

特集

ヤマナカの循環型社会への取り組み

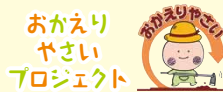
食品を調理・加工して販売する小売業にとって、食品廃棄物の排出は避けて通れない問題となります。また、様々な資材を活用して商品の物流・販売を行うことによって、容器や包装の廃棄が発生します。ヤマナカでは、限りある資源を利用して営業活動を行っていることを真摯に受け止め、排出される廃棄物がより自然環境や地域社会に優しい形で利用される方法を模索し、実現できるよう尽力していきます。

※ご紹介している取り組みは、ヤマナカで実施している取り組みの一例です。



1 フランテ全店

リサイクル堆肥を利用した野菜の販売



JAなごや大高様の管内では、様々な種類の農作物が栽培されていますが、その中で食品廃棄物をリサイクルして作られた肥料を使用してブロッコリーを育成しています。環境に配慮し、大切に育てられたブロッコリーは、冬季にヤマナカのフランテ各店の店頭にならび「おかえりやさい」として販売しています。



2 名古屋市内店舗および一部近隣地区




野菜くずなどの食品廃棄物を堆肥へリサイクル



名古屋市内の店舗およびしおなぎ生鮮センターから排出される野菜くずや生ごみなどの食品廃棄物は、株式会社熊本清掃社様のバイオプラザなごや（名古屋市港区）において堆肥へリサイクルされています。



【 回収された資源の行方 】 ※ヤマナカで行っているリサイクルの一例

店舗から排出される資源						お客様にお持		
魚のアラ  ↓ 魚餌化 	牛豚の脂  ↓ ペットフード・油脂原料 	食用廃油  ↓ バイオ燃料・油脂 	一斗缶  ↓ スチール缶 	雑紙  ↓ 再生紙 	ダンボール  ↓ ダンボール 	発泡トレイ  ↓ 発泡トレイ 	透明トレイ  ↓ 食品トレイ 	ペットボトル  ↓ 透明トレイ 

おかえりやさい とは？

「おかえりやさい」は、名古屋市のスーパーマーケットやレストラン、学校給食などから排出される生ごみ（食品循環資源）を堆肥化し、それを使って名古屋市や近郊の農家で作られる野菜です。名古屋市のごみの削減や地産地消によるフードマイレージの低下、生育時の化学肥料や農薬の減少が期待できる農作物でもあります。おかえりやさいプロジェクトは、名古屋市の第4次一般廃棄物処理計画策定の際に、市民提案を行うために集った名古屋市民を母体とし、2008年2月に発足しました。この取り組みは、2014年にグッドライフアワードにおいて環境大臣賞グッドライフ特別賞、2016年に愛知環境賞中日新聞社賞を受賞しています。



3 名古屋市内店舗

ご家庭の使用済み 天ぷら油のリサイクル

名古屋市内20店舗では、市と協同でお客様からご家庭の食用油を回収させていただいています。回収した食用油は精製事業者によりバイオディーゼル燃料（軽油代替燃料）に精製され、名古屋市のごみ収集車および市バスで使用されています。



4 西三河地区店舗

野菜くずなどの食品廃棄物を 飼料へリサイクル

西尾市や碧南市、安城市などの店舗では、回収された食品廃棄物を株式会社朋栄社様においてリサイクルしています。食品廃棄物はリサイクル施設へ収集され、真空減圧乾燥処理をして、エコフィード（リサイクル飼料）を作成。地元の養豚業者の方々に使用され、生産された豚肉は学校給食などに使用されています。



5 ヤマナカ各店

福祉施設と協働で実施する 発泡スチロールのリサイクル

当社から排出される発泡スチロール製容器を知的障がい者福祉施設に有償で回収していただき、破碎・減容してペレット化し、それを食品容器メーカーに販売することによってリサイクルを行う仕組みです。社会福祉法人さつき福祉会様の「エコラ東海」をはじめ、愛知県内の6カ所の福祉施設にも容器の回収・破碎に協力していただき、現在60店舗（2018年3月時点）としおなぎ生鮮センターでこのリサイクルシステムに取り組んでいます。



6 豊橋市内店舗

食品廃棄物をバイオマスエネルギーへ リサイクル

豊橋市内店舗から排出された野菜くずなどの食品廃棄物は収集業者に回収され、バイオマス燃料の生成に利用されています。豊橋市では、2017年10月にバイオマス利活用センターが稼働し、事業系のほかにも家庭から分別して排出される生ごみ、下水汚泥、し尿・浄化槽汚泥を合わせてバイオマスとして利活用しています。バイオマスは、ガス発電と炭化燃料化の組み合わせにより、全量がエネルギー化されています。



です。】

ちいただいた資源

ペットボトル
キャップ



プラスチック
製品



アルミ缶



アルミ缶



牛乳パック



トイレット
ペーパー



総務部環境推進室長
市川 浩二

日本でまだ食べられるのに捨てられる食品は年間621万トン、これは国内のお米年間生産高740万トンに匹敵し、世界中の食糧援助量320万トンの2倍という量です。また、物資の生産、廃棄物の収集運搬や処理、リサイクルには膨大なエネルギーが使われます。今世界の潮流はリサイクルからリデュース（ゴミを生み出さない）、リユース（物を捨てずに使い続ける）へと変わっています。ヤマナカでは商品の売り切りや包装資材の減量などにより、今後とも廃棄物の削減に取り組んでまいります。