

目 次

第一章	序論	1
1-1	本研究の背景	3
1-2	本研究の目的	3
1-3	本研究の意義	3
1-4	本研究の方法	3
1-5	本研究の構成	4
1-6	本研究の用語	4
	注	5
	参考文献	6
第二章	ホテルにおける食品リサイクル	7
2-1	はじめに	9
2-2	食品リサイクル法について	9
2-2-1	「食品廃棄物」, 「食品循環資源」とは	9
2-2-2	食品リサイクル法の概要	9
2-2-3	食品リサイクル法施行から現在に至るまで	9
2-2-3-1	食品廃棄物等の発生状況	9
2-2-3-2	食品循環資源の再生利用等の現状	10
2-2-4	再生利用方法について	11
2-2-4-1	肥料化	11
2-2-4-2	飼料化	11
2-3	ホテルでの食品リサイクル	12
2-3-1	外食産業における再生利用等の現状	12
2-3-2	ホテルにおける再生利用等の現状	12
2-3-3	ホテルと他の外食産業との違い	12
2-3-4	リサイクルのパターン	13
2-5	まとめ	14
	参考文献	14
第三章	調査対象および調査方法	17
3-1	はじめに	19
3-2	調査対象	19
3-2-1	調査対象選定方法	19
3-2-2	収集方法・キーワード	19

3-2-3	収集結果	19
3-3	調査の流れ	21
3-4	調査方法	21
3-4-1	アンケート調査	21
3-4-1-1	調査対象	21
3-4-1-2	調査項目と把握したい内容	21
3-4-1-2-1	基礎情報について	21
3-4-1-2-2	計画段階について	21
3-4-1-2-3	実施段階について	22
3-4-1-2-4	取り組みのメリットと今後の課題について	23
3-4-1-3	返信状況	23
3-4-2	追加調査	23
3-4-2-1	追加アンケート	23
3-4-2-1-1	調査対象	23
3-4-2-1-2	質問内容	23
3-4-2-2	現地調査	24
3-4-2-2-1	調査目的	24
3-4-2-2-2	調査対象	24
3-4-2-2-3	調査内容	24
第四章	基礎情報について	25
4-1	はじめに	27
4-2	目的	27
4-3	調査方法	27
4-3-1	調査対象	27
4-3-2	調査時期および調査内容	27
4-4	調査結果	27
4-4-1	現在の活動の有無	27
4-4-2	リサイクル委託の有無	27
4-4-3	再生利用方法	28
4-4-4	食品廃棄物の発生量	29
4-4-5	リサイクル対象の食品廃棄物	29
4-4-6	リサイクル処理機導入の有無	30
4-5	まとめ	31

第五章	計画段階について	33
5-1	はじめに	35
5-2	目的	35
5-3	調査方法	35
5-3-1	調査対象	35
5-3-2	調査時期および調査内容	35
5-4	調査結果	35
5-4-1	発案者	35
5-4-2	リサイクル導入のきっかけ	36
5-4-3	食品リサイクルへの取組前の関心	36
5-4-4	リサイクル方法の選定理由	36
5-4-5	検討開始から実施開始までの期間	37
5-4-6	検討開始から実施開始までの流れ	38
5-4-7	初期投資にかかった費用	40
5-4-8	苦勞したこととその対応策	43
5-5	まとめ	46
第六章	実施段階について	49
6-1	はじめに	51
6-2	目的	51
6-3	調査方法	51
6-3-1	調査対象	51
6-3-2	調査時期および調査内容	51
6-4	調査結果	51
6-4-1	リサイクルの実施範囲	51
6-4-2	リサイクルの継続期間	51
6-4-3	分別について	52
6-4-3-1	<u>調理くず</u> の分別について	52
6-4-3-1-1	リサイクル対象の主な食品廃棄物	52
6-4-3-1-2	リサイクル対象にならない食品廃棄物	53
6-4-3-1-3	分別項目に関して委託先からの要望	53
6-4-3-1-4	調理くず投入容器の大きさとお数	54
6-4-3-1-5	調理くずの分別のパターン	54
6-4-3-1-6	水切り処理	55
6-4-3-1-7	不純物を取り除くタイミング	56
6-4-3-1-8	食品廃棄物の保管	57

6-4-3-1-9	分別の工夫	58
6-4-3-2	<u>食べ残しの分別について</u>	58
6-4-3-2-1	食べ残しの発生源	58
6-4-3-2-2	リサイクル対象の主な食品廃棄物	58
6-4-3-2-3	リサイクル対象にならない食品廃棄物	59
6-4-3-2-4	調味料を多く含む料理の分別	59
6-4-3-2-5	分別項目に関して委託先からの要望	60
6-4-3-2-6	食べ残しの分別のパターン	60
6-4-3-2-7	水切り処理	60
6-4-3-2-8	不純物を取り除くタイミング	61
6-4-3-2-9	食品廃棄物の保管	61
6-4-3-2-10	分別の工夫	61
6-4-4	リサイクル業者からの要望	62
6-4-5	資源化された食品廃棄物の供給先	62
6-4-6	リサイクルループの構築	63
6-4-7	従業員への指導	65
6-4-7-1	従業員へ行ったこと	65
6-4-7-2	継続的に行っているか	66
6-4-7-3	業務への支障と対応策	66
6-4-8	リサイクル以前との比較	67
6-4-8-1	作業時間	67
6-4-8-2	作業人数	68
6-4-8-3	環境意識	68
6-4-8-4	コスト	68
6-4-8-5	食品廃棄物の何%リサイクルできているか	71
6-4-9	リサイクルは成功しているか	71
6-5	まとめ	72
第七章	リサイクル事業のメリットと今後の課題について	75
7-1	はじめに	77
7-2	目的	77
7-3	調査方法	77
7-3-1	調査対象	77
7-3-2	調査時期および調査内容	77
7-4	調査結果	77
7-4-1	リサイクル導入のメリット	77

7-4-2	課題とその対応	78
7-4-3	ホテルでのリサイクルの一般的な問題点	78
7-4-4	リサイクル未実施ホテルへのアドバイス	79
7-4-5	その他意見	80
7-5	まとめ	80
第八章	結論	83
8-1	本研究の目的に対する結論	85
8-1-1	食品リサイクル事業の計画段階の過程	85
8-1-2	食品リサイクル事業の実施段階の状況	86
8-1-3	食品リサイクル事業のメリットと今後の課題	87
8-2	研究全体を通しての考察	87
8-2-1	分類化による食品リサイクルの特徴	87
8-2-1-1	分類化	87
8-2-1-2	それぞれの分類の特徴	89
8-2-1-2-1	委託なし<ホテル内完全資源化>の取り組みの特徴	89
8-2-1-2-2	委託あり<ホテル内中間処理→委託>の取り組みの特徴	90
8-2-1-2-3	委託あり<ホテル内回収→委託>の取り組みの特徴	91
8-2-1-3	分類化による食品リサイクルの特徴のまとめ	92
8-2-2	ホテルが食品リサイクルに取り組むためのポイント	93
8-3	今後の課題	94
謝辞		95