

生ごみの処理についてのアンケート調査結果

平成27年度中に県内の保健所（岡山市、倉敷市を含む。）において食品衛生法に基づき許可を取得した飲食店（食堂、喫茶店、居酒屋、ラーメン店など）を対象に生ごみの処理についてアンケート調査を実施した。

1 回答数 54施設（回収率 15.0%）

2 調査結果

① 排出される生ごみの種類

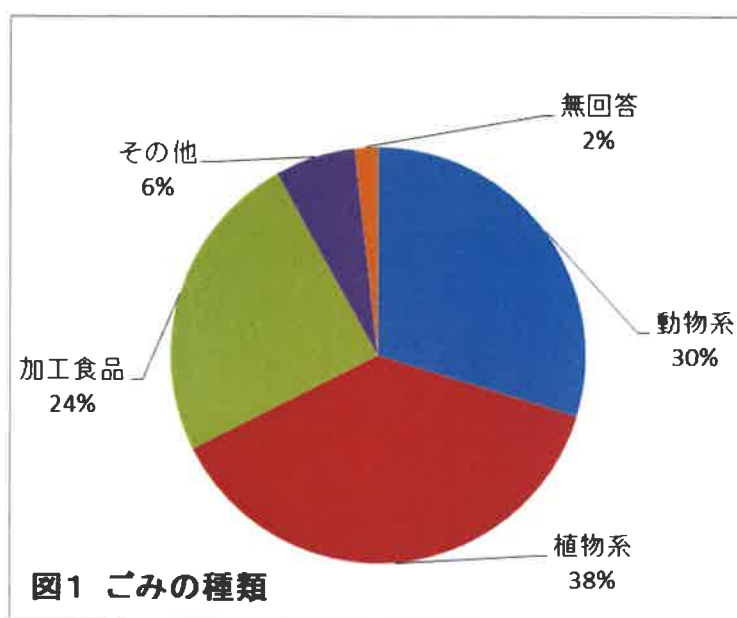
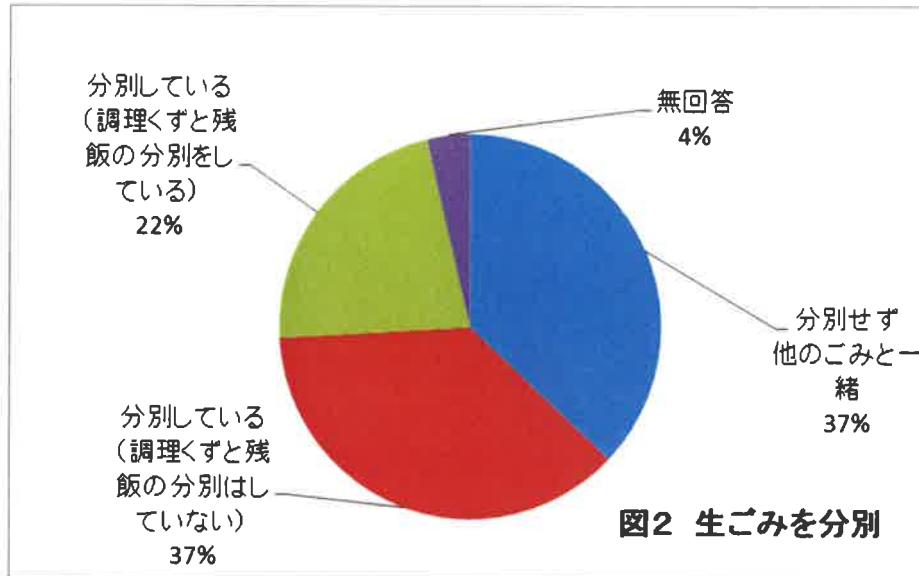


図1のとおり、生ごみの種類は、動物系が30%、植物系が38%、加工食品が24%との回答であった。生ごみで一番多いのは、植物系であり、野菜くず等が発生量として多い状況であることをうかがわせた。また、加工食品が25%と使い残しや食べ残しがあることが想定された。

② 生ごみの分別

図2のとおり、分別をせず事業系ごみとして処理している店舗が38%、調理くずと残飯を分別していないが他のごみと生ごみを分別している店舗が37%、調理くずと残飯も分別している店舗が22%であった。分別しないと回答した店舗が40%弱であった。ことから、分別の徹底により、生ごみの排出量を削減でき、経費の節減につながる店舗もあると考えられた。

なお、調理くずと残飯の分別している意識の高い店舗も2割超であることから、分別の徹底を飲食店に啓発することにより、事業系一般廃棄物の排出量のある程度は削減できるのではないかと考えられた。

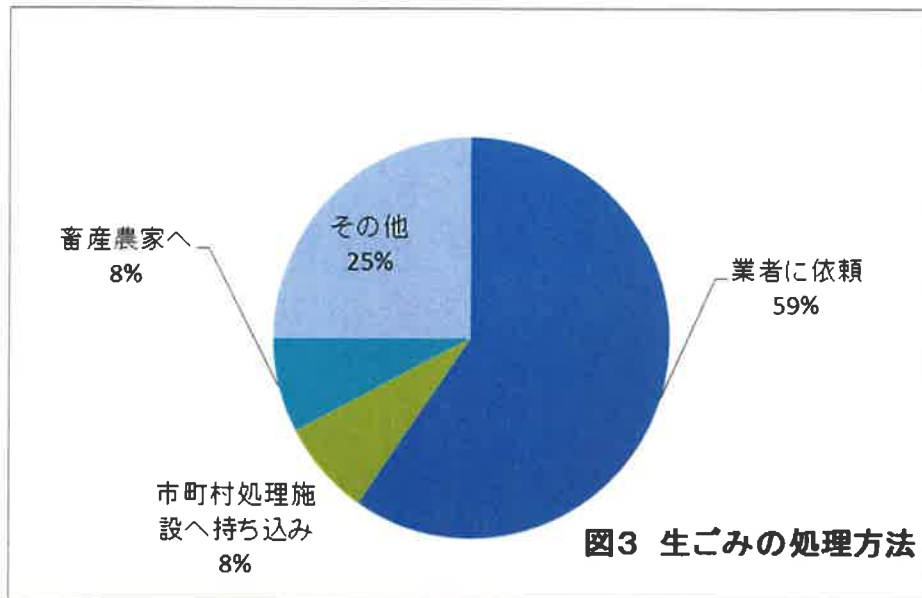


③ 生ごみの処分方法

図3に示すとおり、処分方法については、収集運搬の委託が59%と大半で、市町村のごみ処理施設に自らが運んでいる店舗が8%であった。また、畜産農家に受け渡している店舗が8%あった。いわゆる生ごみの67%が、事業系一般廃棄物として市町村の焼却施設で中間処理されていた。なお、自らが生ごみ処理機を使用している店舗はなかった。

このことから飲食店から排出される生ごみの大半は、市町村の焼却施設で中間処理されていることが確認された。また、畜産農家等への搬入が8%あることから、生ごみの一部が、加工されることなく、飼料として利用されていることも判明したが、各店舗から排出される生ごみは、リサイクルが進んでいないことが明らかとなった。

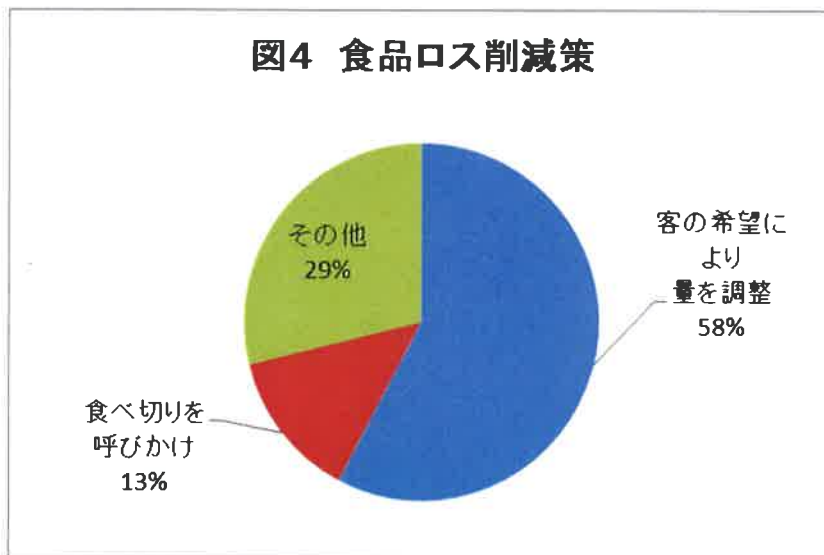
これは、国が食品リサイクル法に基づき登録する再生事業者が県内には少なく、生ごみのリサイクル施設への収集運搬も含め処理費用が高むことなどに原因があると想定された。



④ 食べ残し削減への対策

食べ残しの削減のためにどのような対応をしているかを聞いたところ、お客様の希望を聞いて量を調整すると答えた店舗が58%と半数を超え、食べ切りをお願いしている店舗が13%と合計71%の店舗でお客様に対応をお願いしていた。

このことから消費者への啓発を店舗毎に実施し、また、消費者の啓発が生ごみの削減に有効な手段であることが判明した。

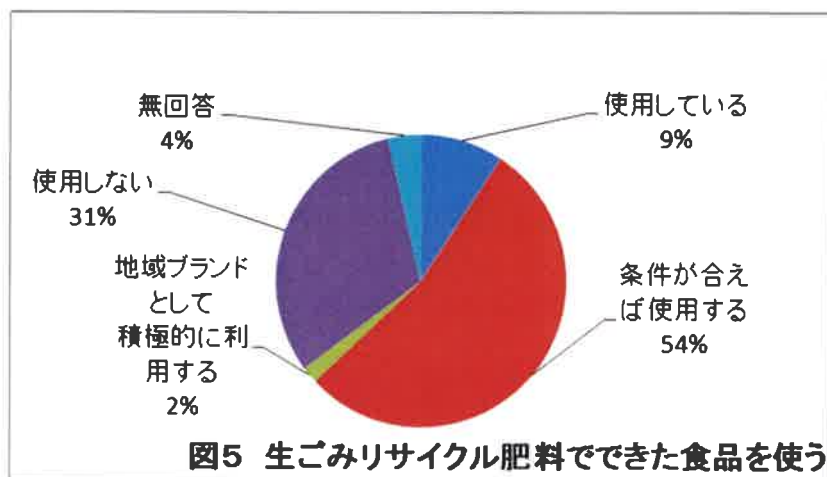


⑤ 「生ごみを原料とした肥料を使った野菜等を使うか」聞いたところ、既に使用している店舗は9%であったが、条件が合えば使用する54%、地域ブランドとして積極的に利用するが2%を合わせると、65%の店舗が

使用すると回答している。

使用しないと答えた店舗も31%あったが、野菜の価格や品揃えなどの問題があるものの有機農産物として使用が増える傾向にあると考えられた。

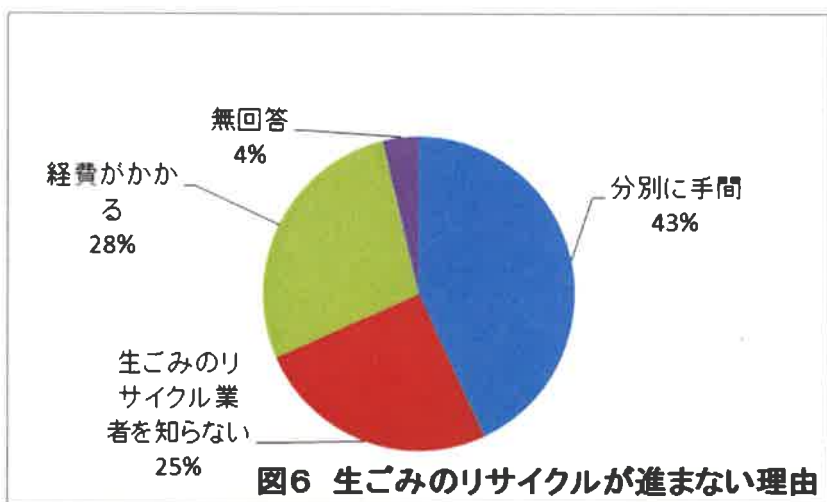
このことから生ごみの肥料化については、ある程度の需要が見込めると想定された。また、有機栽培農産物への意識の高さをうかがわせた。



⑥ 生ごみのリサイクルが進まない理由

生ごみのリサイクルが進まない理由は、分別に手間がかかる43%、生ごみリサイクル業者を知らない25%、経費がかかる28%となっている。

生ごみのリサイクルが進まない理由としては、どこの誰に頼めば良いのか分からない、経費が高いのでは？が原因として上げられた。



アンケート調査の結果を取りまとめると次の3点が明らかになった。

① 排出される生ごみの内、1/4は加工食品で、調理に使用しないまま

廃棄する使い残しと調理後の食べ残しが推測された。

② 生ごみの分別をしないと答えた店舗が、1/3超で、事業系一般廃棄物の中には分別が十分ではないものが相当数あることがわかった。

③ 生ごみの削減対策として、小分けメニューやお客への食べきりのお願いなど、提供する店舗側も努力していることが分かった。

これらのことから、食品リサイクルの推進の前に、排出量を削減のため次の2点を啓発することで生ごみの排出量の削減に繋げることができると考えられた。

① 店舗に分別の徹底によるゴミ減量化

② 店舗と消費者の両者に「使いきり・食べきり」の意識向上

なお、今回調査した飲食店の大半は、開店1年未満の店舗であり、零細なものが多く、従業員もパートやアルバイトが多いことから、手間がいる生ごみの分別や積極的なお客様への食べきりのお願いなどを実施していく体制づくりには、今後の経営者や従業員の意識向上に、多くの労力が想定された。

この結果をもとに本センターにおいても小規模な飲食店における生ごみの排出削減のため、分別の徹底と「使いきり・食べきり」の啓発を優先して事業実施する。