

## 食品リサイクル小委員会 意見書

一般社団法人日本フードサービス協会  
専務理事 加藤一隆

## (1) 外食産業での食品廃棄物の発生状況

外食産業は、多種多様な業種・業態が混在し、その多くを中小・零細の事業者が占める。しかも、企業によってはセントラルキッチンなどの製造工場をもつ企業や、フランチャイズ展開を行う企業等があり、その業容は一様ではない。

また、外食産業での食品廃棄物の主要な発生主体である「店舗」の大きさは比較的小さく、さらにチェーン企業の場合は広域に分布している等の特徴がある。

以上のような特性から、外食産業からの食品廃棄物の発生は、①分散多所・少量発生、②発生する食品廃棄物の種類・性質が一定でない、③店舗の食品廃棄物は「燃えるごみ」と「食品廃棄物」を「分別」する作業が難しく労力がかかる、など課題も多く、外食産業全体でのリサイクルは必ずしも進んでいない実態もある（平成 23 年度再生利用等実施率 23%）。

## (2) 優良な再生利用事業者の育成、およびリサイクルの質の確保

しかし、広域的なチェーン等大手企業の場合は、これまでも各企業の取組を進めることで、再生利用等実施率を上げている（例 多量発生事業者の平成 23 年度再生利用等実施率 34%）。今後も、少量発生する店舗の食品廃棄物を、広域で経済的に収集し、再生利用事業者と連携する仕組みが出来上がれば、再生利用のチャンスが広がるものと考えている。

しかし、地域によってはリサイクル施設・業者がないため、実質的にリサイクルができないといった状況がある。既に「登録再生利用事業者制度」などがあり、一定要件を満たした再生利用事業者の育成が行われているものの、登録数には地域間で差があるため、その是正も含め、再生利用事業者の一層の育成をお願いしたい。

また、経済活動として食品リサイクルを推進していくためには「リサイクル」自体の質の向上が求められており、外食産業においては店舗からの食品廃棄物の分別の徹底が求められるとともに、適切な処理費用で適切なリサイクルを行う再生利用事業者等と相互に叡智を出し合って、連携していくことが必要である。

たとえば、再生商品（堆肥や飼料等）の品質をどのように高めていくのか、また、施設の稼働率や、その再生商品の販売状況などについても定期的に情報交換などを行うことが重要であり、必要に応じて行政によるチェックなども検討されるべきである。

## (3) 外食産業での発生抑制と業種区分について

外食産業での食品廃棄物の発生抑制については、需要予測の高度化や、アフターオーダ一制の導入など各社の工夫によって、年々進んでいる状況である（農林水産省「食品循環



資源の再生利用等実態調査」)。

このような中、外食産業における発生抑制の目標値については平成 26 年の本格実施を  
目途に、「業種区分」を定め、業種区分別に発生抑制の「目標値」を設定することになっ  
ている。

循環型社会の実現には、発生抑制は必要な取組みであり、現在、行政とも協力して実態  
把握に努め、実態に合った発生抑制の目標値となる業種区分案を検討している状況である。  
しかし、前述のように外食産業の構造は多様で、同じ業種でも、①業態、②店内加工度、  
③メニュー単価、④セントラルキッチンの有無、⑤品揃えなどの違いによって、売上当た  
りの食品廃棄物の発生量（発生原単位）は異なる等の課題がある。

そのため、発生原単位の大きい企業・業態が直ちに無駄が多いと誤解され、「外食」の  
多様性が損なわれることのないよう、発生抑制の目標値については適切な運用が必要と考  
える。

#### (4) メタン化に期待

また、リサイクル手法については、食品リサイクル法では飼料化・肥料化が第一義的  
なものとされ、重要であるが、「メタン化」は排出段階での「粗分別」の可能性もあり、  
外食産業としてはリサイクル向上の有望な手法の一つとして期待している。消化液など  
残さのリサイクル推進も含め、その推進が必要と考える。

以上