

第一章 序論

1-1 本研究の背景

食品リサイクル法が施行され 3 年程経過したが、生ごみの再生利用の現状はどうなっているのか。

具体的な生ごみの再生利用の状況をみると、特に外食産業は、排出される生ごみが、多数の排出ポイントから少量ずつ排出される、いわゆる少量分散型の排出形態を有することに加え、その組成面においてもかなりの複雑性を有することから、再生利用は進んでおらず、その再生利用率は約 19%となっている¹⁾。このように、生ごみを扱う業種の中でも、外食産業は生ごみの再生利用が特に難しく、再生利用率も一番低い。

2003 年度の生ごみの年間発生量は食品産業全体で 1,134 万 8 千 t、そのうち外食産業が占める割合は 28%(312 万 2 千 t)である¹⁾。

このように、大量に発生している生ごみは、堆肥や飼料に使える有機質資源として、農業への資源循環が基本であるといわれている。各企業が、その地域や企業の実情に合った生ごみの再生利用に取り組むことが急務になっている。

しかし、現在の、外食産業における生ごみの再生利用の全体的な傾向や各企業の取り組み実態は明らかではなく、今後の生ごみの再生利用の普及の可能性についても明確でない。

1-2 本研究の目的

本研究の目的は、以下の 3 点である。

生ごみの再生利用が特に難しい外食産業に着目し、再生利用の全体的な傾向を把握する。

外食産業の各企業での生ごみの再生利用の取り組み、地域内及び施設内の外食店舗が協同しての生ごみの再生利用の取り組み、それぞれの事例の詳細を把握し、課題を抽出する。

課題に対する対応策を提案し、外食産業における生ごみの再生利用を普及させるための条件を明確化する。

1-3 本研究の意義

本研究の意義は、外食産業が生ごみの再生利用に取り組む上での参考となり、外食産業における生ごみの再生利用の取り組みを促進することである。

1-4 本研究の方法

外食産業全体の実態把握（目的）

外食産業における生ごみの再生利用についての実態把握のための文献調査、
WEB 調査

各企業の生ごみの再生利用の実態把握と課題の抽出（目的）

各企業における生ごみの再生利用の実態把握のための文献調査、WEB 調査、アンケート調査

地域内及び施設内での生ごみの再生利用の実態把握と課題の抽出（目的）

地域内及び施設内の外食店舗が共同しての生ごみの再生利用の実態把握のための文献調査、WEB 調査、現地ヒアリング調査

外食産業における生ごみの再生利用を普及させるための条件を明確化（目的）

以上の結果から外食産業における生ごみの再生利用の課題を明確にし、その対応策を提案する

1-5 本研究の構成

第一章は、本研究の背景、目的、意義、方法、構成、用語の序論。

第二章では、外食産業における生ごみの再生利用の取組み実態を把握する。

第三章では、外食産業における各企業での生ごみの再生利用の取組み実態を把握する。

第四章では、地域内及び施設内の外食店舗が共同しての生ごみの再生利用の実態を把握する。

第五章では、アンケート調査により企業での取組みの現状の詳細と課題を明確にする。

第六章では、外食産業における生ごみの再生利用の課題の整理とその対応策を提案する。

第七章では、以上をもとに外食産業における生ごみの再生利用を普及させるための条件を明確化する。

本研究の構成を図 1-1 に示す。

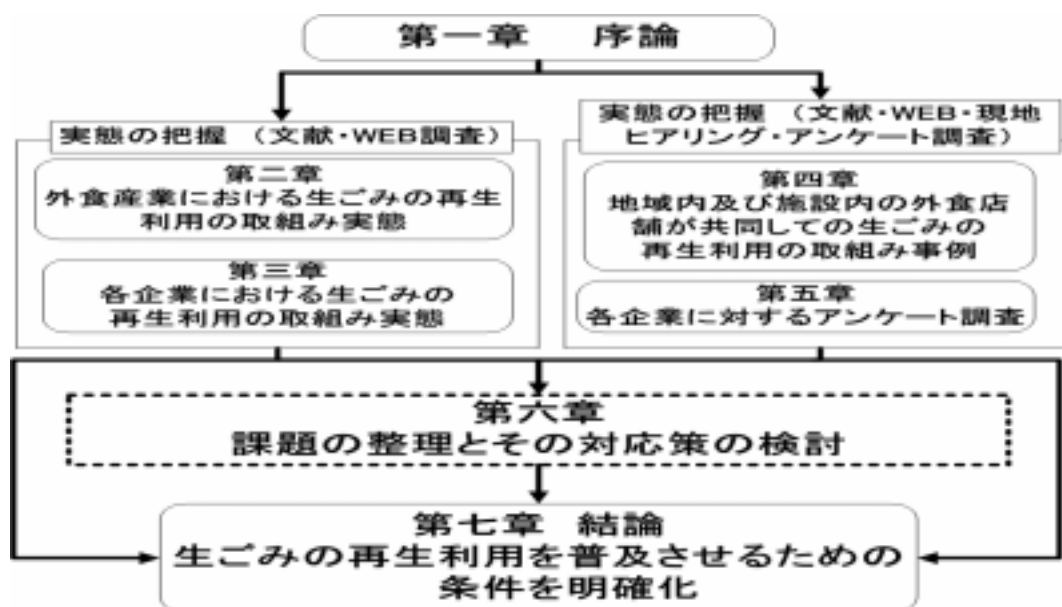


図 1-1：本研究の構成

1-6 研究の用語

本研究で用いる用語を以下に示す。

外食産業²⁾

外食産業とは、簡単に言えば、家庭の手料理に代わり、外で食事を提供するサービスである。

外食産業市場分類を図 1-2 に示す。売上高のうち、持ち帰り比率が過半の店は、飲食店ではなく、「料理品小売業」としている。

本研究では、図 1-2 で、 としている業種を研究対象とする。

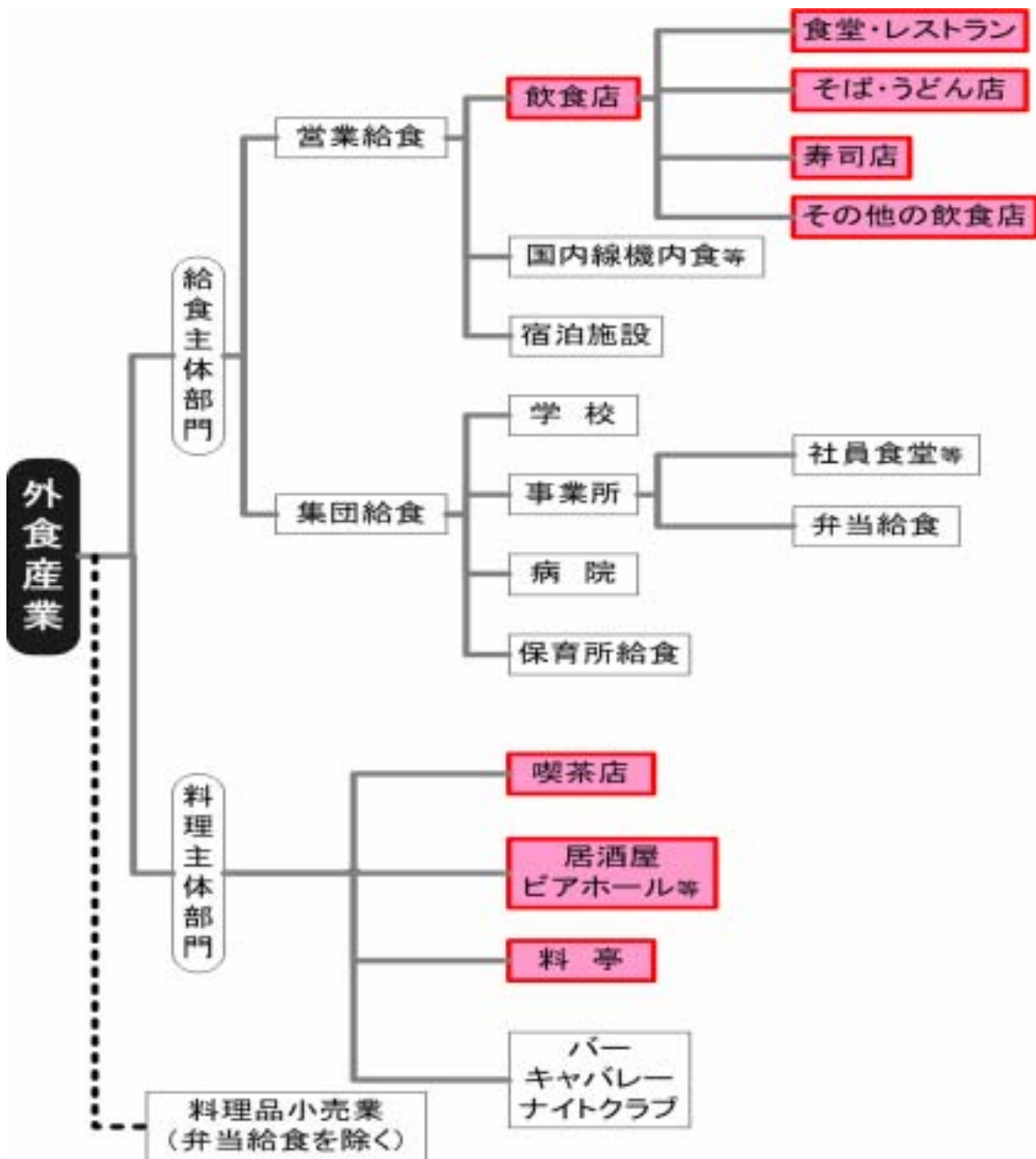


図 1-2：外食産業市場分類

生ごみ³⁾

本研究では、食品の製造、流通、消費の各段階で生ずる動植物性の残渣類、及び、食品の流通過程や消費段階で生じる売れ残りや食べ残し等とする。

再生利用

本研究では、生ごみのうち自ら又は他人に委託し食品循環資源として肥料・飼料などの製品の原材料に利用すること、又は利用するために譲渡することとする。

集合型処理

本研究では、地域内のいろいろな企業の店舗が共同で生ごみの再生利用に取り組んでいる事例や、ショッピングセンター内の飲食店が協力して生ごみの再生利用に取り組んでいる等、複数店舗が共同で、生ごみの再生利用に取り組んでいることとする。

コスト

現在の再生利用の取組みにかかる費用からその取組みによって得られる利益が、生ごみの再生利用に取り組む以前の費用に比べ多くなるかどうかということ。

本研究では、 $\langle \text{生ごみ処理費用} \rangle - \text{再生利用利益} - \text{再生利用利用} \rangle$ 、とする。

再生利用率

排出された生ごみが、どの程度再生利用されているのかという現状のパーセンテージ。本研究では、 $\langle \text{再生利用率} = (\text{再生利用された生ごみ} / \text{排出量}) \times 100 \rangle$ 、とする。

循環率

生ごみの再生利用によって作られた生成品がどの程度使用されているかというパーセンテージ。

本研究では、 $\langle (\text{生成品使用量} / \text{生成品生産量}) \times 100 \rangle$ 、とする。

<参考文献>

- 1) 農林水産統計 平成 16 年食品循環資源の再生利用等実態調査結果の概要
<<http://www.maff.go.jp/toukei/sokuhou/data/junkan-saisei2004/junkan-saisei2004.htm>>
- 2) 国友隆一：よくわかる外食産業, pp.50-53, 日本実業出版社(2003)
- 3) 食品関連事業者のためのよくわかる食品リサイクル法
<<http://www.shokusan.or.jp/kankyo/shoku/contents/02/>>