



発行者 楽しい株式会社
 住所 北九州市若松区向洋町10番1
 北九州エコタウン実証研究エリア内
 Tel 093-752-5300 fax 093-752-5303
 E-mail ceres@fun-c.jp URL http://www.fun-c.jp

ハチドリ通信(信)
 2007年6月号

「ハチドリのひとしずく」、私にできること

この物語は、南アメリカの先住民に伝わるお話です。
 森が燃えていました。
 森の生き物たちは、われ先にと逃げて行きました。
 でもクリキンディという名のハチドリだけは、いったり来たりくちばしで水のしずくを一滴ずつ運んで火の上に着ていきました。動物たちがそれを見て「そんなことをしていったい何になるんだ」と笑っています。クリキンディはこう答えました「私にできることをしているだけ」

改正食品リサイクル法について

今回は、食品リサイクル法の改正についてお伝えします。

食品リサイクル法とは？

平成13年5月に施行。平成18年度までに食品関連事業者（食品製造業・卸売業・小売業・外食産業等）に対し、食品廃棄物の発生の抑制、再生利用、減量に取り組むことを求めていたもの。再生利用等の実施率を20%以上に向上させることが目標。

結果は？

平成17年度における食品循環資源の再生利用等の実施率

	年間発生量 (万t)	再生利用等の実施率 (%)
食品製造業	495	81
食品卸売業	74	61
食品小売業	263	31
外食産業	304	21
食品産業計	1,136	52

参考資料：「平成18年食品循環資源の再生利用等実態調査報告」
 「農林水産省統計部より計算」による。

今年度、更なるリサイクル率向上を目指し、食品リサイクル法が改正されることになりました。

環境省 報道発表資料(平成19年3月1日)より
 現行法施行後5年が経過し、再生利用等の実施率の向上など、一定の成果が認められるところである。

しかしながら、食品流通の「川下」に位置する食品小売業及び外食産業においては、食品廃棄物等が少量ずつ分散して発生するため、効率的に再生利用を行うことが困難であること等からその取組が遅れており、食品関連事業者の取組には格差が見られる。

このような状況を踏まえ、これらの食品関連事業者に対する指導監督の強化と再生利用等の取組の円滑化措置を講ずる。

食品関連事業者に対する指導監督の強化とは？

* 定期報告義務の創設

食品廃棄物等の発生量が一定規模(年間100トン)以上の食品関連事業者は、毎年度、主務大臣に定期報告を行う措置を創設。

* 食品関連事業者のあり方

フランチャイズチェーン事業を行う食品事業者の食品廃棄物等の発生量にその加盟者において生じる発生量を含めて多量発生事業者であるかを判定。

すでに平成19年3月2日、改正食品リサイクル法は閣議決定され、今166回通常国会で審議される予定です。

改正食品リサイクル法のまとめ

食品廃棄物等の年間発生量が100トン以上の事業者(多量発生事業者)の主務大臣への定期報告の義務化

フランチャイズチェーン事業者は、その加盟者の発生量もカウントする(本部機能を有する部署によりチェーン全体を指導できる食品関連事業者)

現在の再生利用等(発生の抑制・再生利用いわゆるリサイクル・減量)から「発生の抑制」を切り離し、業種・業態毎の個別の達成目標を明確化

再生利用の方法では、飼料自給率向上政策とリンクして、飼料化を優先する

再生利用の4手法(飼料化・肥料化・メタン化・油脂化)以外に熱回収等を追加

食品関連事業者がリサイクル肥飼料等を利用して生産された農畜産物を購入・販売するようリサイクルループができる再生利用計画の認定を前提に廃棄物処理法の一般廃棄物の収集運搬について許可が不要となる特例



業種・業態ごとの再生利用等の新たな実施率目標を基本方針や省令等で定める予定

「メリーズシステム」に参加しませんか？

「メリーズシステム」は、メリーゴーランドのように、楽しく、持続可能な食品廃棄物循環システム。

「水に戻すは水に、土に戻すは土に」

「その地で作って、その地で食べる」

シンプルな食の「リサイクルループ」です。

参加される企業・外食を通じて、消費者と農業生産者を結びつけ、地域の生活と環境を守り、食糧自給率の向上に寄与します。



食品残渣発酵分解機のご採用は月々のレンタルでも、リースでも、買取りでもOKです。

食品残渣発生現場では悪臭を出さず、速やかに減量。半年に1回排出する発酵分解床はすべて回収しリサイクル。

CERES安全な竹割り箸のリサイクルから参加もOK。

出来ることから始めませんか？

環境はもちろん、経済的にも、福祉面にも貢献します。

食品残渣発酵分解機フォースターズの

防人(さきもり)ハチドリです。

現在、次の4名で九州で活躍する食品残渣発酵分解機をメンテナンスしています。発酵菌の一つ一つが皆様のお役に立てるよう機械を整備し、発酵床を点検し、清掃のお手伝いします。

山崎 数道です。(写真の左から)

九州地区のフォースターズはすべて

調整したことのあるベテランです。

丁寧な仕事ぶり、お客様からも高い評価をいただいております。

奥島 蔵人です。

マイペースで、着実に仕事をこなしていくタイプです。

田中 俊成です。

経験年数は少ないですが、それぞれの特長をしっかりと掴み、的確にメンテしています。

吉田 茂です。

エネルギーで、いつも元気、積極的、周りを明るくする人気者です。

耶馬溪便り・・・下郷農協の「自然と直接触れ合う楽しい企画」

6月16日「田植え&虫見学ツアー」(参加費@1,000円)開催。

参加ご希望の方は、直接下郷農協に、ハチドリ通信を見た、

ご予約下さい。下郷農協:0979-56-2630 担当:金岩部長

ハチドリ通信(信)は楽しい株式会社ホームページでご覧頂けます。

URL : www.fun-c.jp/

(6月号は松永・竹村が担当しました。)