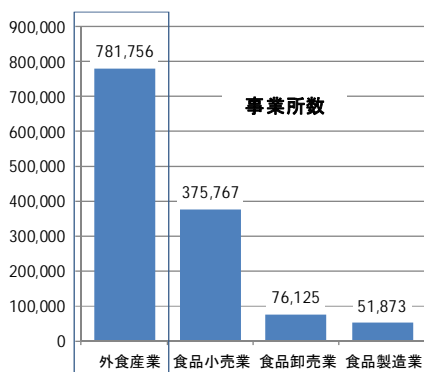
以上のような産業構造から、外食産業からの食品廃棄物の発生は

- ① 分散多所・少量発生
- ② 業態・業種ごとに発生する食品廃棄物の種類・性質が、一定でない
- ③ 店舗の食品廃棄物は「燃えるごみ」と「食品廃棄物」を「分別」する作業が難しく、労力がかかる

等の特徴がある。

(小規模)店舗から排出される食品廃棄物を分別収集して、再資源化するには課題が多い

食品産業における「事業所数」と、1事業所当たりの「食品廃棄物量」(kg/日)



外食産業には「沿海水運業」「内陸水運業」「結婚式場業」を含んでいる。

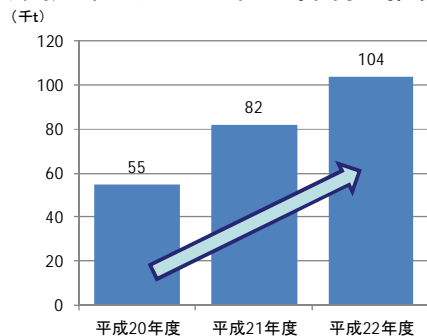
資料: 総務省「経済センサス基礎調査(平成21年度)」, 農林水産省「食品循環資源の再生利用等実態調査(平成22年度)」から作成

(2) 再生利用等の取組状況

① 発生抑制

1) 外食産業における発生抑制の現状と課題

◆ 外食産業における 発生抑制の推移



農林水産省「食品循環資源の再生利用等実態調査」

◆ 発生抑制の目標値について

- ・平成26年の本格実施を目途に、「業種区分」を定め、業種区分別に発生抑制の「目標値」を設定
- ・現在、行政とも協力して実態把握に努め、実態に合った発生抑制の目標値となる業種区分案を検討中。

取組例

①需要予測の高度化や、②生産リードタイムの短縮など、店舗への供給前段階での消費賞味期限超過ロスの削減を徹底。

店舗段階では、①フライオイルの寿命延長、②アフターオーダー制への変更、③ポーションサイズの選択肢拡大・メニュー開発など、各社が工夫をしている

(外食産業での食品廃棄物発生の現状)

- ・外食産業と一括りでいっても、実際には多様な業種・業態・ビジネススタイルが混在。

食品廃棄物の発生要因も複雑

商品構成・売り方・価格設定・店内加工度・自社CKの有無など

- ・同じ業種・業態でも、店内加工度や、商品提供単価の違いによって、発生状況・原単位(kg/百万円)に大きい差がある。

たとえば・・・

◆ 店内加工度の違いによる食品廃棄物の発生量の違い

① 店内で、豚骨烏ガラ野菜等を使用してスープを仕込むラーメン店と、濃縮スープ等を購入するラーメン店

② 鮮魚を仕入れて刺身を下す居酒屋、前処理をした刺身を使う居酒屋



◆客単価の違いによる発生量(売上原単位)の違い

同じ喫茶店でも・・・

・20gのコーヒ豆で、200円のコーヒーを提供
コーヒ豆粕が60g発生

・20gの高級コーヒ豆で、500円のコーヒーを提供

300kg/100万円



120kg/100万円

セルフうどん店などでも同様。外食産業では同じ業種(メニュー)でも価格差は大きい

◆業態による発生量の差

店内飲食中心の
「レストラン・ビュッフェ」

(食べ残し有)



デリバリー・テイクアウト主体の
「ファストフード」

(食べ残し小)

◆協力工場への外注か自社CKか

業種区分別に一律に発生抑制の目標値を設定するのは課題も多い。

②再生利用

1) 外食産業における再生利用(リサイクル)の現状 (平成22年度)

農林水産省「食品循環資源の再生利用等実態調査」

・外食産業全体の再生利用等実施率 外食産業全体 **17%**

食品リサイクル法「定期報告」報告値

・一方、食品廃棄物が100t以上の事業者の再生利用等実施率 **36%**

協会アンケート結果(参考)

・JFアンケート結果「定期報告対象企業」(n=61)では、
平成22年度 **41.1%**

◎大手外食企業やファストフード企業等先行する企業では、各々の企業努力により、リサイクルに取り組んでおり、ある程度進んでいる状況

8

◆外食産業における食品廃棄物の発生量及び再生利用等実施率

	食品廃棄物等の年間総発生量						発生抑制 の実施量	再生利用 等実施率	定期報告 (100t)による 再生利用 等実施率	※参考 協会 アンケート (100t以上) (n=61)
	計	再生利用	熱回収	減量	その他	廃棄物 としての 処分量				
	(千t)	(千t)	(千t)	(千t)	(千t)	(千t)	(千t)	(%)	(%)	(%)
平成20年度	2,971	277	0	68	80	2,546	55	13	29	-
平成21年度	2,672	296	0	70	40	2,265	82	16	33	-
平成22年度	2,292	241	0	55	23	1,973	104	17	36	41.6

農林水産省「食品循環資源の再生利用等実態調査」

◆日本フードサービス協会アンケート(参考)

協会主要企業等101社回収 平成25年4月実施・5月回収

・定期報告対象企業72社(71.3%) ・定期報告対象外25社(24.8%) ・対象外把握できていない3社(4.0%)

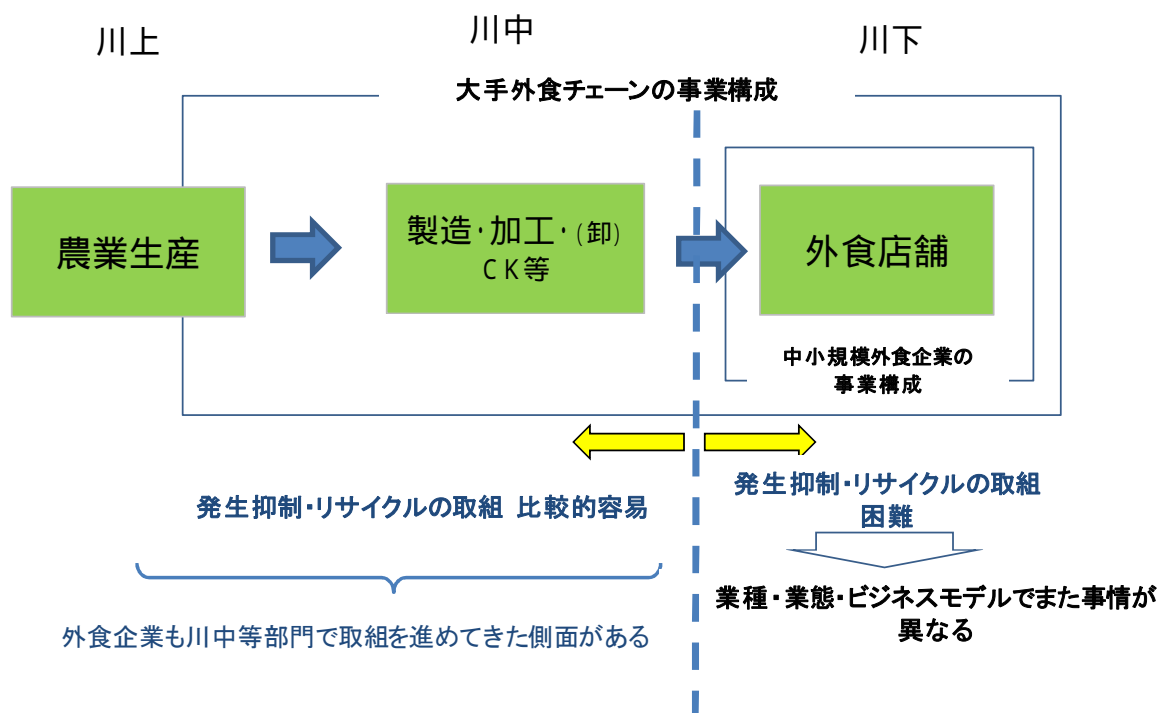
9

2) 外食産業のリサイクル率を伸ばすためには ～事業者規模別の課題

	大手外食チェーン等の課題	個人等中小事業者の課題
共通の課題	外食店舗での食品廃棄物が、多様かつ少量である等の根本的な構造要因 燃えるごみと食品廃棄物の分別が困難 自治体の焼却費用が、リサイクル費用より安価 自治体によってリサイクルの対応に温度差がある 店舗周辺に利用可能で適切なリサイクル施設がない(リサイクラ がない)	
規模別の課題	廃掃法の規制の問題(自区内処理の問題、産業廃棄物と一般廃棄物の垣根の問題など) 効率的広域的な収集運搬のための規制緩和が必要	基本的に自治体の施設で焼却処分 チェーン化されていないため、単独でのリサイクルや発生抑制の取組に限界
	チェーン企業は、規制緩和で少量の食品廃棄物を経済的に収集する仕組みができれば再生利用のチャンスが広がる。	個人等中小事業者がリサイクル率を上げるには、経済合理性を備えたリサイクルができる収集業者・リサイクラ 等が各地に育成されることが必要

外食産業の基本的な産業特性などに加えて、廃棄物行政・規制から来る構造要因も大きい。

□ 外食産業の構造と食品廃棄物を巡る状況



◆JFの会員社のリサイクルの取組事例(一部)

○A社の取組

- ・持ち帰り米飯の炊飯ラインから出る食品残さ(ごはん・鮎シヤリ)を減圧乾燥機で100%飼料化(2009年~)。
- ・野菜加工センターの野菜くずをコンポスト化(1995年~)
- ・店舗残さについては、首都圏・三重地区でコンポスト化を開始(2005・2006年)。
- ・京都地区ではバイオマス利用(メタン化)の取組を開始(2006年~現在休止)

◆JFのリサイクル取組事例

「百姓倶楽部」(茨城県)との取組

- ・平成14年開始 現在も継続
- ・茨城県に展開する協会会員店舗の食品廃棄物を「堆肥化」
(実証20店舗で開始 現在3社 約50店舗)

12

◆外食企業のリサイクルにおける問題点のイメージ

■大手外食チェーン企業

- ◎第一段階で、各社が個別にリサイクルに挑戦
 - 食品廃棄物の性状(偏り)等から、優良堆肥化に懸念
 - 廃掃法等の制約で、食品廃棄物の必要量の確保が課題
- ◎第二段階で、複数社による取組みも挑戦
 - 全体の運用のため、「廃棄処分+α」の費用が発生
 - 「+α費用」を複数社で継続的に分担していく方法が課題

■個人等中小事業者

- 現状では廃食油のような、経済行為としてリサイクルルートが整備されたもの以外は、実際問題として、リサイクルできる可能性は乏しい

最終的に継続した経済活動として、取り組んでいけるかが課題

13

(3)再生利用等を進めて行くための課題・要望

【今後の課題】

◆協会としての取組課題

今後、経済活動として食品リサイクルを推進していくためには、適正な経営コストとして食品廃棄物の処理費用を把握していくことが必要。外食企業の共同活動として、以下のような取組みを通して、解決していきたい。

○経済活動として成立できる「リサイクル」や「発生抑制」について、
企業間の連携・情報交換・調査研究等の推進

・メタン化等外食事業者にメリットのあるリサイクルのための企業間連携の推進・検討
(広域的な収集運搬によるリサイクルの推進など)

・飼料化・肥料化については、食品廃棄物の種類別の外食企業間連携による共同リサイクルの検討推進(まとめて発生する均質な食品廃棄物などのリサイクルの推進など)

例 コーヒー粕・うどん・回転寿司のシャリ等)

○中小事業者への啓発活動の一層の推進

↓
個別企業、業界単独での取組みには限界

↓
○取組推進のためには、リサイクラーや行政(国・自治体)との連携や協力
規制緩和が不可欠。

14

【要望】

①発生抑制

◆発生抑制の目標値について

外食産業は同じ業種・業態区分でも、商品構成・売り方・価格設定・店内加工度・自社CKの有無などによって、発生状況が異なる。

・発生原単位の大きい企業・業態が直ちに無駄が多いと誤解され、「外食」の多様性が損なわれることのないよう、適切な運用をお願いしたい。

・発生抑制の規制のかけ方・方法については、運用実態と照らして、今後も継続した検討をお願いしたい。

②再生利用等

◆廃掃法などの規制緩和

大手外食チェーン等が、効率的なリサイクルに取り組むために、廃掃法の自区内処理の緩和等をお願いしたい。また、一般廃棄物である、店舗の食品廃棄物をセントラルキッチン^①の食品廃棄物と一緒に、産業廃棄物処理施設へ搬入できるようにするなどの規制緩和の検討をお願いしたい。

15

◆地方自治体や国も食品リサイクル施設の設置等

現在リサイクル施設の全くないエリアでは、大手・中小を問わず外食産業のリサイクルは進まない現状のため、地方自治体や国等によるリサイクル施設の設置も考えていただきたい。

◆個人等中小事業者のための受け皿の検討

個人等中小事業者については、排出事業者としてリサイクル法推進の責務があるものの、個店単位での対応には限界があるのが実情であり、リサイクル率向上のためには、前述の自治体や国等によるリサイクル施設の設置と併せ、自治体回収の可能性なども検討いただきたい。

◆再生利用手法(飼料化、肥料化、メタン化)の在り方について

リサイクル手法については、食品リサイクル法では飼料化・肥料化が第一義的なものとされ、重要であるが、「メタン化」は「粗分別」の可能性もあり、外食産業のリサイクル向上の有望な手法の一つとして期待しており、その推進をお願いしたい。

16

③その他

◆食品リサイクル・発生抑制に向けた、国民全体への普及・啓発活動

外食企業で働く「パート労働者」は、分別作業など重要なリサイクル活動にも携わる従業者である一方で、外食産業の「顧客」でもある。分別作業など外食企業の現場での指導と併せて、国や自治体のリーダーシップによる国民全体への食品リサイクルへの理解向上が行われれば、「食べ残し」軽減等も含めリサイクル活動のボトムアップが期待できる。

◆定期報告制度(活用の方策や制度改善方策)

「発生抑制の基準年」が今後変更となった場合、設定の仕方によっては、これまで19年以降、各社が努力してきた発生抑制の努力が勘案されなくなる懸念がある。外食および食品産業各社のこれまでの努力が勘案されるような設定方法が必要。

17