

2024年5月10日

## 京都大学生協の購買6店舗が「再生利用事業計画（食品リサイクルループ）」の認定を取得 ～食品ロス削減への貢献～

京都大学生生活協同組合（以下、京都大学生協）は公益財団法人 Save Earth Foundation（所在地：東京都大田区、以下 SEF）が事務局となり、推進した京都府京都市での食品リサイクルループ構築に参加し、2024年3月29日付けで農林水産大臣、環境大臣ならびに厚生労働大臣による食品リサイクル法に基づく「再生利用事業計画（食品リサイクルループ）」の認定を取得いたしました。

### ■京都市 食品リサイクルループ

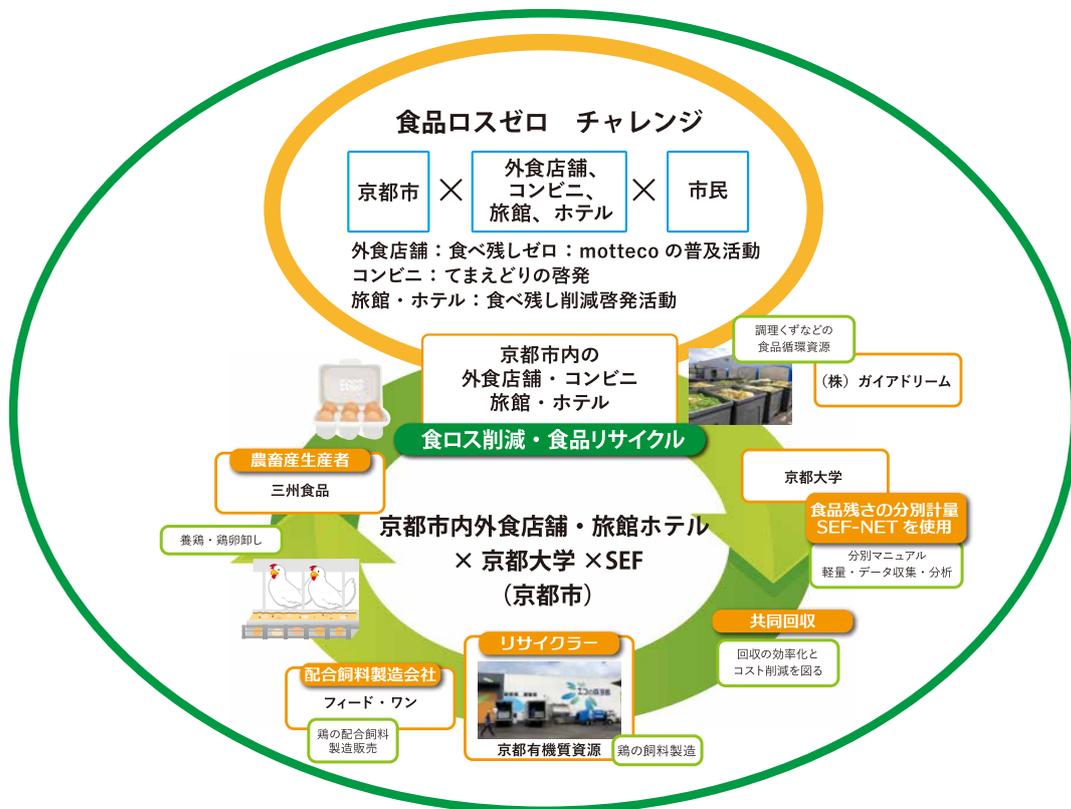
食品リサイクルループの取り組みは、SEF が環境省の令和4年度食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業に採択された「食品廃棄ゼロ京都プロジェクト 食品ロスゼロ×食品リサイクル100%」事業に京都大学生協も参画し、協働して取り組んだものです。

この事業には、京都大学生協のほかに外食産業ではワタミ株式会社（本社：東京都大田区）、チムニー株式会社（本社：東京都墨田区）、株式会社リンガーハット（本社：長崎県長崎市）、株式会社元廣（京都府京都市）、宿泊業では株式会社スーパーホテル（本社：大阪府大阪市）が参加し、京都市内の各社の店舗から排出される食品残さと京都大学生協の購買各店（時計台ショップ、吉田ショップ、北部購買、南部購買、桂Aショップ、桂Cショップの6店舗）から排出される食品ロスを再生利用事業者（京都有機質資源）にて飼料化し、その飼料を農業生産者（三和鶏園）で給餌して、生産された鶏卵を買い取り、再びお客様に提供するという食品リサイクルループを構築し、農林水産省、環境省、厚生労働省の3大臣からの認定を受けました。京都大学生協は鶏卵の販売をしていないことから、鶏卵の提供は受けていません。

このリサイクルループで5社1団体の12店舗から排出される年間19.5tの食品残さを京都有機質資源で飼料化し、9.8tの飼料にします。この飼料を配合飼料に加工したものを三和鶏園で給餌し、生産される鶏卵168.3tのうち2.5tを参加企業で買い取る計画です。

京都大学生協では、食品廃棄ゼロを目指す取り組みの一環としてリサイクルループの事業を実施します。また、リサイクルをすることで焼却時に排出されるCO<sub>2</sub>の発生を削減でき、脱炭素社会へも貢献します。

## 京都食品廃棄ゼロエリア = 食品ロスゼロ + 食品残さ 100%リサイクル



### ■京都大学生協の食品ロス

京都大学生協は食品廃棄削減の取組の一環として事業に参加しました。売れ残りの食品ロス削減には、大学の休講情報や天候などを考慮したうえでの利用者数予測と発注数量の精度向上が欠かせません。学内で勉学研究をしている組合員に営業時間内に売り切れてしまって何も無いと言う状況を出さないための、どうしても出てしまう食品ロスを計量し、無駄な食品ロスの対策を講じるとともに、飼料、肥料へリサイクルしていきます。この活動を通じ京都大学の目指すサステナブルキャンパスにも貢献します。

※京都大学生協では、食堂での食品残さに関しては株式会社エム・シー・エス（本社：三重県名張市）へ運搬し堆肥化、有機肥料として農産物生産者への提供を行っています。

京都大学生協同組合  
 京都市左京区吉田二本松町  
 理事長 米田 稔