

図 表 目 次

図 2-1	食品産業における食品廃棄物の年間発生量の推移（万トン）	10
図 2-2	食品産業における食品循環資源の再生利用等実施率の推移（%）	11
図 2-3	外食産業における食べ残し量の割合（%）（平成 21 年度）	12
図 3-1	調査の流れ	21
図 5-1	検討開始と実施開始の時期	38
図 5-2	計画段階期間の分布	38
写真 6-1	「戸田家」の水切り処理①	56
写真 6-2	「戸田家」の水切り処理②	56
表 3-1	取組事例収集方法・キーワード	19
表 3-2	取組事例収集結果	19
表 3-3	106 ホテルの情報	20
表 3-4	アンケート票の質問内容（基礎情報について）	21
表 3-5	アンケート票の質問内容（計画段階について）	22
表 3-6	アンケート票の質問内容（実施段階について）	22
表 3-7	アンケート票の質問内容（メリットと課題について）	23
表 3-8	33 事例のホテルの分類化	23
表 3-9	追加アンケートの質問内容	24
表 3-10	ヒアリング調査の質問内容と記載目次	24
表 4-1	リサイクル事業の現在の活動の有無（n=33）	27
表 4-2	リサイクル委託の有無（複数回答可）	28
表 4-3	再生利用方法（複数回答可）	28
表 4-4	表 4-3 再生利用方法の内訳（n=32）	28
表 4-5	再生利用方法（委託の有無別）	29
表 4-6	再生利用方法（都市立地別）	29
表 4-7	食品廃棄物の排出量（kg/日）	29
表 4-8	リサイクル対象の食品廃棄物（複数回答可）（n=33）	30
表 4-9	賞味期限切れの食材（n=18）	30
表 4-10	処理機導入の有無（n=32）	30
表 4-11	処理機の種類（複数回答可）	31
表 4-12	食品廃棄物の処理機投入量（n=12）	31
表 5-1	取り組みの発案者（複数回答可）	35
表 5-2	リサイクル導入のきっかけ（複数回答可）	36

表 5-3	食品リサイクルへの取組前の関心 (n=30)	36
表 5-4	食品リサイクル方法の選定理由 (複数回答可)	37
表 5-5	表 5-4 の回答「その他」の内容	37
表 5-6	計画段階期間の基本統計量	38
表 5-7	検討開始から実施開始までの流れ (n=26)	39
表 5-8	表 5-7 での番号の詳細	39
表 5-9	計画段階で行ったことについて (複数回答可)	40
表 5-10	購入品 (n=24)	40
表 5-11	表 5-10 の回答「その他」の内容	41
表 5-12	初期投資に必要なだったもの (n=17)	41
表 5-13	初期費用総額 (n=25)	42
表 5-14	助成金の有無 (再生利用法別) (n=19)	42
表 5-15	助成金の有無 (委託有無別) (n=19)	42
表 5-16	助成金の有無 (立地場所別) (n=19)	43
表 5-17	表 5-14～表 5-16 についての詳細 (n=19)	43
表 5-18	苦労したこととその対応策 (複数回答可)	44
表 6-1	リサイクル実施範囲 (n=17)	51
表 6-2	リサイクル継続年数の基本統計量 (平成 23 年 12 月 5 日現在)	52
表 6-3	リサイクル対象の主な食品廃棄物 (n=30)	52
表 6-4	表 6-3 の回答「その他」の内容	52
表 6-5	リサイクル対象にならない食品廃棄物 (複数回答可)	53
表 6-6	表 6-5 の回答「その他」の内容	53
表 6-7	分別項目に関して委託先からの要望 (n=11)	54
表 6-8	調理くず投入容器についての基本統計量	54
表 6-9	分別のパターン (n=32)	55
表 6-10	水切り処理 (n=32)	55
表 6-11	水切り処理の方法 (n=14)	55
表 6-12	不純物除去のタイミング (複数回答可)	57
表 6-13	表 6-12 の回答「その他」の内容	57
表 6-14	食品廃棄物の保管について (n=33)	57
表 6-15	分別の工夫 (n=5)	58
表 6-16	食べ残しの発生源 (複数回答可)	58
表 6-17	リサイクル対象の主な食品廃棄物 (複数回答可)	59
表 6-18	リサイクル対象にならない食品廃棄物 (複数回答可)	59
表 6-19	調味料を多く含む料理の分別 (n=30)	59
表 6-20	分別項目に関して委託先からの要望 (n=9)	60

表 6-21	分別のパターン（複数回答可）	60
表 6-22	水切り処理（n=30）	60
表 6-23	不純物除去のタイミング（複数回答可）	61
表 6-24	表 6-23 の回答「その他」の内容	61
表 6-25	食品廃棄物の保管（複数回答可）	61
表 6-26	分別の工夫（n=6）	62
表 6-27	リサイクル業者からの要望（n=16）	62
表 6-28	資源化された食品廃棄物の供給先（複数回答可）	63
表 6-29	表 6-28 の回答「その他」の内容	63
表 6-30	リサイクルループ構築の割合（再生利用法別）（n=31）	63
表 6-31	リサイクルループ構築の割合（委託有無別）（n=31）	64
表 6-32	リサイクルループ構築の詳細	64
表 6-33	従業員へ行ったこと（複数回答可）	65
表 6-34	表 6-33 「従業員へ行ったこと」の詳細	65
表 6-35	従業員への継続的な指導（n=27）	66
表 6-36	表 6-35 の回答「行っている」についての詳細	66
表 6-37	業務への支障と対応策（n=11）	67
表 6-38	作業時間の比較（再生利用法別）（n=28）	67
表 6-39	作業時間の比較（委託有無別）（n=28）	67
表 6-40	作業人数の比較（n=30）	68
表 6-41	環境意識の比較（n=29）	68
表 6-42	処理コストの増減について（再生利用法別）（n=26）	69
表 6-43	処理コストの増減について（委託有無別）（n=26）	69
表 6-44	維持費として必要なもの（n=18）	69
表 6-45	リサイクル有無によるコストの比較（再生利用法別）（n=19）	70
表 6-46	リサイクル有無によるコストの比較（委託有無別）（n=19）	70
表 6-47	リサイクル有無によるコストの詳細	70
表 6-48	食品廃棄物のリサイクル率の基本統計量	71
表 6-49	リサイクルは成功しているか（n=29）	71
表 6-50	表 6-49 についての具体的理由	71
表 7-1	リサイクル導入のメリット（複数回答可）	77
表 7-2	表 7-1 の回答「その他」の内容	78
表 7-3	課題とその対応（n=10）	78
表 7-4	ホテルでのリサイクルの一般的な問題点（n=14）	79
表 7-5	リサイクル未実施ホテルへのアドバイス（n=11）	80
表 7-6	その他意見	80

表 8-1	ホテルの分類化（複数回答）	88
表 8-2	委託有無と再生利用方法の分類化（複数回答）	88
表 8-3	表 8-1 と表 8-2 の統合化	88
表 8-4	委託なし＜ホテル内完全資源化＞の取り組みの特徴	89
表 8-5	表 8-4 のホテル分類ごとの共通点・相違点	90
表 8-6	委託あり＜ホテル内中間処理→委託＞の取り組みの特徴	90
表 8-7	表 8-6 のホテル分類ごとの共通点・相違点	90
表 8-8	委託あり＜ホテル内回収→委託＞の取り組みの特徴	91
表 8-9	表 8-8 のホテル分類ごとの共通点・相違点	92

付 録 目 次

付録 1-1	食品リサイクル実施ホテルへのアンケート票	3
付録 1-2	引用及び参考 URL	24
付録 1-3	現地調査「戸田家」での食品リサイクル写真紹介	28