

第1856回（6月26日）

食品製造業における有機性廃棄物処理の実態と課題

((社)食品需給研究センター) 小野 一弘

近年 廃棄物の処理問題がクローズアップされ、それに対して法的規制が強化されている。また、最終処分場の残余容量と残余年数が少なくなっている状況下で、事業者、消費者を問わず廃棄物について再考を求められている。

排出される産業廃棄物には様々なものがあるが、食品製造業等から排出される動植物性残さや汚泥等の有機性のものは、飼料や肥料等への再資源化が可能なことから、廃棄物としてではなく、資源と捉え、その有効利用を図るべきであろう。しかし、食品製造業においても、廃棄物のリサイクルはわずかな企業によって先進的に取り組まれているにすぎず、一般的なシステムとして確立されているとは言い難い。

本調査においては、全国の食品製造業に対するアンケート調査により、製造過程において生ずる動植物性残さと汚泥の処理・再資源化の実態を把握することを目的とした。そのことにより、廃棄物リサイクルシステム構築に対し、基礎的データを提供できるものと考える。

動植物性残さの発生状況につき回答があったのは2,614事業場、汚泥の発生状況につき回答があったのは2,528事業場であるが、そのうち、発生していると回答したのは、動植物性残さが1,615事業場(61.8%)、汚泥が1,141事業場(45.1%)である。

発生した有機性廃棄物は、自事業場で処理(減量化)された後、資源化等の処理がなされたり、あるいはそのまま外部に処理が委託されるが、そのうち動植物性残さは、7割近い事業場が外部委託をしているのに対し、汚泥は、6割近くの事業場において自事業場で減量化され、次の処理に回される。全体として、動植物性残さの4割、汚泥の6割程度は、再資源化されていると考えられる。

動植物性残さについて業種別にみると、発生割合(発生量/生産量)が格段に高いのは糖類製造業であり、清涼飲料製造業、酒類製造業がこれに

次いでいる。発生割合が最も低いのは精穀・製粉業であり、次いで動植物油脂製造業である。発生した残さの処理については、自事業場内再資源化の割合が高いのは、糖類製造業、茶・コーヒー製造業等であり、その割合が低いのは、パン・菓子製造業、水産食品製造業等である。

汚泥について業種別にみると、発生量の9割以上を自事業場で減量化する業種が多い中で、調味料製造業と精穀・製粉業でその割合が7割前後と低いのが目立っている。自事業場内再資源化の割合は、茶・コーヒー製造業および酒類製造業で抜きん出て高く、野菜缶詰等製造業および精穀・製粉業で格段に低い。これらのことから、精穀・製粉業は、現状では他業種に比べ汚泥の再資源化が難しい業種であることが窺われる。

再資源化を実施していない事業場が今後、それを行うに当たっての課題は、「自事業場で処分したり、廃棄物処理業者へ委託する方が費用がかからないこと」「新たに処理施設等の設備を建設するのが困難」をあげるところが多い。

食品製造業からは、動植物性残さや汚泥以外の廃棄物も発生しているが、そのような廃棄物のなかで動植物性残さや汚泥については、有機性の資源として有効活用されることが望まれる。

近年、消費者の健康・安全志向を反映して、有機農産物や無農薬栽培農産物、無化学肥料栽培農産物に关心を持つ消費者層も増えており、環境保全型農業に取組む生産者も増えている。しかし、価格や品質、流通ルートの確立等の課題も残されている。

本年5月からは「食品リサイクル法」が施行された。それに伴い、食品の製造や調理の過程で生じる動植物性の残さに対しても、その発生の抑制、減量、さらにリサイクルが求められている。今後、食品部門においても動脈系のフードシステムのみならず、静脈系のフードシステムをどう構築するかが急務となっている。