

## 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



## 第7章 リサイクル事業のメリットと今後の課題について

### 7-1 はじめに

この章では、食品リサイクル事業のメリットと今後の課題について把握する。

### 7-2 目的

この章では、食品リサイクル事業のメリットと今後の課題について把握することを目的とする。

### 7-3 調査方法

#### 7-3-1 調査対象

「エコ商品ネット」と Google 検索から選定した 106 ホテルのうち、電話依頼で断られた 9 ホテル以外のホテルを調査対象とする（図 3-1 参照）。

#### 7-3-2 調査時期および調査内容

調査時期および調査内容については 3-3、3-4-1-2-2 で述べた通りである。

### 7-4 調査結果

#### 7-4-1 リサイクル導入のメリット

表 7-1 はリサイクル導入のメリットについて示している。「環境負荷量の削減」が 70% と最も多く、次いで 43% の「企業のイメージ向上」が多かった。「コスト削減」や「売り上げの増大」など、費用面でメリットとするホテルはあまり多くないことがわかった。

表 7-2 は表 7-1 の回答「その他」の内容について示している。「リゾートの運営力のアップ」や、「リサイクル事業を通じた旅館業の運営力のアップ」、「悪臭の改善」等の回答があった。

表 7-1 リサイクル導入のメリット（複数回答可）

利点	件数	割合
環境負荷量の削減(廃棄物削減)	21	70%
企業のイメージ向上	13	43%
社員のモラル向上	8	27%
消費者や地域社会との良い関係の維持	4	13%
コスト削減	4	13%
売り上げの増大	1	3%
その他	3	10%

(n=30)

表 7-2 表 7-1 の回答「その他」の内容

利点「その他」回答
リゾート運営力のアップ。より運営を任せて頂けるようになったり、認知度が高まったりしている。全てです。当社のリサイクル施設を見学したいという方々が国内外からも来ていただき（年間300名ほど）旅館業としてのメリットもあります。
以前は生ごみは数日間小屋(常温)に集められまとめて捨てていたため、悪臭もひどく夏場はハエに悩まされていた。現在はすぐ処理機に投入するのでそういった問題はなくなった。

#### 7-4-2 課題とその対応

表 7-3 はリサイクル事業の中での課題とその対応について示している。特にコストの課題が多く、実際にコストの問題からリサイクル事業を終了したホテルもあるが、この問題への対応策は見受けられないことがわかった。分別の課題では、従業員の質によって分別の精度が変わることが挙げられている。

表 7-3 課題とその対応 (n=10)

筆者による分類	課題	対応策
業者との連携	教育の不徹底による記録の不記載等でホテル側の記録と業者の受入記録にかなりの乖離があり、改善が進まない。	毎月部門内別の申告重量、ホテル全体の業者受入重量等の詳細をイントラネットの環境サイトにUPしている。特に顕著な時は部門長や環境委員にメールで告知している
分別	異物混入 <分別>従業員の教育(①)と実働(②) (①旅館は従業員の入れ替わりが激しいので徹底しない②従業員の質にもよるが、理解はしていても実際は「早く済ませて帰りたい」ので適当になる) <コスト>食品残渣の収集・運搬費用・水切り(当地の場合、水切りが改善されないため水切り機を購入した)・燃料代	月1回の生ごみ捨て。定期的なごみ箱巡回  分別の問題...定期的に注意喚起。 コスト...対応法なし
コスト	機材購入コスト、手間 費用が発生する点 リサイクル機器の維持費用。リサイクル委託先への委託費用	— — —
廃棄物削減	ごみの削減	—
周囲へのアピール	周辺に対してのアピール	以前の実施で来館されたお客様へ花の種と当社でできた肥料をプレゼントしていた。地元新聞社へ環境アピール記事は無償協力していただいていた。
新事業	魚の飼料許可(登録)をとることです。	現在環境省の力もお借りして、農水省、農政局と話をしています。
特になし	特になし	—

#### 7-4-3 ホテルでのリサイクルの一般的な問題点

表 7-4 は各ホテルが考える、ホテルでのリサイクルの一般的な問題点について示している。7-4-2 でも挙げられている「コスト」の問題についての回答が多かった。大手ホテルの問題点について、分別の大変さやコストの問題を指摘する回答もみられた。また「客への影響」については、結構披露宴などは食事だけを目的としないため、料理を多めに作ってしまうというホテルの特性について触れられている。

表 7-4 ホテルでのリサイクルの一般的な問題点 (n=14)

ホテルでのリサイクルの一般的な問題	筆者による分類
食品残さのほぼ100%がリサイクルされているので、大きな問題はないが発生を抑制する工夫が重要。メニューの工夫、食べ残さない工夫、脱水作業の徹底など	発生抑制
ホテルは人の流入が多く、人それぞれリサイクルに対する意識の違いがあるので、その意識をいかに統一してゆくか、また継続してゆくか、教育に対する課題	従業員への教育
廃棄物発生時の分別の徹底	分別
分別・水切りの徹底	
大手さんは分別が大変だと思います。外部にとってもらうには、そのあたりが一番難しいのではないかと？	コスト
異物混入、コストとの両立	
機器導入コストと使用先（農家さん等）	
処理機を導入する初期費用がまず大きな負担ではないかと思う。	業務フロー
〇〇(自社ホテル)は土地もあり、生ごみ処理機を設置し管理していくことができるが、都市部のホテルは外部業者に頼らざるを得ないと思う。分別の手間は同じだと思うが、費用のところ(業者との交渉)だけクリアできれば導入できると思う。	
肥料の行き先、臭気の問題、分別から投入までの業務フロー	業者との関係
当社のように市街地から離れている旅館はリサイクル業者が回収に来てくれない場合がある。その時にどうするかが問題	
自社単独ではなかなか困難な事項であるが、それぞれ近隣にリサイクル業者も少ないこと	地域環境
地域によっては機械などを導入したくてもその環境が整っていない場合もある。各地域に安定したリサイクルループの組織を整備する必要があると思う。	
提供量における利用者(お客様)への影響。料理が若干残らないと満足感が与えられるという不安があると思われる	客への影響

#### 7-4-4 リサイクル未実施ホテルへのアドバイス

表 7-5 はリサイクル未実施ホテルへのアドバイスについて示している。処理機については、乾燥式よりもバイオ式の方が良いという意見があった。分別の精度につながる従業員への教育や組織運営についてのアドバイスもみられた。また「資源化の種類」の分類で「飼料化すること（肥料化には無理がある）」という回答があったが、その理由を個別に伺ったところ、「実際に、農家では肥料（＝堆肥）はそんなに使わないため、需要（農家で必要とする量）と供給（食品廃棄物を元に生産される肥料の量）のバランスが悪い。」という回答をいただいた。しかし、「戸田家」のように農家に肥料を使っただけでうまく運営ができていた場合もあり、それぞれの環境への適性により異なると考えられる。

なお、「戸田家」からのアドバイスとしては、組織運営の中心に調理長を入れること、まず資源の供給先を見つけること、まず実行していくこと等が挙げられた。分別の部分では厨房の協力が不可欠であり、調理長の意識が高いことがリサイクル事業をスムーズに進めることにつながるとおっしゃっていた。また「戸田家」では当初、資源は敷地内等に撒けば良いという考えであったが、資源はどんどんできていき、供給先を先に決めておかないと資源がたまっていくともおっしゃっていた。そして、「やっていないとわからない」ためどんどん実行していくことも大事だとおっしゃっていた。新しいつながりをどんどん増やしていくことで新事業のアイデアも浮かび、自身にとってもプラスになるともおっしゃっていた。「戸田家」でのリサイクル事業については付録 1-3 に記載する。

表 7-5 リサイクル未実施ホテルへのアドバイス (n=11)

アドバイス	筆者による分類
同ホテルと同規模で未実施はありえないが、初期投資が可能ならバイオ式で水分だけの排出の方法がベターでないかと思う	処理機
生ごみ乾燥処理機等の装置は、実績が少ないため、故障等の問題も多い。	
事前の社員への十分な説明会の開催・意識付けを行う。会社のトップが取り組みの意識を理解すること	環境意識 ・組織運営
専任者を設定・配置すべき	
リサイクルする必要があるなら、ある程度のコストは覚悟のうえで、飼料化すること。(肥料化には無理がある。)技術があれば燃料化も。リサイクルする必要性がないのなら、やらない方がいい。	資源化の種類
ホテルの生ごみは良い堆肥になります。野菜を安く仕入れられるようになります。	
やれることからまず取り組みを進めれば良いと思います。	実行力
導入前に使用先を探すこと。そしてやると決めたらとにかくやってみること。何かあったらその時に考え、相談をしていただければいいです。	
自家農園があれば、すぐにでもできる	
業者を見つけること	その他
日々大量に出る食品廃棄物は、資源と考えてリサイクルに取り組みられることを望む。(水分を多く含む食品廃棄物は焼却で大量のCO2を排出してしまう)	

#### 7-4-5 その他意見

表 7-6 はその他意見について示している。多くの人の支えによりリサイクルができていくこと、リサイクル法の施行によるホテルのジレンマ、グループ企業としての取り組み等の意見をいただいた。

表 7-6 その他意見

その他意見
導入して2年ほどですが、実際のところごみ処理機のメーカーがいろいろな面で世話をしてくれたので、スムーズにスタートできました。当初は残さの行き先がなく、処理場に捨てに行ったりもしてましたが、今では地域で生ごみをたい肥化して野菜を作るグループの方々に引き取ってもらっているので、自然とリサイクルできるようになったという…皆様に助けられてのリサイクルです。
国内の旅館業は依然として厳しい状況が続いている。昨今の環境に関する取り組みや意識向上も理解できるが、費用の問題もありなかなか実施できない旅館も多々あると思います。リサイクル法もあり、やらないといけないうできないジレンマをかかえる旅館もある。このあたりの問題を解決できるようなサービスが充実することを望みます。
全国の休暇村ではこの問題については全体で取り組んでいます。年2回は閑休暇村協会へ報告しています。

#### 7-5 まとめ

- ・ リサイクル導入のメリットについて、「環境負荷の削減」が最も多く、次いで「企業のイメージ向上」が多かった。「コスト削減」等の費用面でのメリットはあまり多くないことがわかった。
- ・ リサイクル実施ホテルが現在抱えている課題には、分別の質が上がらないことやコスト増大の問題がみられた。分別については、分別作業に携わる従業員の意識向上が最大の課題である。その対応策として、定期的な分別指導を行うホテルが多かった。コストの課題については対応策の回答がなく、実際にリサイクル事業を終了し

たホテルもあった。

- ホテルでのリサイクルの一般的な問題点は「コスト」や「分別」に関する項目が多く、それらを両立させることが大事だという回答もあった。また業者との関係性や、食品廃棄物の減量に取り組みにくいことも触れられていた。
- リサイクル未実施ホテルへのアドバイスでは、従業員への説明等の徹底や専任者の配置，料理長を巻き込む等，組織作りに関する意見が寄せられた。

