

醤油業界における食品廃棄物等の発生抑制目標値の
策定に関する意見

平成 23 年 12 月 2 日

日本醤油協会・全国醤油工業協同組合連合会

醤油業界の団体構成

- ・日本醤油協会
醤油業界大手 5 社で構成
(キッコーマン(株)・ヤマサ醤油(株)・
ヒゲタ醤油(株)・ヒガシマル醤油(株)・
マルキン忠勇(株))
醤油業界の約 50%のシェア
- ・全国醤油工業協同組合連合会
日本醤油協会大手 5 社を除く 1608社
醤油業界の約 50%のシェア

全国加盟組合員 1613社

醤油生産量 849,000KL (平成22年度実績)

発生抑制についての基本的な考え方と業界としての取り組み

1 業種業態の違いによる食品廃棄物等の発生に与える影響

- ・醤油の食品廃棄物等（副産物）は大豆・小麦・食塩を起源とした（醤油粕・醤油油）があり、醤油粕は、ほぼ99.8%有価物として飼料、肥料として再利用している。又、醤油油は100%重油の代替燃料として再利用している。
- ・加工調味料の食品廃棄物（副産物）は、食品原料由来の副産物として、鰹節、昆布、柑橘類等製品構成によりさまざまな形態であり、メーカーによって、飼料などの有価物として再利用している場合と、再利用していないメーカーが多種多様である。

2 業界ごとの食品廃棄物等の発生量の把握方法の事例

- ・有価物の副産物（醤油粕等）は製品扱いのため発生数及び売上傳票より在庫管理し、トラックスケールにて出荷確認。
- ・醤油油は代替燃料として原価管理上、発生量及び投入量をタンクメジャーより記帳。在庫管理している。
- ・天然由来の原料の副産物は、実際に発生した数量を、500KGフレコン等に収めトラックスケールで把握。

3 業界毎の発生抑制の取組みと特徴

- ・醤油製造から発生する食品廃棄物（副産物）は（醤油粕・醤油油）のみであり、それらは全て飼料・肥料及び代替燃料として再利用される。
- ・加工調味料については、天然由来の原料（鰹節・昆布・柑橘類等）を使用した製品は原料の品質（イノシン等のだし感、酸度、糖度他）により配合量が異なるため、製品に使用する原料の使用量が一定しないため、メーカーでのコントロールは難しい。
- ・製造工場においてはISO取得等により製造ラインの品質向上による不良品減少、製造トラブル減少及び、生産管理（販売計画・生産計画）の精度UPによる製品在庫の削減により賞味期限切れ在庫発生の減少に取り組んでいる。

発生抑制の目標値の設定方法に関する意見・要望

1. 定期報告の報告内容の変更について
 - ・根本的に目標値が設定困難なため、現状を要望。
2. 業種の考え方（業種の区分をどのように考えるか）
 - ・醤油業界は企業により本来の醤油製造以外に多種多様な加工調味料を製造しているため、食品廃棄物の発生状況が異なり、小分類・細分類での目標値設定は難しい
3. 業界自主基準の策定の可能性について
 - 醤油業界はしょうゆのみならず、様々な原料使用形態の加工調味料も製造している企業があり業界自主基準の策定は困難。
 - 殊に加工調味料は、多くの業界が参入して市場も激化しており、そのためメーカーは新製品を毎年10～20アイテム開発している。
 - よって、製品のライフサイクルが短く、即ち廃棄物の原単位は掴み難いのが現状。

その他、発生抑制の目標値の設定にあたり、業界として関係者（行政、消費者、再生利用事業者）への意見・要望等

- ・醤油業界の醤油の年間出荷量は昭和49年(125万KL)をピークに年々減少しており、醤油メーカーはしょうゆ製品以外に、「つゆ・たれ類等」の加工調味料の製造に活路を求めている状況です。
 - そのため、醤油製造で発生する食品廃棄物はほとんど再利用で対応していますが、加工調味料製造で発生する食品廃棄物の再利用率は、80%位です。使用する原料の配合、品質で大きく使用量即ち廃棄物の発生量が異なりますので、発生目標値の設定が困難です。
- ・賞味期限の1/3ルールによって工場在庫で（賞味期限の2/3の期間を切った）製品は出荷できず、特に加工調味料製品（油分の多い製品）は必然的に廃棄処分せざるを得ません。
 - このルールの撤廃指導を行政側からも強く支持していただければと思います。
- ・食品製造メーカーは行政の指導に関わらず、毎年少しでもコスト削減のため、食品廃棄物を減らす努力をしています。改まって、法規制をする必要性はないと思います。