

# 食品リサイクル法への対応

牛久保 明邦 (うしくぼ あきくに) 東京農業大学 国際食料情報学部 教授

## 1. はじめに

食品廃棄物の再生利用等の推進を図るため「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」(通称、食品リサイクル法)が平成13年5月に施行された。

この法律の基本方針によって全ての食品関連事業者は、平成18年度までに食品の売れ残り、食品廃棄、食べ残し、調理くずや食品の製造過程において発生する動植物性残さ等の食品廃棄物について、発生抑制、再生利用及び減量等の手法を適切に選択し、単独あるいは組み合わせによる再生利用等の実施率を20%に向上させることと定めている。そこで、ここでは食品リサイクル法の概要と農林水産省総合食料局が集計、公表したデータに基づいて食品廃棄物の再生利用等の実態ならびに本リサイクル法への対応について述べる<sup>1)</sup>。

## 2. 食品リサイクル法の概要

食品廃棄物とは、(図1)に示すように、食品製造段階から発生する動植物性残さ(産業廃棄物)と食品の流通段階や消費段階で発生する売れ残り、食品廃棄、調理くず及び食べ残し(事業系一般廃棄物)と食品リサイクル法で規定している。

したがって、食品廃棄物は、食品関連事業者の事業活動のみならず国民の日常生活からも発生し、年間約2,200万トン程度に達しており、消費段階の家庭から発生する食品廃棄物(家庭系一般廃棄物)が全体の約6割弱を占めている。

食品リサイクル法は、すべての食品関連事業者を対象にした法律であり、食品関連事業者とは、食品を製造加工している食品製造業者、百貨店、スーパー、コンビニエンスストアや八百屋等の食品の卸売・小売業者および食堂、レストラン、ホテル・旅館、結婚式場、内陸・沿海旅客船舶等の飲食及び食事の提供を伴う事業を行う者である。したがって、本リサイクル法は、食品廃棄物の多量排出者である消費段階の家庭から発生する家庭からの食品廃棄物は対象としていないということになる。そこで、**食品廃棄物を少なからず発生するすべての食品関連事業者が発生抑制、再生利用および減量の再生利用等に取り組むことを求めている。**

ここでいう「再生利用等」とは、

- ① **発生抑制**：生産や流通過程の工夫、消費のあり方の見直しによって食品廃棄物そのものの発生を未然に抑制すること。
- ② **再生利用**：食品廃棄物のうちで再資源化できるものは、肥料、飼料、油脂及び油脂製品やタンの原材料として再生利用すること。

また、食品廃棄物のうちで、肥料や飼料等の原材料となるものを「食品循環資源」という。

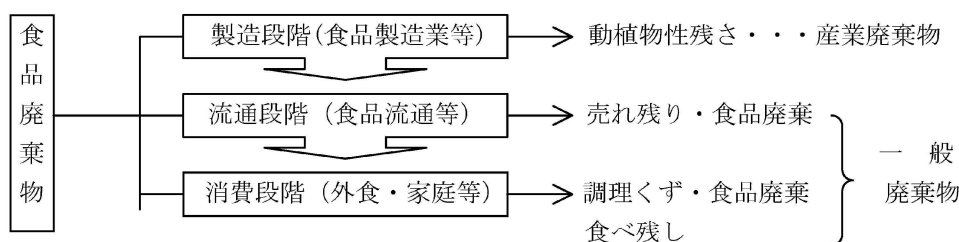


図1 食品廃棄物の発生源と廃棄物区分