

食品リサイクルの推進

コープこうべは食品リサイクル法の対象の事業者となっています。店舗から出る野菜や肉の加工くずをエコファームでたい肥化し、また食品工場では、廃棄物処理設備を活用することで、2010年度の食品リサイクル率(再生利用実施率)は67.0%※となりました。

※食品リサイクル法に基づく算定

エコファームでの取り組み

食品リサイクルへの貢献と、農業を担う人材の育成に取り組んでいます

<たい肥作りとフードプラン栽培>

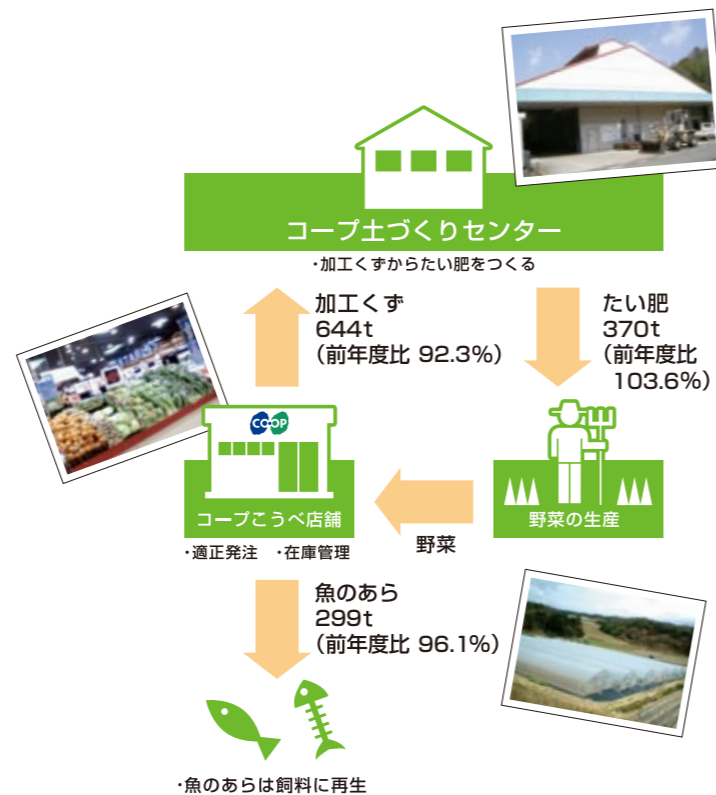
店舗では売れ残り処分品を減らすための適正発注、在庫管理の徹底に努めています。それでも売れ残り品や加工くずの廃棄物は発生してしまいます。

コープこうべでは、この加工くずから堆肥を製造するリサイクルのシステムを、1998年度に立ち上げました。神戸市・三木市の32店舗から発生する野菜と肉の加工くずなどをコープこうべの専用車両で回収し、環境共生型農園エコファーム内にある「コープ土づくりセンター」に持ち込みます。約2ヶ月かけて製造した堆肥はエコファーム内にある(有)みずほ協同農園で使用されます。農園では、このたい肥を使って土づくりを行うことで、農薬の使用回数を一般栽培の半分以下に抑えた野菜生産をすすめ、コープフードブランド商品としてコープの店舗に出荷しています。この取り組みは、食品リサイクルのモデルとして、2010年度には106団体2,658人の視察を受け入れました。

2010年度は専用車両の故障による回収の一時中止により、加工くずなどの回収量は前年比92.3%と減少しました。2011年度は回収店舗の拡大を行い、800t(前年比124.2%)を回収する計画です。

<人材育成>

エコファームで農業を行う農業生産法人の(有)みずほ協同農園では、将来にわたり農業を維持するために、それを支える人づくりにも力を入れています。現在、4人の職員が生産活動のかたわら農業技術の向上に取り組み、将来の農業経営をめざしています。また、エコファームでは、植付けと収穫を体験するプログラム「マイファーム」



や、栽培のアドバイスを受けながら野菜づくりができる「体験農園(貸し農園)」が組合員に人気です。これらは、組合員に農業を理解してもらう機会になっていると同時に、これらのプログラムの受け入れを担う職員が、消費者の思いを受け止められる生産者へと育てていくことが期待されています。

<店舗の廃食油を燃料に>

店舗で総菜を作る際に発生する廃食油の一部は、廃食油からバイオディーゼル燃料(BDF)を精製する事業者にてリサイクルされています。コープ土づくりセンターの加工くず回収車両やエコファームで使用されているトラクターなどの農機具には、このBDFを利用しています。



食品工場での取り組み

やむなく発生する端材や不良品も100%近くリサイクルしています

コープこうべの独自ブランド「コープス」のパン、豆腐、麺類などを製造しているコープこうべ六甲アイランド食品工場では、2003年から食品廃棄物をリサイクルする二つの設備を導入しています。

一つは、大量に発生するおからを飼料にリサイクルできるように乾燥させる設備です。その熱源として、同工場の廃

食油を利用して、もう一つは、食品廃棄物からメタンガスを発酵させる設備です。このメタンガスをボイラーの燃料にし、工場内で使用する電気や蒸気などのエネルギーとして活用しています。工場での2010年度の食品リサイクル率は、99.4%でした。

