

2. 食品残さ等の排出実態調査実施報告

平成 25 年度、本事業において食品関連事業者を対象とした「食品残さ等の排出実態調査」を実施しました。ここでは、その内容をまとめた報告資料を掲載します。

2-1 調査概要

2-1-1 調査の目的

食品関連事業者の各事業所から排出される食品残さ等の実態や、食品リサイクル、特に飼料化を推進する上での課題を把握するために実施した。

2-1-2 調査対象

食品関連事業者の業種別に、検討会議において調査対象候補として挙げた 6 社に調査を依頼し、5 社から調査協力を得られた。

食品小売業…コンビニエンスストア 4 社

外食産業 …居酒屋・レストラン等 2 社

2-1-3 調査方法

ア) ヒアリング調査

食品関連事業者の本社を訪問し、対面によるヒアリング調査を行った。

イ) 目視調査

事業所（店舗）への聞き取り調査が可能な場合、調査当日の事業所で排出される食品残さ等をその場で目視、記録。→外食 2 社で実施した。

2-1-4 調査時期

平成 26 年 1 月～2 月

2-2 調査結果概要

A) 食品残さ等の排出量について

◆排出量、算出・計量方法

- ・今回の調査対象では、外食の 1 社のみ店舗内で計量しているが、ほかは廃棄物処理業者が計量した数値をデータとして使用している。
- ・コンビニエンスストアでは 1 店舗 1 日あたり 8～12kg 程度。
- ・外食では、居酒屋・レストランでは 1 店舗 1 日あたり 16kg だが、店舗規模や売上により食品残さの排出量が大きく変動する傾向にある。

◆その他

- ・コンビニエンスストアのフランチャイズ加盟店では、廃棄物の処理費は加盟店が負担している。
- ・廃棄物処理費は定額制・従量制の 2 パターンがあり、コンビニエンスストア 4 社中 3 社がすべて定額制、残る 1 社もほとんどは定額制となっている。
- ・処理費は排出量ではなく収集回数により変動する仕組みであり、排出抑制による排出量減少はコスト減に直結せず、逆に排出量が増加してもコスト増にはつ

ながらないため、コスト面は排出抑制へのモチベーションとなりにくい。

- ・食品リサイクル実施店舗では食品残さ専用便の増便により収集回数が増え、結果としてコスト増につながってしまう場合がある。
- ・廃棄物処理業者の選定については、ビルテナントの場合はビルのオーナーの意向に沿う必要があり、また古くからの付き合いを尊重しているケースもあるなど、オーナーが独自に契約していることが多い。

B) 分別、保管、回収の状況について

◆分類

- ・基本的には食品残さは可燃ごみの一部としており、食品リサイクル実施店舗のみ食品残さとその他可燃ごみとして分別している。
- ・食品残さの種類ごとの分別は、外食における客席由来・厨房由来の分別を除き、ほとんど行われていない。

◆容器分別、保管・回収状況

- ・コンビニエンスストアでは、ごく一部の地域を除き容器と中身の分別は行われていない。4社とも、食品リサイクルの実施については容器のまま回収可能な業者を選定している。
- ・食品残さはひとまとめにゴミ袋に入れられ、ほとんどは常温で保管されるが、廃棄物処理業者の要望により冷蔵保管される場合もある。
- ・回収については業者委託するケースと自己運搬するケースがあるが、今回の調査では自己運搬は外食1社の一部地域（東京23区内）のみで、ほとんどは業者委託となっている。
- ・回収は食品残さ専用車両で回収するパターンと、すべての廃棄物を1台で回収するパターンがあるが、6社中5社は食品残さ専用車両での回収となっている。

◆教育、工夫

- ・6社中4社が分別や保管の教育ツールを用意し、教育を行っている。
- ・6社中5社では、分別状況のチェックを廃棄物処理業者等に依頼し、問題があればフィードバックと指導を行っている。
- ・6社のうち1社からは、「現状行っている分別は食品残さとそれ以外という大まかなものであり、煩雑ではなく問題も発生していないので特に教育は行っていない」という返答があった。

◆飼料化向け分別の可否

- ・6社中3社からは「可」との回答があった。
- ・コンビニエンスストアからは、「細くなるほど100%の徹底は困難」「現状の分別でも飼料化が可能」「容器と中身の分別は、家畜の伝染病予防、公衆衛生の維持、生活環境の保全、分別にかかる人件費増の観点から、店舗で行うべきではないと考える」といった意見があった。

- ・ 外食 2 社からは、「飼料化向けの分別自体は可能だが、1 店舗からの排出量は少なく、回収効率を考慮するとコスト増に繋がるため、現状の仕組みでは困難である」といった意見があった。

C) 食品リサイクルへの取組状況、障害や課題

◆再生利用等実施率

- ・ 6 社の 2012 年度実績のうち、最低は 30.3%、最高は 51.2%であった。

◆取組状況

- ・ 6 社とも食品リサイクルへの取組みを推進している。
- ・ 6

2-3 個別調査結果

調査実施日	平成 26 年 1 月 22 日 14 : 00 ~ 15 : 00
調査対象	コンビニエンスストア A 社 (本部担当者)
1. 食品残さ等の排出量について	
排出量	8. 0 k g / 日・事業所 ※2012 年度 CSR 報告書にて公表
算出方法 計量方法	推計値 (約 1,400 店舗のデータから算出)

調査実施日	平成 26 年 1 月 23 日 13 : 15～14 : 15
調査対象	コンビニエンスストア B 社（本部担当者）
1. 食品残さ等の排出量について	
排出量	記録あり（非公表）
算出方法	推計値（無作為抽出による統計調査を年 1 回実施し算出） ※一部のエリアでは日々計量し、事業所ごとにデータ化、内部使用
計量方法	廃棄物処理業者での計量データを活用
処理費	・加盟店側が負担 ・定額制または従量制（地域により） ・食品リサイクル実施地域は未実施地域よりも高負担となっている
備考	・数字だけが一人歩きすることを懸念し、排出量や食品リサイクル実施店舗数等の公表は行っていない
2. 分別、保管、回収の状況について	
分類	

調 査 実 施 日	平成 26 年 1 月 28 日 10 : 15～11 : 15
調 査 対 象	コンビニエンスストア C 社（本部担当者）
1. 食品残さ等の排出量について	
排 出 量	12.3 k g／日 ※2012 年度 CSR 報告書にて公表 うち廃油 1.9 k g、他の食品残さ 10.4 k g
算 出 方 法	推計値（約 2,200 店舗のデータから算出）
計 量 方 法	

調 査 実 施 日	平成 26 年 1 月 28 日 14 : 15～15 : 30
調 査 対 象	コンビニエンスストア D 社（本部担当者）
1. 食品残さ等の排出量について	
排 出 量	11. 2 k g / 日・事業所 （廃油 2. 6 k g） ※非公表
算 出 方 法	推計値（約 1,700 店舗のデータから算出）
計 量 方 法	

調 査 実 施 日	平成 26 年 2 月 20 日 11 : 00～12 : 00
調 査 対 象	居酒屋・レストラン経営 F 社（関連会社環境担当者）
1. 食品残さ等の排出量について	
排 出 量	約 16.5kg／日・事業所（廃油除く）※参考数値のため非公表
算 出 方 法	実測値（全店舗の計量データから算出）
計 量 方 法	廃棄物処理業者による計量。 毎週月曜に店舗へフィードバックしている。
備 考	・排出量は店舗規模や売上に大きく左右される（5kg 未満～80kg 超） 平均すると、売上 1,000 円あたり 0.17kg の食品残さが発生