

4 食品リサイクル法とは

日本では、食糧の約6割を海外からの輸入に頼っています。しかし、その一方で年間2,000万トン以上もの生ごみが出ています。そのうちリサイクルされているのは約1割だといわれていました。そこで、食品のごみの減量とリサイクルの推進のため「食品リサイクル法」が作られました。

対象となる物

食品の売れ残りや食べ残し、製造・加工・調理の時に生じたくず。



関係者の役割

食品関連業者（*1）：平成18年度までに発生抑制、リサイクル、減量の実施率を20%に向上させる。

（*1）食品メーカー、スーパー、ホテル、八百屋、食堂、レストラン、結婚式場、百貨店などの食品を製造・加工・販売・提供する業者

ごみの発生を未然に防止

- ・ 製造等の工程を見直し、調理くずを減らす。
- ・ 仕入れや販売方法、品質管理や配送・保管方法を改善し、売れ残りを減らす。
- ・ 調理方法やメニューを再考し、食べ残しを減らす。

リサイクル

- ・ 生ごみを油脂、油脂製品に加工する。
- ・ 生ごみを肥料、飼料にする。
- ・ 生ごみを「エネルギー」に変えて使う。（バイオマス）

減量

- ・ 脱水、乾燥、発酵、炭化等で量を減らす。

* 食品リサイクル法の対象に、家庭の食品ごみは含まれていません。実は、家庭から出る食品ごみが食品ごみ全体の半分を超えています。しかし、食品ごみは異物が混じりやすく分別が難しいこと、腐りやすく保管が難しいこと、品質が安定したまとまった量の生ごみが集まらなると肥料や飼料へのリサイクルが難しいことから、ほとんどが可燃ごみとして処理されています。

食品リサイクル法について、詳しく知りたい方は農政部園芸生産流通課にお問い合わせください。（096-333-2395）