改正食品リサイクル法

昨年12月に施行された、「改正食品リサイクル法」。日々排出されてしまう〝もったいない〟食品廃棄物を減らすため、新たな仕組みが取り入れられています。

Q1 そもそも「食品リサイクル法」って、どんな法律なの？

私たちの社会は、日々、大量の食品廃棄物を発生させています。食品の売れ残りや食べ残し、また、食品の製造過程でも廃棄物は発生してしまいます。

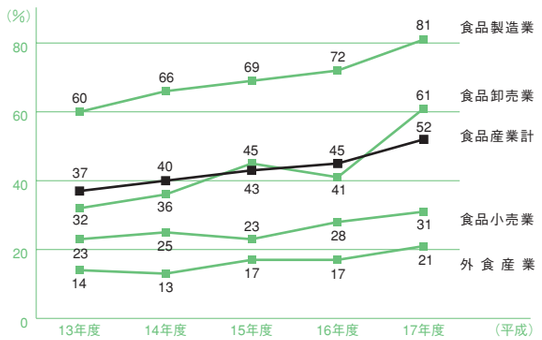
こうした廃棄物の発生を抑制し、出てしまったものに関してはリサイクルを進めるために、2000年6月に「食品リサイクル法」が公布されました。この法律では、2006年度までに再生利用などの実施率（発生抑制やリサイクル、減量化）を、20%以上にするという目標を定めていました。対象となるのは、食品の製造、流通、販売や外食に関わる、約24万業者でした。

Q2 今回、なぜ改正されることになったの？

法律施行後の5年間で、再生利用の実施率は年々増加し、05年度には全体で52%と、20%の目標はクリアしています。しかし、食品製造業が81%、卸売業61%、小売業31%、外食産業21%と私たち消費者に近い流通の「川下」に近づくほど、取り組みが進んでいないことが分かりました。

これは、小売業や外食産業は、お弁当の売れ残りや食べ残しなど、日々、水分や油分の異なる廃棄物が排出されリサイクルしにくいことや、店舗数が多く、一店の廃棄物の排出量が少ないため、集めて処理するコストが高いという事情があります。また、法律が施行された01年度の食品廃棄物の発生量が1092万トンなのに対して、05年度には1136万トンと5年間で増加しており、こうした現状を改善するため、今回の改正が行われたのです。

食品循環資源の再生利用等実施率の推移

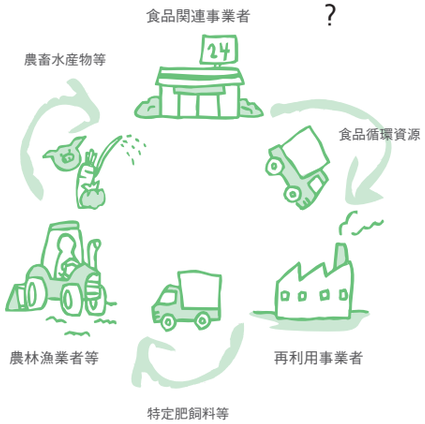


Q3 今回の改正のポイントは？

まず、食品廃棄物の発生量が年間100トン以上の食品関連事業者は、毎年、廃棄物の発生量や再生利用の状況などを、国に報告する義務が課せられるようになりました。フランチャイズ・チェーンの場合は、全部の店舗の排出量を合計して100トン以上かどうかが判断されます。

また、チェーン展開する小売業や外食産業が、リサイクルに取り組みやすいよう、これまでの規制を見直しました。例えば、レストランやコンビニから出た食品廃棄物が、リサイクル業者によって飼料や肥料に生まれ変わり、それを使って農家や畜産業者が作った野菜や肉が再びレストランやコンビニに並ぶという「リサイクル・ループ」の取り組みに対し、複数の市町村にまたがる店舗から食品廃棄物を回収する際、廃棄物の運搬に関して、「廃棄物処理法」の許可を不要とする特例が認められるようになったのです。

また、今回、リサイクルの優先順位も決まりました。まずは、発生抑制。次にリサイクル。それが無理なら熱回収（単純に焼却するのではなく、発電や熱利用をすること）。それも無理ならば減量化（水分を飛ばして、かさを減らすこと）。リサイクルの場合は、飼料自給率を向上させるためにも、飼料化を第一に優先することとしています。



Q4 私たち消費者ができることって何がある？

今回の改正で報告義務ができたため、各業界のリサイクルに向けた平均的な取り組みや、業界の「トップランナー」が私たちにも一目瞭然になります。ですから、今後、買い物や食事の際には、優良な取り組みを行っている業者を、積極的に評価し、利用するようにしましょう。

あと、もちろん必要以上の食品は買わないこと。そして、食べ残しも減らす。自分の台所や食卓からできることも、たくさんあるのです。

イラストレーション／タニダリョーコ