

みえの産業と経済

食品廃棄物の「20%削減」義務

売れ残りの食品や残飯を減らせ。食品を扱う小売店や外食産業にとつて、避けて通れないごみ問題。二〇〇一年五月に施行された食品リサイクル法は、関連事業者に食品廃棄物を▽リサイクル▽発生抑制▽減量―のいずれかの方法で「20%削減」を義務付けている。本年度はその目標の達成期限。あの手この手の取り組みが進むスーパーの動きを探った。

(加藤益丈)

■リサイクル

松阪市のアピタ松阪三雲店。食品売り場に昨年七月、木製看板が掲げられた野菜の特設コーナーができた。「非常に評判がいい。日持ちはいいしおいしい。シャキシャキ感が全然違う」。副店長の佐藤充平さんのほおが緩む。並んでいる野菜や果物



生ごみから作った堆肥で栽培した野菜などが並ぶ特設コーナー—松阪市のアピタ松阪三雲店で

スーパーの対応進む

は、生ごみを再生利用した堆肥(たいひ)を使って栽培した。同店が食品廃棄物の処分を委託する「三功(津市)が堆肥を作り、関

連会社や協力農家が農産物を栽培した。完全な資源循環から生まれた商品。佐藤さんは「モノがいい」と新たな価値を強調する。で把握する体制を整えた。総合企画部経営企画担当マネジャーの藤本友也さんは「特別なことをしなくても、普通の業務をしなが



発生を抑制
ごみの量そのものを減らす取り組みも。マックスバリュ中部(松阪市)はここ数年、売り上げに占める廃棄商品の金額を1・0—1・5%ずつ減らしている。タイムサービスで弁当の売れ残りを減らしたり、曜日や天候などから正確な商品発注に努めたりしている。二〇〇三年には、全六十二店舗に廃棄物の計量システムを設置し、本部で廃棄物の排出量をリアルタイム

ら、ごみを減らせる仕組み作りが大切」と訴える。

■「もう限界」
年間排出量が百ト以上の業者は、目標を達成できないと業者名を公表される罰則を受ける。千二百以上ある県内の食品関連業者のうち、一割ほどが年間排出量百ト以上という。

一番の課題は、一般廃棄物の処分業許可を持つリサイクル施設の確保。一般廃棄物の処分は市町村業務のため、リサイクル施設になりうる民間業者が極端に少ない。県内は六つあるものの愛知県は二、岐阜県はゼロだ。「リサイクル名目での不法投棄事案もあり、処分場許可取得が難しいのが実情だ。再生利用したくてもできない状況」(東海農政局)という。

調査態勢が不十分なため実効性を疑問視する声も。東海三県で調査を実施するのは東海農政局の職員ら約二十人。「全部回るのは困難」と認め、業者の自主性頼みの状況が続きそうだ。