

【参考】

外食産業のリサイクル構想

社団法人日本フードサービス協会（以下、協会）では、1991年春に環境問題対策委員会（現エコロジー推進委員会）を設置し、外食産業の抱える環境問題についてのセミナーや情報交換会、アンケート調査などの活動を行い、その成果をまとめたレポートを発刊してきました。

93年 「外食産業の環境問題に関する行動指針」

94年 「外食店舗のための環境対策手引書」

95年 「外食企業の環境対策」

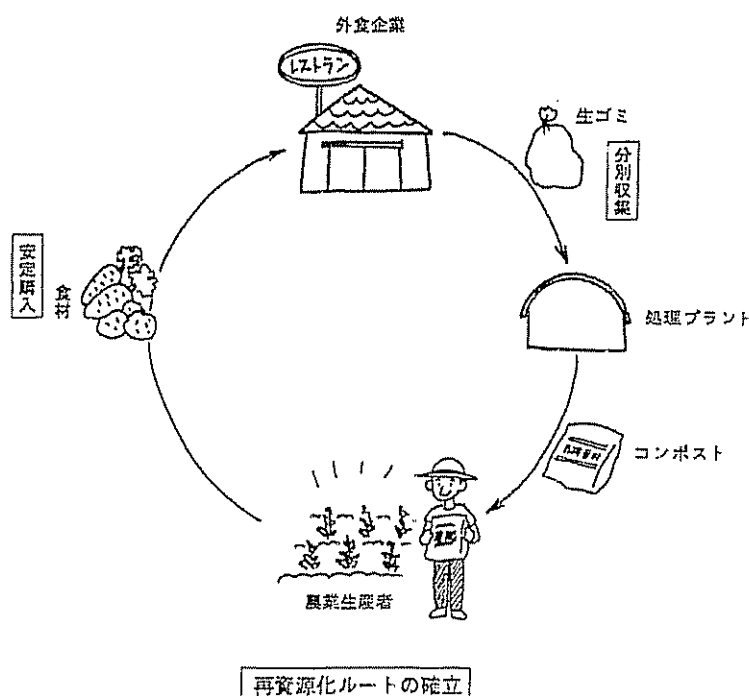
これら一連の環境問題に関する研究報告や提言の中で取り上げたテーマのうち、外食産業が取り組まなければならない最も緊急な課題の一つが、廃棄物処理・再資源化の問題でした。

その後、1995年3月「外食産業の廃棄物再資源化に関するレポート ～外食産業におけるリサイクルの実現をめざして～」を発刊し、外食産業の立場から特に有機性廃棄物（生ごみ）の再資源化の実現を提唱しました。

協会では、このレポートを外食産業のリサイクル構想と称し、

- 1) 外食店舗の廃棄物を、排出事業者自らの責任において素材ごとに極力再資源化（リサイクル）こと
- 2) とりわけ有機性廃棄物（生ごみ）については、堆肥（コンポスト）化を通じて土作りに貢献し、さらにJF基準に基づく地元農産物の契約取り引きを通じて農業生産者との連携を深めること

を目指して事業活動を進めています。





トピックス

平成14年2月1日

報道各位

社団法人日本フードサービス協会
副会長／広報調査委員長 小原 芳春

外食産業の生ごみリサイクル事業がスタート

茨城県下妻市のコンポストプラントが完成。
2月4日に竣工式 農事組合法人百姓倶楽部と連携しコンポスト(堆肥)づくり

社団法人日本フードサービス協会(略称:JF=ジェフ 本部:東京都港区 会長:小嶋淳司)では、外食店舗から出た調理くずや食べ残しの生ごみをコンポストプラントに集め、農産物の堆肥として利用していく生ごみリサイクルのモデル事業を3月上旬からスタートさせることになりました。

今回のモデル事業は、茨城県下妻市周辺の生産農家で組織される農事組合法人「百姓倶楽部」(代表理事:鶴見清忠)と連携して行うもので、百姓倶楽部が下妻市の工業団地の一角に建設を進めていた堆肥センター(コンポストプラント)に、周辺のファミリーレストランやファーストフードなどの外食店舗から排出された生ごみを収集・搬入してコンポスト(堆肥)をつくり、生産農家がこれを土づくりに使い、そこでできた農産物を外食企業側が食材として購入するという、外食産業ならではのリサイクル事業です。

この事業に参加する外食企業は、地元に店舗をもつジョナサン、すかいらーく、西洋フードシステムズ、吉野家ディー・アンド・シー、ロイヤル等、当面10社を予定しており、茨城県の南西部を中心とした約80の店舗から日に1.6トンの生ごみを収集運搬業者が回収します。将来的には千葉県や東京都の一部店舗まで対象を拡げていく予定です。

コンポスト装置は密閉型の高速発酵槽タイプで、生ごみを約48時間高速発酵した後、熟成槽に移し2ヶ月間かけて熟成させ堆肥にするもので、臭気の発生を最小限に抑える設計になっています。生ごみ等廃棄物の処理能力は日量10トンです。コンポストの原料は外食店舗や地元スーパーの生ごみの他、食品工場から出る食品廃棄物やもみ殻、家畜の糞尿なども含まれます。コンポストプラントの運営は百姓倶楽部が担当します。

日本フードサービス協会では以前より、環境問題への対応とともに、堆肥による土づくりで健康なおいしい食材を調達するという視点で、生ごみのリサイクル事業の検討・推進を図ってきましたが、廃棄物の搬送については自区内処理などの問題があり、本格稼働までに至っていませんでした。昨年の食品リサイクル法の制定を機に、協会の「エコロジー推進委員会」(横川 寛委員長)と収集運搬事業者や再資源化事業者などが参画する「有機質資源再生部会」が中心となり検討を重ね、食品リサイクル法への具体的な対応策の一つとして、今回の百姓倶楽部との共同事業を本格化させることになりました。

今後、優良な処理業者のネットワークを構築し、地元の農事法人や第3セクターなどと連携をとり、地域ごとに外食の生ごみリサイクル事業を推進していく予定です。