

2019年～2020年度振り返り

愛知県名古屋市  
～全国初！外食5社連携による飼料化の  
食品リサイクルループ構築～



2019年から、愛知県名古屋市内で運営する外食事業者5社計42店舗の調理残さ等の食品循環資源を、飼料化し、その飼料を養鶏場で給餌して、生産された鶏卵を外食事業者が買い戻し、商品に加工してお客様に提供しています。外食事業で排出される食品廃棄物は厨房から排出される調理くずやお客様の食べ残しとなりますが、1店舗当たりでの排出量が少ないので、リサイクルすることが困難でした。企業の枠を超えて、同じ志を持つ事業者と協働で、リサイクルループを構築することで、収集の効率化を図りました。

- 2019年 名古屋5社38店舗の再生利用事業計画を申請(飼料化)
- 2020年 7月に農林水産大臣、環境大臣ならびに厚生労働省による「再生利用事業計画」の認定を取得
- 2021年 名古屋5社42店舗まで拡大



認定証

今後の展望 市内、市外の他社店舗を加えたループの拡大を目指して参ります。

群馬県邑楽郡  
～カスミ大泉店食品リサイクルループ構築～



2020年度から本研究会に参加している、カスミ株式会社が運営するカスミフードスクエア大泉店（群馬県邑楽郡大泉町）で発生する食品循環資源を、高尾商店館林エコフィードセンター（同邑楽郡千代田町）で飼料化し、ゆで卵として買い戻してカスミ店舗の弁当原料に利用する食品リサイクルループを構築しました。2021年3月に食品リサイクル法に基づく再生利用事業計画の認定申請書を農林水産省と環境省へ提出し、取得しました。

- 2020年 カスミ大泉店の再生利用事業計画の準備と申請
- 2021年 「再生利用事業計画」の認定を取得準備から認定まで自社で完遂（SEF支援）

今後の展望 近隣店舗に加えた「北関東食品リサイクルループ」を構築していきます。

第8回食品産業もったいない大賞を受賞  
～外食5社連携による共同食品リサイクルループの構築が評価！～

外食事業者5社共同での食品リサイクルループ構築による地域循環共生圏の構築及び外食産業の再生利用実施率向上への貢献について、第8回食品産業もったいない大賞（主催：公益財団法人食品等流通合理化促進機構、協賛：農林水産省）の農林水産省食料産業局長賞を受賞しました。複数の外食企業が手を組み、食品循環資源を飼料化するリサイクルループは、日本初の実績となりました。

※この表彰は、食品産業持続可能な発展に向け、「省エネルギー・CO2削減」「廃棄物の削減・再生利用」「教育・普及」などの観点から、顕著な実績を上げている食品関連事業者ならびに食品産業によるこのような取組を促進、支援している企業、団体および個人を対象としています。



2021年度ゼロエミッション研究会～  
実践で学ぶ！食品ロスの削減と持続可能な食品リサイクルループの構築～

2021年度の研究会では、2019年度名古屋エリア・2020年度群馬エリアで構築した食品リサイクルループ拡大と、新たに新潟県新潟市を舞台とした食品リサイクルループの構築を目指すとともに、食品ロス削減・活用の検討もテーマに掲げ、「理論と実践」の2軸展開で勉強会を企画しました。新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、オンラインでの勉強会の実施など、感染症対策に万全を期しつつ、歩みを止めることなく、活動を行いました。通期講師には、昨年度に引き続き SEF の百瀬理事（ワタミ株式会社 SDGs 推進本部長）と、志岐理事（株式会社ガイアドリーム代表取締役）、牛久保顧問（東京農業大学名誉教授）にご登壇いただきました。

5/20 (木) 第1回勉強会 参加者：22社32名 / オンライン開催

「食品ロス削減と土づくり」  
東京農業大学名誉教授 SEF 顧問 牛久保明邦氏

循環型社会形成を目指すにあたって、食品リサイクル法から2019年に施行された「食品ロス削減の推進に関する法律」の概要や食品ロスの実態、食糧問題と農業など、幅広い情報を提供いただきました。また、志岐理事より「廃棄物～最近の動向について～」というテーマでお話いただきました。

7/15 (木) 第2回勉強会 参加者：26社42名 / オンライン開催

「～持続可能な農業と循環型社会に構築に向けて～食品リサイクル事業の取組」  
株式会社不二産業 渡邊聡氏

不二産業様は、小売店やホテルなどの食品資源循環をたい肥化し、そのたい肥を地域の生産農家で利用してもらい、その後、収穫した野菜や果物は小売店やホテルに出荷するという循環資源の地産地消を行っています。今回は、そのノウハウをもとに、施設紹介や処理工程、食品リサイクルループについてご説明いただきました。

9/16 (木) 第3回勉強会 参加者：26社40名 / ハイブリッド開催 (対面&オンライン)

今回は、令和3年度愛知県の循環社会形成事業補助金を活用したコーヒー豆粕リサイクルを中心とした勉強会でした。



①「コーヒー豆粕の機能性に注目した国内初の高付加価値化事業について」  
株式会社小樹屋 鈴木邦彦氏

コーヒー豆粕が年間60万トン発生している現状と、最適な資源の活用がなされていないことを課題とし、全国初の飼料メーカー・外食事業者・小売事業者の異業種共同での再生利用計画の実現に向けた事業概要やコーヒー豆粕の高付加価値化について、説明いただきました。

②「食品リサイクルにおけるコーヒー豆粕の利用」  
麻布大学 河合一洋氏

飼料としてのコーヒー豆粕の成分と期待される機能について、搾乳環境や牛の生育状況なども交えた研究内容をお話いただきました。コーヒー豆粕由来の飼料を与えている酪農家からの評価や、今後の展開を専門的な観点から説明いただきました。

③「イオンエンジンによる極低エネルギー乾燥システムのご紹介」  
グレンカル・シナリー株式会社 中石雅仁氏  
食品リサイクルループを実現するうえで必要な新技術である「MIRA システム」搭載の「レドッグマスター乾燥機」の紹介と、新規事業についての概要を説明いただきました。

11/18 (木) 第4回現地見学会 参加者：16社23名 / 対面開催

今年度の食品リサイクルループの舞台となる新潟県新潟市にて、食品リサイクル施設の見学会を実施しました。

①食品リサイクル施設視察（株式会社不二産業様）

食品廃棄物からたい肥になるまでの過程や施設を実際に見学させていただきました。新潟エリアの食品リサイクルループ構築に向けて期待も高まる有意義な時間となりました。

②農場視察（農事組合法人新潟不二 A.B. 様）

食品リサイクル施設で生産されたたい肥を使用して育てられた畑を見学させていただきました。収穫間近な大根畑には、立派な大根が沢山出来ていました。

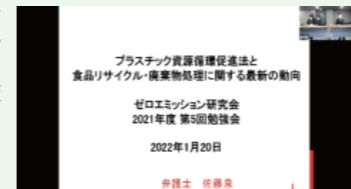
③意見交換会

意見交換会では、たい肥の専門家である SEF 顧問牛久保氏に「たい肥化」についてご講演いただきました。実際の現場で見学した後だったため、たい肥の定義から発酵のプロセスや機能について、より理解を深めることができました。不二産業様の代表取締役である本間様にもご参加いただきました。

1/20 (木) 第5回勉強会 参加者：25社59名 / オンライン開催

「プラスチック資源循環促進法と食品リサイクル・廃棄物処理に関する最新の動向」  
環境関連法の専門家 佐藤泉弁護士

一般廃棄物と産業廃棄物の区分から、資源循環・廃棄物処理の法体制等の基礎知識から、法改正の傾向や4月から施工されるプラスチック資源循環促進法の詳細について解説いただきました。昭和46年の法施行時では廃棄物とは客観的に不要物として把握できるものから、昭和52年には総合判断説（自ら利用し、又は他人に有償で譲渡することができないために、事業者にとって不要になったもの）に変化するなど、その時代ごとに定義が変化していることをご説明いただきました。今の時代は ESG 経営が求められており、企業は、フロン等も含めた廃棄物施策を適正に管理し、適切な情報開示することが求められているという内容でした。



新潟エリア食品リサイクルループの構築

2021年度ゼロエミッション研究会では、新潟県内の複数排出事業者が共同で取り組む食品リサイクルループの構築に向けて、活動して参りました。11月18日（木）第4回ゼロエミッション研究会では、本企画の舞台となる新潟県新潟市にて、食品リサイクル施設の視察を主目的とした現地見学会を実施し、意見交換を経て、参加事業者間の合意形成を得ることができました。現在は、SEF が事務局となって関係者間の調整を図っており、21年度3月中には「再生利用事業計画」を申請する予定です。構築後は、円滑な食品リサイクルループの運用と、近隣店舗を加えたループの拡大を図って参ります。





公益財団法人  
Save Earth Foundation とは

私たちは、美しい地球を未来の子どもたちに残すため、限りある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。

事業内容：食品リサイクルと廃棄物の適正処理を推進する資源循環事業と、森林の再生保全、生物多様性の保全、環境教育を推進する森林再生事業に取り組んでいます。

所管官庁：内閣府大臣官房（公益法人行政担当室） 代表理事：渡邊美樹

### 【賛助会員 入会のご案内】

会員特典：ゼロエミッション研究会に無料でご参加いただけます！

食品リサイクル、廃棄物関連法令、廃棄物管理など、様々な分野の専門家からのアドバイスを受けることができます！

### 【賛助会員 年会費】

特別賛助会員：1口 500,000円 賛助会員（民間）：1口 50,000円 賛助会員（個人）：1口 10,000円

※入会金 20,000円 ※年度中の入会の場合、月割で当年度分の会費額で算定します。

2022年度



## ゼロエミッション研究会開催決定！

小売・外食の  
環境・CSR担当者  
必見！

テーマ：理論と実践で食品リサイクルループを構築する

#### ◆既存共同ループの拡大

- ・名古屋エリア参加者拡大、群馬エリア参加者拡大
- ・新規構築地域での実践（京都市内を予定）

**日程** 第1回 05月19日（木） 第2回 07月21日（木）  
第3回 09月15日（木） 第4回 11月17日（木）  
第5回 01月19日（木） 第6回 03月16日（木）  
※各日とも 15時～17時00分

**対象** SDGsへの取組を推進したい食品小売業、  
外食産業・食品製造業の環境・CSR担当者、  
リサイクル関連事業者、生産者、行政担当者、他

**費用** 70,000円 / 社（賛助会員は無料）

**会場** 公益財団法人 Save Earth Foundation 事務局  
（ワタミ本社ビル会議室又は都内貸会議室）

※各回の詳細はメール、ホームページ等でご案内します

お申込み  
お問い合わせ

スタッフが詳しく説明いたします。まずはお気軽にお問い合わせください！

公益財団法人 Save Earth Foundation 事務局  
TEL: 03-5737-2744 E-mail: info@save-earth.or.jp

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

TEL:03-5737-2744 FAX:03-5737-2793  
E-mail:info@save-earth.or.jp



ミックス  
責任ある木質資源を  
使用した紙  
FSC® C022784



公益財団法人  
Save Earth Foundation

# ゼロエミッション研究会 活動成果レポート

2021