

第15回 食品リサイクル制度の現状と課題 ～地域循環型社会の構築に向けて～



きたむら よしのぶ
北村 喜宣

上智大学法学部 教授

神戸大学法学部卒 専攻は、環境法学、行政法学。著書として、『産業廃棄物への法政策対応』（第一法規出版、1998年）、『産業廃棄物法改革の到達点』（グリニッシュ・ビレッジ、2007年）、『廃棄物法制の軌跡と課題』（信山社、2019年）、『環境法〔第6版〕』（弘文堂、2023年）等。



もも せ のりこ
百瀬 則子

ワタミ株式会社 執行役員SDGs推進本部長

1980年ユニー株式会社入社、2003年より同社環境部長を務め、2019年退社。2019年ワタミ株式会社入社、同社執行役員SDGs推進本部長を務める。2014年よりSave Earth Foundation (SEF) 理事を務め、2018年より業務執行理事としてSEFの事業全体を管理。食品リサイクルループを日本で初めて構築し認定を取得。現在は環境省の政策評価に関する有識者会議メンバー。



さとう いずみ
佐藤 泉

佐藤泉法律事務所 弁護士

早稲田大学第一文学部卒 環境関連法に関する法律相談、訴訟等を専門とする。第一東京弁護士会 環境保全対策委員会所属。著書として『廃棄物処理法重点整理』（TAC出版、2006年）等。

1. 都市育ちから環境教育へ

【佐藤】 百瀬様は、大学卒業後スーパーマーケットのユニー株式会社に入社され、環境部部長、執行役員を歴任され、現在はワタミ株式会社の執行役員SDG推進本部本部長をされています。簡単なお略歴及び環境問題にご興味を抱いたきっかけを教えてください。

【百瀬】 私は横浜駅から徒歩10分ほどの都会で育ち、小学校から高校までアスファルトの道を通うような都市生活を送っていました。高校3年のある日、「人は汗を流して働くべきだ」と感じ、農業系の大学を志すことにしました。理系が得意ではなく、獣医を目指していたものの叶わず、北海道の酪農学園大学に進学しました。実際には酪農を学びたいというより、北海道に行きたかったのです。大学では残念ながら土壌学や堆肥、飼料、作物の育成など、今振り返ると役立つ知識をそれほど熱心ではないながらも学び、4年間を過ごしました。

当時は今以上に深刻な就職難で、四年制大学を卒業した女性にはほとんど求人がなく、特に農学系で

は男性向けの求人が100件ある中、女性向けはわずか1件か2件という状況でした。そんな中、スーパーマーケットやファーストフードチェーンなどが四大卒の女性を幹部候補として採用し始めた時期で、ユニーには第1号として入社しました。

入社当初は人事部などに配属されましたが、大学時代にボーイスカウトのボランティア活動に熱心に取り組んでいたこともあり、いつか子どもたちや自然と関わる仕事を、会社の中で「人・物・お金」を使って実現できないかという夢を持っていました。そして、実際に入社から20年目に環境部長に就任し、子どもたちを対象とした環境学習の取り組みをスタートさせました。

【北村】 「ある日のヒラメキ」が今の百瀬さんをつくったんですね。若かりし日々の熱い想いがキャリアの根底をなしているのは素晴らしいです。

2. 食品リサイクルの取組み

食品リサイクル法制施行におけるユニー株式会社の対応

【佐藤】 ユニーで環境部に配属された当時は、食品

リサイクルが注目され始めたころだと思います。ユニーではどのように取り組まれていらっしゃったのでしょうか。食品リサイクル法は2000年に制定され、2001年に施行されました。この法律は、ユニーの食品リサイクルにどのような影響を与えたのでしょうか。

【百瀬】 2001年に環境部へ異動した際、複数のリサイクル関連法が一斉に施行されるタイミングでした。家電リサイクル法はある程度整備されていましたが、食品リサイクル法は定義も曖昧で、再生利用事業者もほとんどいない状態でした。農学部出身という理由で担当を任せられ、手探りで取り組みを始めました。

愛知県には「CRN」という異業種交流の食品リサイクル研究会の場があり、県・市・大学・廃棄物業者・排出者などが集まって議論を交わしていました。私は毎回参加し、産廃業界と農業者と意見交換を重ねる中で、食品リサイクルへの理解と関心を深めていきました。

ユニーとしては、再生利用事業者に渡して終わりではなく、再生された農畜産物を自社で買い取り、お客様に届けるまで責任を持つという方針を打ち出しました。しかし、実際の制度構築は困難を極めました。2005年に再生利用事業計画の申請を試みましたが、リサイクル事業者が一般廃棄物処理業の資格を取得することができませんでした。民間が自らの資源を使って仕組みを構築しても、制度上は「実験」としてしか扱われない状況が3年続きました。

その間、チェーンストア協会の推薦で環境省と農林水産省の合同委員会に委員として参加し、議事録に取り上げてもらうよう働きかけました。やがて環境省の担当者が県や市に働きかけてくださり、参議院環境委員会で発言する機会も得ました。2006年10月に処理業の資格を取得し、2007年1月には再生利用事業計画全国第1号として認定され環境大臣から表彰されました。

その後、2008年には別の市でスムーズに申請が通り、自治体の理解と協力が重要であることを実感しました。当初は社内でも「本当にリサイクルするか」といった疑念もあり、現場は大変でしたが、新

しい制度に挑戦することは非常に面白く、やりがいがありました。

この第1号の取り組みを皮切りに、2013年までにユニーが展開していた1府16県すべてでリサイクルの仕組みを広げることを目指しました。私は2018年に引退しましたが、それまでの間、現場で試行錯誤を重ねながら、リサイクルループの構築と改善に取り組み続けました。

食品残渣の飼料化によるリサイクルループ - ワタミ株式会社の取り組み -

【百瀬】 ワタミに関わるようになって驚いたのは、すでに社内で食品リサイクルの仕組みを持っていたことでした。自社で再生利用事業者としての機能を持ち、農場も所有していたため、そこで堆肥を使うという循環型の取り組みを行っていたのです。ただ、難しかったのは、飲食店に出る調理済みの料理の残りです。これが堆肥には向いていませんでした。

一方、スーパーマーケットでは生鮮食品が多く、特に野菜や魚は重量も多く、堆肥化に非常に適していました。惣菜やパンなどは飼料として活用でき、鶏肉や卵の生産にもつながりました。しかし、居酒屋などの飲食店から出る残飯は量も少なく、質も不安定で、堆肥化がうまくいかず、試行錯誤が続いていました。

2019年、私がワタミに関わるようになり、「調理済みの残りは飼料にできるのでは」と考え、名古屋で以前から付き合いのあった再生利用事業者に相談したところ、「できます」との返答を得て、名古屋で最初のリサイクルループを組むことができました。

この取り組みはワタミだけでなく、(株)セブン&アイフードシステム、(株)松屋フーズ、(株)トリドールホールディングス、リンガーハットジャパン(株)の5社38店舗が参加する地域資源循環のプロジェクトへと広がりました。(P.23 **図1**) スーパーマーケットでは1店舗あたり毎日500キロもの食品残さが出ますが、飲食店では10～15キロ程度です。個別に回収するにはコストもリスクも高いため、複数の企業が協力して一括で回収・飼料化し、その飼料で育てた鶏の卵をみんなで分け合うという仕組みを



図1 飼料化の食品リサイクルループ

作りました。これが実現したのが2020年のことです。

現在は、ワタミのお弁当工場を中心に、外食産業や小売業の同業者と連携しながら、地域ごとにリサイクルループを構築しています。最も重要なのは、「リサイクルして何を作るのか」を最初に決めること。堆肥や飼料ができてもし使い道がなければ意味がなく、キャベツを作っても売り先がなければ循環は成立しません。スーパーマーケットなら何とか売れる可能性がありますが、外食産業では本当に必要なものを作らなければ、仕入れにも販売にもつながらない。そうした意味で、卵は最も実用的で、成果が出やすいものでした。

【北村】 特に印象的だったのは、「ループ」という考え方です。食品リサイクル法の制定当初は、何をもってリサイクルとみるかが曖昧で、業者に渡すだけで「リサイクルした」とされる時代でした。その中で、実際に循環する仕組みを構築しようとされたのは慧眼であり、勝算あるシナリオを描いて複数のループを作られたことに深く感銘を受けました。ループはそれぞれが異なり、互いに学び合い、ひとつひとつのループが互いに高め合うモデルとなっていることが印象に残りました。

3. 食品廃棄物の管理と制度設計

廃棄物ではなく「新鮮な再生資源」

【佐藤】 お話を伺い、改めて食品リサイクルの課題の一つは「一般廃棄物」の扱いにあると感じました。産業廃棄物も一部含まれますが、私たちが日常的に向き合っている食品廃棄物の多くは一般廃棄物です。

この分野では、廃棄物処理法が制定される以前から、衛生管理の観点で処理システムが構築されてきました。その仕組みには一定の合理性があるものの、新しい発想や仕組みが制度的にも運用面でも入り込みにくい構造となっているように思います。

【百瀬】 実際に取り組んで最初に直面した課題は食品残さの品質管理でした。腐敗しやすいため、「冷蔵保管」をルールとし、スーパーのバックヤードにある2坪ほどの大型プレハブ冷蔵庫を使い、清潔なバケツやカートで保管して腐敗を防ぎました。

「腐らせない」ことは非常に重要です。私たちが渡すのは「ごみ」ではなく「資源」だからです。リサイクル法の初期には「食品廃棄物」と表記されていましたが、委員会で「再生資源」に改めてもらいました。資源である以上、温度管理された冷蔵倉庫に清潔な容器で保管し、冷蔵車で輸送する必要があります。特に飼料の場合は温度管理が欠かせません。

堆肥は近距離なら常温でも問題ありませんが、飼料化は基本的には冷蔵車で回収しています。清潔な状態で回収し、そのまま飼料の原料として使います。良質な飼料ができなければ売れず、それを食べた家畜も美味しい肉や卵になりません。だからこそ、温度管理の徹底が何より重要なのです。私はよく「新鮮な再生資源」と呼び、冷蔵庫からそのままリサイクル工程に入るような感覚です。

“計る”ことで見える「コスト管理と制度設計」

【百瀬】 そしてもう一つ重要なのが「計る」ことです。必ず重量を測定する理由は、リサイクルにはコストがかかるからです。

当時、名古屋市では焼却が1キロ20円、運搬が15円～16円。それに対して堆肥は35円、餌は40円もかかりました。コストを抑える努力が必要でした。例えば、水分をしっかりと絞る、余計な廃棄物を出さないなど、細かな工夫を重ねました。

ユニーでは、生の食品残渣だけでなく、すべての廃棄物を19種類に分別し、すべての重量を測定し、テナントにも「出した人の責任」として料金を請求していました。つまり、「計る」「清潔に保管する」ことで、再生利用事業者が安心して原料として使えます。そして、その費用は排出者が負担することで、資金の流れもきちんと成立していました。「排出者責任」を明確にし、分別・計量・料金支払いまで契約書に明記していました。だからこそ、本体のスーパーマーケットに過度なコストがかからず、うまく運用できていたのだと思います。

【北村】 確かにごみではなく資源物という点はその通りです。しかし、一般廃棄物処理業の許可が必要になるなど、法的には廃棄物とされてしまうのが悔しいところです。冷蔵庫で腐敗を防ぐなど、品質保持のために手を掛けている現状を見ると、需要があるから渡しているという点からも、総合判断説の5要素に照らして廃棄物性はないとみることに妥当性があるように思えます。問題になるのは、代金を受け取っているからなのか、それとも需要が曖昧なまま排出されているからでしょうか。

“何になるか”から始めるリサイクル - 販売計画と栽培計画の調整 -

【百瀬】 私が最初に取り組んだのは、スーパーで出る野菜や魚などの残さが「何になるのか」を具体的に考えることでした。近隣の再生利用事業者が堆肥を作っているなら、その堆肥でどここの農協や農場が何を育てるかを、仕入れ担当が計画します。

私たちは「静脈」担当なので、店舗から出た食品残渣を良い状態で再生利用事業者へ渡すまでが責任範囲です。腐敗しないよう清潔に保管し、良質な堆肥づくりに貢献します。堆肥で何を育てるかは調達担当の仕事です。

例えば「この堆肥でトマトを育てましょう」と計画し、7月第1週に100ケース収穫された場合、通常の仕入れに加えると売れ残る可能性があるため、市場からの仕入れを減らし、リサイクル堆肥のトマトを優先的に販売します。栽培計画と販売計画を農家と調整しながら進めていました。

農家や農協とは事前に会合を開き、生産量を契約で明確化しています。対価は収穫直前1週間の平均単価で買い取り、市場を通さないため物流手数料が不要となり、農家には通常より15%くらい高く支払えました。農協にも集荷業務の報酬を支払っています。

堆肥を撒く手間はあるのですが、収益面のメリットがあり、参加意義を感じていただけたと思います。

もう一つの取り組みとして、スーパーに「エコ野菜」特設コーナーを設置し、「キャベツの葉や魚のあらなどを原料にした堆肥で育てた野菜」と表示して、「〇〇さんのキャベツ」「△△さんのトマト」と生産者名を明記しました。地元農協の方々が生産しているため、来店客との会話も自然に生まれます。

印象的だったのは、制服を着ていない方が売り場で野菜をきれいに並べていたことがありました。野菜を育てた農家の方で、自分の名前が付いた野菜がスーパーで販売されることに誇りを持っていたのだと思います。

この取り組みは現在も続いており、2025年の今も「はい、売ってます」と元部下が答えてくれました。

もう20年近く継続しています。

【北村】 素晴らしい取り組みだと思います。すべての商品がこのようなりサイクルで生まれているわけではありませんが、一部でも実現できていることに大きな意味があります。

特に印象的なのは、このリサイクルのループが地域の中で完結する持続可能な循環として機能している点です。調達先も無理に広げず、地元の農家や農協との連携で、身近なところでしっかり回っている。こうした地に足のついた仕組みこそ、最も力強いのではないのでしょうか。

今の視点で見れば、トマトのような作物はScope3（サプライチェーン全体での温室効果ガス排出量）におけるカーボンオフセットの負荷が少なく、現代の環境基準では「超優良商品」と言えるでしょう。しかもこの取り組みは、すでに10年以上前から実践されていたということです。

地域農協と連携した堆肥づくり

【百瀬】 堆肥をうまく使う農家の方々は、たとえ専門知識がなくても土づくりに熱心で、農薬も最小限で済みます。堆肥で土が整えば、環境負荷も抑えられ、化学肥料の使用も減らせます。愛知県では、農薬・化学肥料を半減した「いきいき愛知」ブランドで販売し、農家も前向きに参加していました。

【北村】 その農家さんたちとは、専属契約のような形になっているのでしょうか。

【百瀬】 農協を通じて、部会単位で進めています。農協の売店には、少量多品種を計画的に出荷する農家がいって、リタイアされた元エンジニアやトラック運転手など多様な人が野菜づくりに関わり、面白い展開になりました。

【北村】 完全な循環の仕組みができているため、ここからは最終処分や中間処理を必要とするものは出てこないということですか？

【百瀬】 はい。出荷量に応じて市場の仕入れを調整し、売れ残りを防いでいます。仕入れ担当者が品目と価格を把握し、「市場便では届かないので、出荷分を販売してください」と売り場に伝えるような調

整をしています。

堆肥は年2～3回しか使わないため、滞留しがちですが、農協と連携することで、農協が管理する堆肥場を活用できたのは非常に助かりました。

【北村】 堆肥は、単に貯留してすぐに使えるものではありません。しっかり完熟させないと使い物になりませんね。そのあたりのタイミング調整は、かなり難しいのではないのでしょうか。

【百瀬】 愛知県では、全国農業協同組合ではなく「経済連」という珍しい農協連合が中心となり、営農総合室の課長がこの堆肥活用に強い関心を持ってくれました。最初は「生ごみでできた堆肥は田んぼや畑を汚す」と農家の反発も多く、大規模農協ほど理解を得るのが難しかったです。

【北村】 従来の堆肥は、どんな原料で作られているのでしょうか。

【百瀬】 家畜の糞尿と粃殻などでつくられていましたが、今回は食品残渣が原料です。野菜や魚のあらなら問題ないですが、惣菜やラーメンなどが混ざると臭気や熟成の難しさが出ます。製造業者も技術を高めてきましたが、一般廃棄物運搬業が新たに参入したことで、知識不足からトラブルもありました。

豆腐が大量に混入して水分過多になった例もあり、経済連の専門家が現場で「水分調整材を加える」「洗浄する」など具体的な指導をしてくれました。農協職員が廃棄物業者に直接指導するのは珍しく、異業種連携の好例です。

農家とりサイクルラーをつないだのも農協で、反対されがちな立場の人たちが協力してくれたのは意義深いことでした。取り組みが進むにつれ、愛知県の農家もりサイクル堆肥を使うようになり、現在は新潟の米農家が特に積極的です。国の有機推進政策の中で、こうした堆肥の需要は今後さらに高まると感じています。

地域展開における課題

【佐藤】 百瀬様の熱意も素晴らしいですが、それ以上に周囲を巻き込む力に感銘を受けました。まさに、熱意が次の熱意を生む構造ですね。食品リサイクル

は、大規模だと失敗しやすく、小規模だと展開していかない。コスト面では焼却処理が有利とされがちですが、そうした中で粘り強く取り組まれている姿勢に敬意を感じます。今後、さらに拡大する可能性はありますか？

【百瀬】 小売業、外食事業者、ホテル業などいろいろな業種の排出者と組みたいという思いがあります。「Save Earth Foundation」という公益財団法人があり、ワタミ社内にオフィスを構えて活動しています。有機資源の循環を目的に設立され、会員の当初は再生利用事業者中心でしたが、私が引き継いだ2019年には30社、現在は約90社に増え、うち60社が小売・外食・再生利用事業者です。排出者側も本気で取り組みたいと考えています。

ただ、課題もあります。一つは、優良な再生利用事業者が地域に偏っていることです。関西や東京には少なく、農業が盛んな愛知県などには複数あります。もう一つは「2024年問題」による物流の制約です。食品残さは保冷車で個別に運ぶ必要があり、運搬業者の確保が難しくなっています。

それでも企業の意欲は高く、現在は隔月で勉強会を開催し、地域ごとの実現方法を検討しています。勉強会では、設備の質だけでなく、飼料の流通や活用状況、そこから育てられた農畜産物の流通まで調査しています。

優れた再生利用事業者と連携できれば、堆肥は農家に活用され、自然な循環が成立します。特別な名称がなくても、野菜や卵、肉が育ち、再び消費者に届くという、そうした仕組みが機能すれば、取り組みは十分に成立すると考えています。

【北村】 作るだけでは意味がなく、使ってもらえる仕組みがあることが重要ですね。

【百瀬】 まさにその通りです。農業者との連携が不可欠ですし、良質な農畜産物でなければ、私たちも購入できません。たとえ自社の残さから作った堆肥や飼料で生産した農畜産物も、調達基準を満たさないものは扱えません。だからこそ、優良な農家と組むことが成功の鍵です。ユニーがうまくいったのも、そうした農家の協力があったからです。

4. リサイクルの現場と制度的課題等

リサイクル事業者の選定・制度的位置づけの課題

【北村】 現在では、農業分野にも株式会社が参入できるようになり、御社でも自社農業を展開されていると伺っております。そうした状況の中で、一定の規模や事業の安定性を維持することには、相当な苦勞を伴うのではないかと拝察します。

【百瀬】 まさにご指摘の通りです。以前も「業者選定の基準について教えてほしい」とのご質問をいただきましたが、資格の有無や法令遵守は当然の前提として、私たちのリサイクルの理念に共感し、実際に取り組んでくださる業者との連携を重視しています。農家の方々についても同様に、私たちが求める品質基準を満たす農畜産物を生産する方々と契約を結んでおります。ユニーでの取り組みでは、愛知県の三河・尾張・名古屋の各地域において、信頼できる業者と連携し、新規店舗の出店時にも優先的に契約してまいりました。これは単なる形式的な対応ではなく、業界全体に対して私たちの方針を明確に示すための取り組みです。

【北村】 個人農家の方々には、長年の経験に基づいてご自身の方法に強い信念を持っておられるため、当初は抵抗感を示されることもあったのではないのでしょうか。しかしながら、実際に取り組んでいただく中で、その価値を認めてくださる方も多くいらっしゃるよう感じました。

【百瀬】 食品残さは一般廃棄物として運搬しておりますが、搬入先については、当社が指定した再生利用事業者に限定しております。他の業者への持ち込みは認めておりません。その理由は、指定業者が製造する堆肥を、私たちが求める品質の農作物を生産する農家が使用しているためです。

【佐藤】 一般廃棄物を原料として飼料を製造する場合には、一般廃棄物処分業の許可が必要になるかと存じます。そのように考えますと、市町村が契約する一般廃棄物処理業とは、性質が異なるように思われます。

【百瀬】 ご指摘の通りです。私たちは、リサイクル事業者を「リサイクル製品製造業者」として位置づけており、廃棄物を処理するのではなく、リサイクル製品を生産する事業者として認識しています。

【佐藤】 そのように捉えるのであれば、堆肥や飼料の製造業としての許可を取得し、逆有償の形で費用を支払うことが望ましい対応と考えられます。また、一般廃棄物処理計画に組み込むことは検討の余地があるのではないのでしょうか。

【百瀬】 私たちは「廃棄物を原料として製造する」というよりも、「製品としての品質を確保する」という観点から取り組んでおります。ただし、施設の管轄は環境省系の部局となり、確認されるのは「廃棄物として適切に処理されたかどうか」という点です。製品の品質については農林水産省が管理しますが、施設の営業許可や設置許可は環境省の所管となります。このような構造は長年続いており、制度上の疑問が持たれにくい状況にあると感じています。

【佐藤】 加工製造委託として用途や品質管理が明確であれば、費用は加工費として認められる可能性があるかと存じます。製造業としての体制が確立されていれば、なおさらその可能性は高まるのではないのでしょうか。

【北村】 ただ、総合判断説のいわゆる「5要件」は、廃棄物が一方向に流れて最終的に処分されるという前提に基づいています。現在の取組みはその前提とは異なるため、法制度が現状に十分対応できていない印象を受けます。とはいえ、「一般廃棄物処理施設の許可が不要である」とする確認訴訟を起こすことは、現実的には困難でしょう。だからこそ、特別法による一括除外ではなく、一定の基準を満たした事例のみを認定し、制度上の要件から除外するという枠組みの整備が求められているのではないかと感じました。

品質と量の安定供給に課題

【佐藤】 リサイクルで重要なのは、品質と処理能力の両立です。特に“量”の問題が大きく、循環型社会の実現には回収量の増加が求められていますが、

製造業の必要量に見合った供給がなければ循環は成立しません。

一方で、量が過剰になるとシステムが破綻する可能性もあり、適正な量と品質のバランス維持は難しい課題です。食品は腐敗リスクが高く、金属やプラスチックも品質と量の安定供給は困難です。理想だけでは現実に対応できず、実効性ある仕組みが必要です。

【百瀬】 本当にそう思います。スーパーは年中無休ですが、市の焼却施設は年末年始に数日停止し、店舗は廃棄物を保管せざるを得ません。一方、食品再生利用事業者は通年稼働しており、食品残渣を毎日処理できる点は店舗にとって有益です。

重要なのは処理能力です。年末年始は売上が増え、廃棄物も比例して増加しますが、現在の再生利用事業者の処理能力は通常の7割程度で、急増には対応が難しい場合もあります。機械にも限界があり、放置はできません。

こうした状況への理解と対応力が、再生利用事業者側にあるかどうか非常に重要です。

食ロスと食品廃棄の本質的な違いと地域対応

【北村】 先ほど、佐藤先生も需要と供給のバランスの難しさについて言及されました。最近では、プラスチックをはじめとするさまざまな素材において、製造側に再生品の使用が求められるようになってきました。食品分野においては、そうした対応はなかなか難しいと感じますが、将来的にはどうなるのでしょうか。

【百瀬】 最近「食ロス」という言葉をよく聞きます。これは本来食べられるのに捨てられる食品を指し、年間約460万トンにのぼります。一方、加工過程などで出る「食品廃棄物」は約2200万トンあります。食ロス削減の取り組みは進んでいますが、食品廃棄の量は減っていません。商売の規模が大きくなるほど加工時の廃棄物も増えますから、廃棄物への対策が必要です。現在の議論は「食べ残しを減らす」「寄付しましょう」といった食ロス中心で、食品廃棄への視点が不足しているように感じます。

【佐藤】 海外では貧困問題も背景にあり、ヨーロッパでは「食べられるのに捨てること」への抵抗感が

強く、SDGsの流れもあり、食ロス削減への意識が高まっています。

【百瀬】 ただ、外食産業や小売業では、廃棄物庫には食品系の廃棄物が多く見られます。これらに価値を見出せば再利用も可能ですが、不要なものとして焼却するという選択もあり得ます。地域社会としてどちらを重視するかを考えると、農家が近くにいない地域では活用が難しいかもしれません。一方、農業が盛んな地域では、有機質を使って美味しい野菜を育てることができ、農業者との連携によって有効に活用される可能性があります。全国一律の対応は難しく、地域性を踏まえた柔軟な取り組みが求められます。

商店街発・食品循環モデル構想

【佐藤】 先ほどの話にあったように、外食産業が単独ではなく連携して取り組むという視点は非常に重要だと感じています。現在、うどん店やラーメン店、コーヒーチェーンなど、複数の業態がフランチャイズ展開しており、業態間の連携には大きな可能性があります。環境省の広域認定制度では、メーカー単位の認定が基本で、他社製品は対象外になりがちです。食品リサイクルでも「ループ」という言葉が、自社内で完結する印象を与えます。

しかし、共同運営や共同申請の形で広げていけば、より大きな展開が可能です。これは非常に意義ある取り組みだと思います。

【百瀬】 皆で協力して取り組むことが重要ですね。現在、私自身が力を入れたいのが商店街での取り組みです。小規模スーパーや飲食店、八百屋、精肉店

などが揃う商店街を一つのモールと見立て、連携して進めたいと考えています。

多少の費用はかかっても、消費者の「食べ物を無駄にしない」意識が育ち、外食や流通でも過剰仕入れを避ける工夫が進むはずで。地域産卵を使った料理を提供すれば、消費者にも喜ばれ、「この卵は地元産」といった情報が地域とのつながりを深めるでしょう。

この構想を、私が元気なうちにぜひ形にしたいと考えています。

5. ワタミの目指す SDGs 経営

22万食お弁当 プラスチック容器の回収

【百瀬】 プラスチックに関する取り組みについてご紹介します。ワタミでは毎日22万食のお弁当を高齢者宅に届けており、2018年頃から使い捨てプラスチック容器を導入しました。これは私の入社前の決定ですが、使い捨てプラスチック容器は「渡して終わり」という発想で、企業責任が問われる状況でした。社内で議論があり、私は「回収すべき」と提案し、回収とリサイクルを進めることになりました。ちょうどプラスチック資源循環促進法（プラ新法）が制定される時期で、環境省の実証試験に参加しました。

現在、容器回収率は70%に達しつつあります。回収容器は営業所で集約し、工場へ輸送し、バール化後、日本製鉄に搬送し、ケミカルリサイクルでモノマーに分解し、約40%が再び容器原料として使われています。

2019年当時は廃棄物処理法の制約があり、家庭からの廃プラスチック回収は法的に難しかったため、環境省の実証試験として「弁当メーカーが自社容器を回収する」形式を採用しました。配達員が回収し、外部業者を介さず営業所から工場へ搬送し、工場からmanifestoを発行し、日本製鉄へ直接持ち込むという社内完結型の体制を構築しています。

【北村】 つまり、廃プラスチックは産業廃棄物に該当するため、そのような対応が必

ワタミグループ マテリアリティ（重要課題）

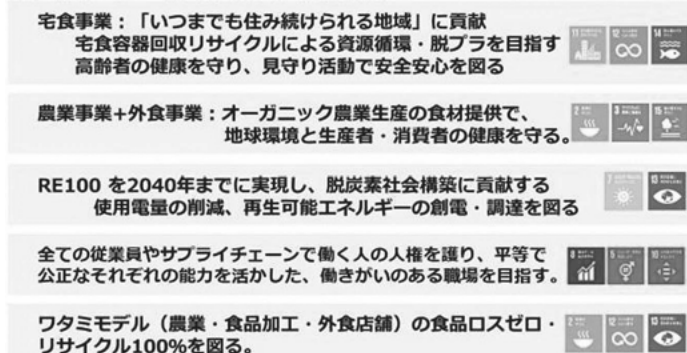


図2 ワタミの進めるSDGsの取り組み

要だったということですね。

食品リサイクル法も施行からかなりの年数が経過しています。現在も施行されており、事業者としては遵守せざるを得ない法律です。

しかしながら、事業の展開や形態が、法律制定当時とは大きく変化しているとすれば、法律が現状に追いついていただかないと、業務の遂行が難しくなっているという側面もあるのではないのでしょうか。

【百瀬】 おっしゃる通りです。先ほども申し上げたように、回収の工程が最も困難です。

特に、一般廃棄物の回収には許可の取得が非常に難しく、例えば冷蔵車を用いて自社で回収を行おうとしても、それが認められるかどうかは別問題です。

現在、弊社が直面している課題は、回収業務を担っていただける業者が見つからない点です。

トップの意思と現場の実行力がつくる企業の信念

【百瀬】 ワタミはSDGsに全力で取り組み、「日本一を目指す」という意気込みもあります。マテリアリティとして5つの重要課題（P.28 **図2**）を設定しており、例えば「食品ロスゼロの実現」では、食べ残しを減らし、残渣は100%リサイクルする方針のもと、農業から加工までを担うタスクフォースを組織しています。弁当工場では毎日約500キロの食品残渣が出ますが、再利用に努めています。

また、プラスチックリサイクルも重要課題として、容器包装を回収・再利用する体制を整えています。これらの活動はすべてSDGsの目標に沿っており、有機農業や堆肥の活用なども含めて環境課題に取り組んでいます。各チームは活動を記録し、素材選定や効率的な回収方法などを現場と連携して検討しています。2019年から継続しており、社内では「プラスチックを社会に放置しない」という意識が定着しました。

現在のお弁当容器の回収率は68%です。そして、高齢者宅では容器回収時には配達員が挨拶・名前呼び・様子確認を行い、異変があれば支援機関に報告します。これは環境活動だけでなく、高齢者の健康と生活を守る取り組みであり、SDGs目標11「住み

続けられるまちづくり」に該当します。目的は資源循環だけでなく、地域の暮らしを支えることです。

【佐藤】 そうした丁寧な対応や思いやりは非常に重要ですね。実践されているのは素晴らしいことです。

【百瀬】 それがワタミの企業ポリシーだと思います。私は入社6年ですが、SDGsの目標達成に社内では真剣に取り組まれています。トップダウンで進められ、経営者の指示があれば会社のルールとして定着します。食品を扱う企業として「何が正しいか」を考える必要があります。ユニー時代も同様で、現場と一緒に考え、決めたことを実行する姿勢は両社ともに貫いていました。

【北村】 多くの試行錯誤を経て持続可能な食品廃棄物の資源循環の基本となる取組みを伺うことができました。私のやり方を真似ればうまくいくというものではありませんから、そこにおけるご苦労や気づきを法制度の側で取り込んで、この国の食品起因の再資源化が一層進展することを期待するばかりです。

本日はどうもありがとうございました。



一次回号も新たなゲストの方をお迎えいたします。