

食品リサイクル法施行10年

生ごみ資源化進まない

食品から出る生ごみなどの再資源化を目指す「食品リサイクル法」が施行されて10年。しかし実績はなかなか上がらない。市町村の焼却手数料が安すぎるなどが原因で、再生利用ビジネスの採算が合いにくい。家庭の生ごみに至っては法の対象外で、再利用の方法も手探りが続いている。

巨大な鉄の容器に山積みとなった野菜の切れ端や調理済みの麺類。そこにバケツ満杯のおにぎりが投入される。

ここは神奈川県相模原市にある小田急ビルサービスのフードエコロジーセンター。弁当工場や製乳業者などから、売れ残りや調理くずを1.20円前後の処理費と一緒に引き取って発酵させ、液体状の養豚用飼料に加工する。1日に27トンを引き取っている。

「再生事業は採算が厳しい」と同社顧問の高橋巧一さん。ネックは市町村の焼却費用が安いこと、と言う。

生ごみの処理費用は排出事業者の負担だが、一般廃棄物の扱いとなる流通・外食産業



食品工場やスーパーの売れ残りなどを引き取り、養豚用の飼料を作っているところ。神奈川県相模原市の小田急フードエコロジーセンター

飼料・メタン生産でも焼却の方が安価

食品リサイクル法

製造流通過程で出る食品廃棄物の最終処分量を減らし、資源として活用するため、2001年に施行。食品関連事業者には再生利用を促し、業種別にリサイクル率の目標を定める。年間100トンを越える事業者には報告を義務づけ、罰則もある。再生用途は飼料のほか肥料、油脂、メタンなど。家庭の消費者は対象外だが、廃棄物の発生抑制と再生利用製品の利用についての努力義務がうたわれている。

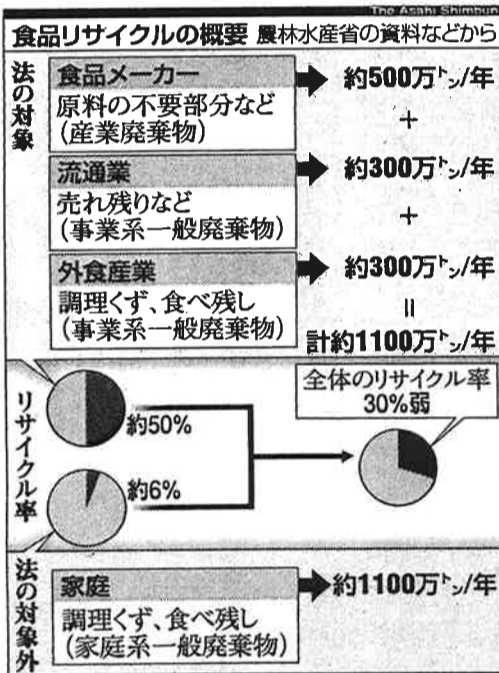
から出るものは、家庭ごみを収集・焼却する市町村で有償処理してもらえ。手数料は例えば東京都部だと1.14・5円と安く、リサイクルの報告義務がある大手事業所を除けば、焼却に回してしまうことが多いというのだ。

自治体でつくる全国都市清掃会議は「一般ごみの衛生的な処理は市町村の仕事だから、事業系を受け入れないわけにはいかない」と話す。

しかし、ただの焼却では、「資源」が無駄になる。東京都大田区のバイオエナジー社は1都3県の約500事業所から1日110トンの生ごみを回収、発酵させて24

00立方メートルのメタンガスを生産。計830キロワットの発電機を回し、電気の半分を売る。「飼料化と違い、多少の異物の混入があっても問題はなし」と社長の岸本悦也さん。1月から都市ガスの配管につながる実証事業も始めた。約2千世帯の年間使用量に相当するガスを供給できる計画だ。処理費は1.35円だが、環境貢献を評価して処理契約を結ぶ事業者が多いという。

国内で消費される食品・原料は年に約9100万トン。うち約2200万トンが食品廃棄物になっている。農林水産省によると、食品リサイクル法の対象はその半分の約1100



家庭分の利用さらに遅れる

家庭の生ごみは有効利用がさらに遅れている。国の「バイオマス活用推進基本計画」によると、利用率は約6%。「飼料や堆肥にするのは、家庭での分別や再生品の販路に難点があって簡単ではない」とNPO生ごみリサイクル全国ネットワーク事務局長の福渡和子さん。96年の発足当初は堆肥化の旗を振ったが、「生ごみの水分を減らす運動」に力点を移したという。

住民に細かな分別を求めず、下水汚泥と一緒にガス化を試みる例が、千葉市や横浜市など都市部の自治体を中心に始まっている。バイオマス活用推進基本計画も「家庭ごみはガス化を推進」としている。(吉田晋)