

全国初！外食事業者5社連携による 飼料化の共同食品リサイクルループ構築 ～食のサーキュラーエコノミーを目指して～

公益財団法人Save Earth Foundation
事務局 高部 和幸



今回の受賞について



◆公益財団法人Save Earth Foundation（SEF）とは

- ・ 食品資源を中心とした再生可能資源の循環利用を推進する「資源循環事業」と、森林の再生・森林の多面的機能の保全を推進する「森林再生事業」の2事業に取り組む、内閣府認定の公益法人です。
- ・ 私たちは、美しい地球を未来の子どもたちに残すため、自然資源を有効利用し、持続可能な循環型社会づくりに貢献することを目的として、活動しています。

◆概要

- ・ 所在地：東京都大田区羽田1－1－3
- ・ 代表理事：渡邊美樹（ワタミ^(株)代表取締役会長）

◆沿革

- ・ 1965年 財団法人新農政研究所として設立
- ・ 2000年 財団法人有機質資源再生センターに改称
農林水産省所管のもと、食品リサイクル推進事業に着手
- ・ 2012年 公益認定を取得
- ・ 2014年 公益財団法人Save Earth Foundationに改称



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



人間社会と経済活動の持続可能性は地球環境に支えられている

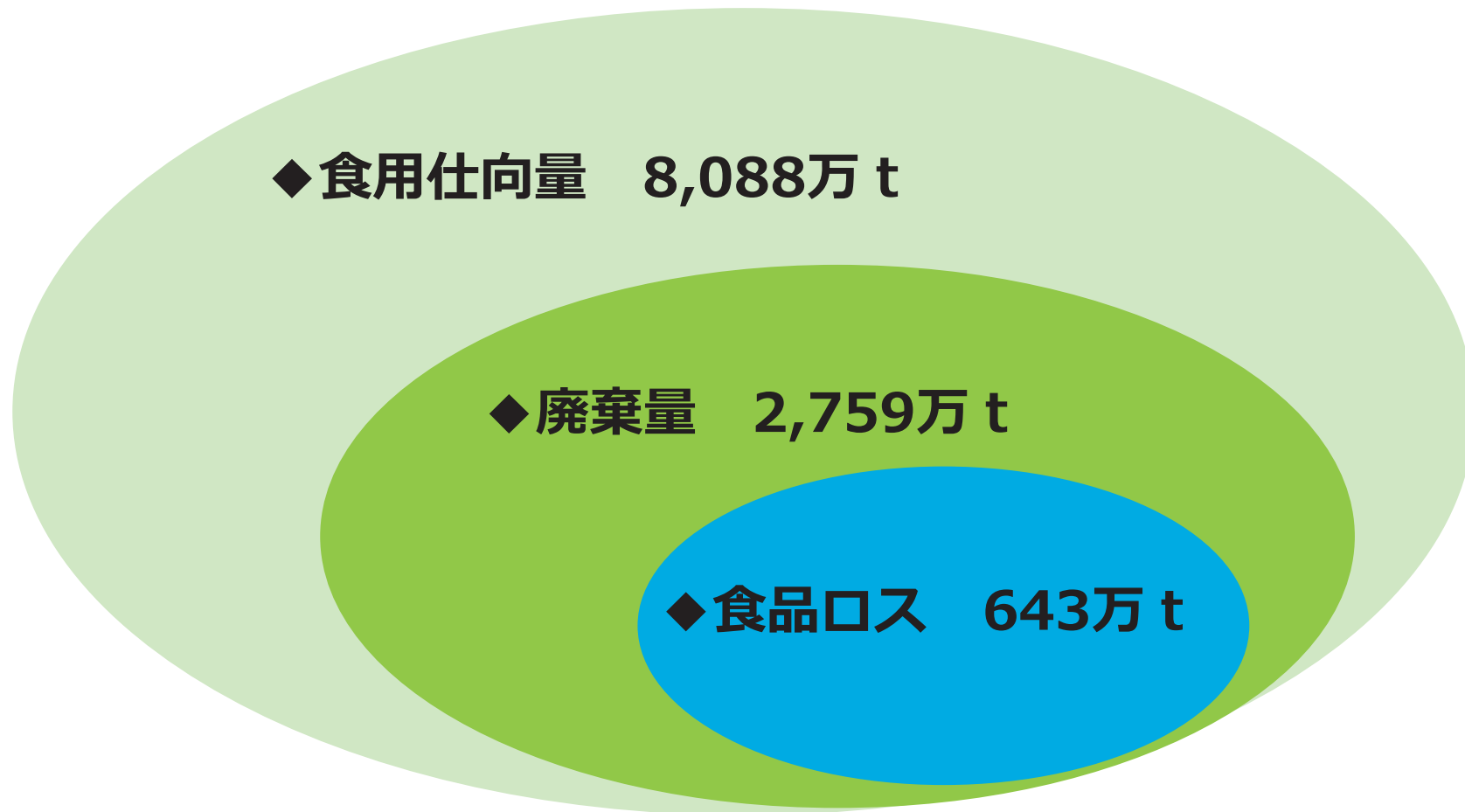


循環型社会を目指して

食用仕向量…日本で1年間に生産・製造・輸入されている食糧



食品由来の廃棄物量はその34.1%にもなります。（平成28年度）

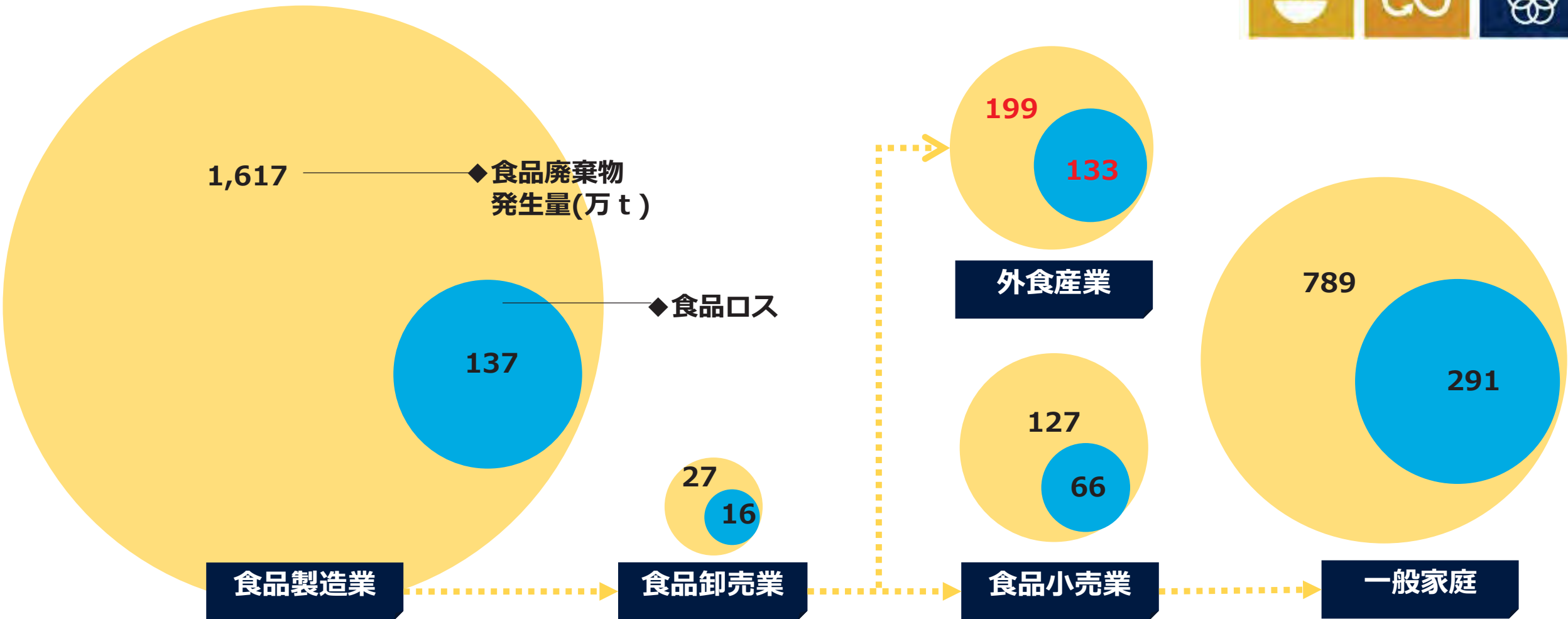


そして、未だ食べられるのに捨てられる食品…食品ロス

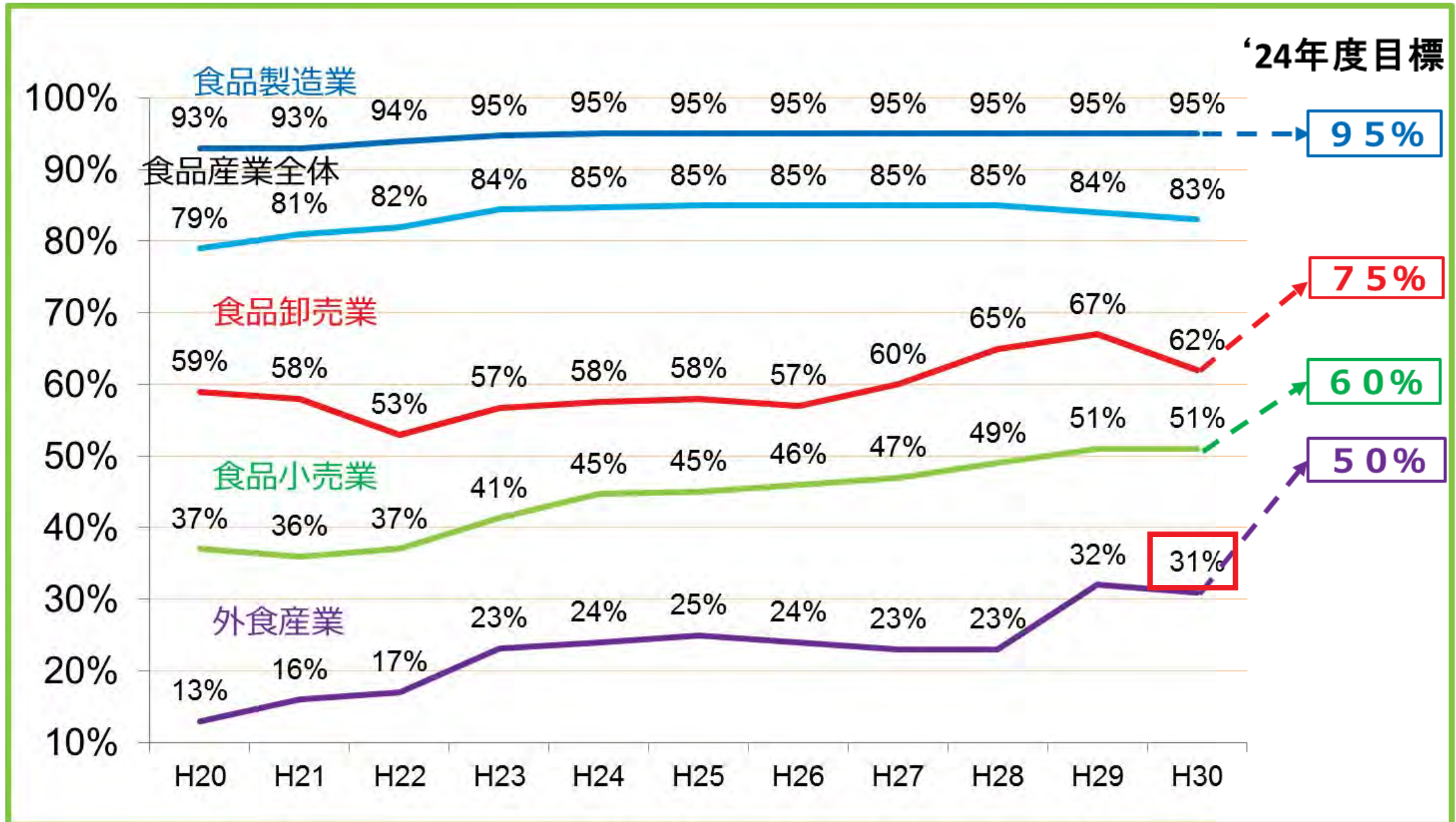
食べ物はものの命…私たちは命をいただいて生きている

食品廃棄物はいったいどこから発生しているのでしょうか？

そして、食品ロスは…



再生利用等実施率の推移（出典：農林水産省）

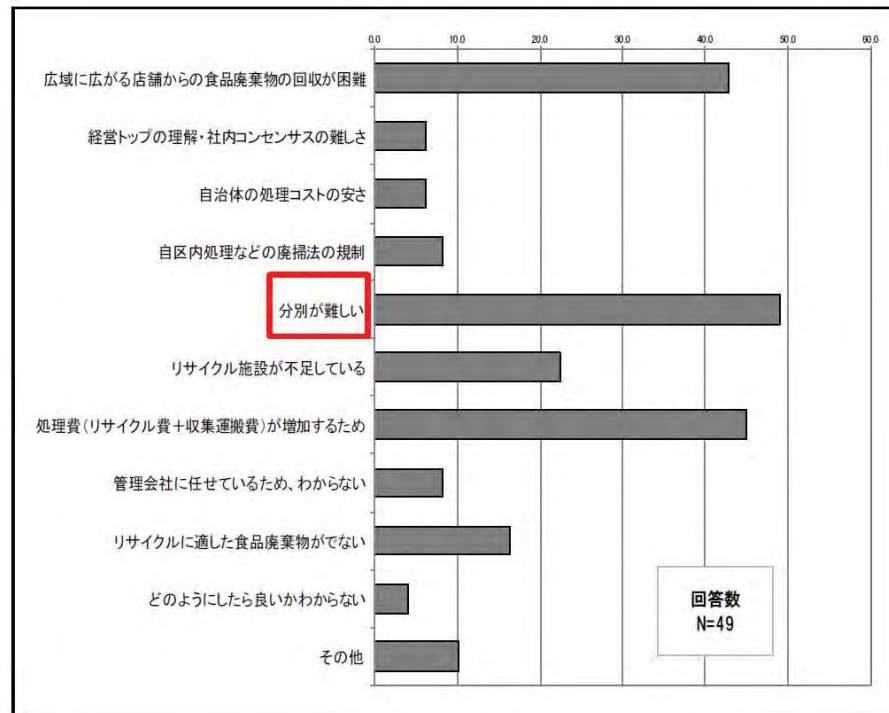


外食産業における食品リサイクルの課題（出典：農林水産省）



- ✓ 外食産業において食品リサイクルが進んでいない理由は、①分別が難しい、②処理費が増加するため、③広域に広がる店舗からの食品廃棄物の回収が困難となっている。
- ✓ また、店舗で発生する食品廃棄物のうち食べ残しの割合は、居酒屋・DR（ディナーレストラン）が高い傾向となっている。

■ リサイクルが進んでいない理由



■ 食品廃棄物のうち「食べ残し」の割合（店舗）

単位:実数、%							
	回答数	合計	20%未満	20～40%未満	40～60%未満	60～80%未満	80～100%
全体	40	100.0	40.0	15.0	22.5	17.5	5.0
ファーストフード	11	100.0	81.8	0.0	9.1	9.1	0.0
ファミリーレストラン	11	100.0	36.4	27.3	9.1	18.2	9.1
居酒屋・DR	12	100.0	8.3	16.7	50.0	25.0	0.0
喫茶	3	100.0	66.7	33.3	0.0	0.0	0.0
その他	3	100.0	0.0	0.0	33.3	33.3	33.3

資料：外食産業における食品リサイクルマニュアル 外食事業者へのアンケート概要
一般社団法人 日本フードサービス協会調査（平成29年1月）

ゼロエミッション研究会を主催



実務経験者による講演



参加事業者同士の意見交換



専門家による講演



飼料化施設等の見学

参加各社の環境マネジメントに関する取組を共有



ワタミ

- ISO14001認証取得
- エコファースト企業認定
- 全国美味しい食べきり運動ネットワーク協議会に参加
- 弁当製造工場での再生利用事業計画認定取得 など

セブン&アイ・フードシステムズ

- ISO14001認証取得
- エコマーク認定取得
- 全国美味しい食べきり運動ネットワーク協議会に参加
- フードバンクとの提携
- 全店でのロス食材計量 など

トリドールホールディングス

- エコアクション21取得
- 油濾過機導入による廃棄低減
- 省エネルギー型うどんゆで釜の開発導入
- 国産小麦100%化による輸送時のCO2低減 など

リンガーハット

- とんかつ業態における油濾過機導入による廃棄低減
- 佐賀工場での野菜くずなどの食品循環資源の飼料化
- 店舗用機器、備品類のリペア、リユース推進 など



松屋フーズ

- 関東地方店舗の食品循環資源を自主回収～堆肥化のリサイクルループを構築
- 洗剤類容器の回収～ボトルによる再利用の推進
- 店舗用機器リユース推進 など

食品リサイクルループ：地域で進める循環の環

名古屋市内の外食産業5社協働で構築した食品リサイクルループ



食品リサイクル法で定められている、業界別のリサイクル率に最も届かない業界が外食産業

平成29年度 食品産業全体のリサイクル率 = 84%
外食産業のリサイクル率 = 32%

原因として考えられることは、
小規模事業者が多く、一カ所からの排出量が少量であるため、回収が困難。
調理済みの食品が多く、リサイクルが難しい。

しかし、チェーン店舗の場合、全体での排出量が100トン超であれば、リサイクル実績を国に報告義務があるので、社会的責任が重い。

また、外食店舗から排出する商品残さは、事業系一般廃棄物なので域内処理が原則である。市町村内にリサイクラーが存在しないと、リサイクルは難しい。



そこで、同業他社が協働でリサイクルループを構築することに取り組んだ。
企業の枠を外し、エリアの店舗から食品残さを回収することで、
輸送効率を向上させ、国の認定を得ることで、市外の店舗も加入が可能。

食品リサイクルループ：地域で進める循環の環



2020年8月現在、この食品リサイクルループには5社38店舗が参加しています。
 計画では、年間約170トンの食品残さを再生利用事業者の中部有機リサイクルが約34トンのエコフィードに加工。
 そして、養鶏事業者のサンエッグファーム（三州食品グループ）がそのエコフィードを使用して生産した鶏卵のうち、
 約44トンを外食事業者が買い戻して商品に加工し消費者へ提供します。



ワタミ株式会社
 代表取締役 清水 邦晃 殿

厚生労働大臣 加藤 勝信

農林水産大臣 江藤 樹

環境大臣 小泉 進次郎

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律第19条第1項の規定に基づき再生利用事業計画の認定について

令和2年4月6日付けで申請のあった再生利用事業計画については、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号）第19条第1項の規定に基づき、申請のとおり認定する。

再生利用事業計画の認定を受けることがゴールではなく、地域循環共生圏の創出に寄与するため、関連法令の遵守、食品残さの発生量・再資源化量等の把握といった運用状況の管理に資源管理適正化支援システム「SEF-Net」を活用し、安全安心で持続可能な仕組みを構築しています。

共同食品リサイクルループの更なる普及に向けて



愛知県での共同食品リサイクルループをモデルとして、2020年は群馬県でのループ構築を予定しています。
また、2021年以降も再生利用事業者、生産者とのパートナーシップ構築が期待できるエリアを選定し、取組の普及を図ります。



持続可能な社会を目指して

美しい地球を美しいままに、子どもたちに残していく



美しい地球を子どもたちに残したい

公益財団法人 Save Earth Foundation