

化もしている。

最初から飼料化を視野にいれてつくったのが富士山工場（静岡県）だ。昨年1月から稼働している同工場では、年間を通して13℃に保たれた富士山の伏流水を利用して、キャベツやレタス、人参などの野菜を迅速に加工している。伏流水を利用して、薬品を使わずに野菜を洗っているが、工場床下にも水を流して1日7.7トンの野菜クズを運んでいる。クズといつても綺麗な野菜クズなので、粉碎・乾燥させて、豚のエサなどの飼料にしている。できた飼料は周辺の畜産農家に売っていたが、そのうち余るようになったので、今ではエサだけではなく“敷き藁”にも利用してもらっている。設備に多額の投資をした割には、価値があっても流通がないばかりに、安い物しか生産できていないというのが問題だ。

*ゼロ・エミッションとは

産業界における生産活動の結果排出される廃棄物をゼロにして、循環型産業システムを目指し、全産業の製造過程を再編成することにより、新しい産業団体（産業クラスター）を構築しようとする構想。

れている。将来的には「こういう作り方で」と契約農家にお願いしたいので農法も勉強している。

松屋フーズの店舗は現在650店舗ほど。1店舗当たり生ゴミが14.2キロ、割り箸が3.3キロ、紙くずが4.7キロ、ビニール類が4キロ、陶磁器が1.1キロ、段ボールが4.7キロ、瓶缶で1.9キロ、合計33.9キロが1店舗で平均排出されている。松屋グループ全体で年間排出されるゴミは、嵐山工場で137トン、富士山工場で2400トン、松屋フーズのお店全体で1900トンの合計4546トンだ。このうち、工場で2550トンを堆肥や飼料にしている。食品リサイクルの目標値である20%という数字は工場でかせいであることになるが、お店の厨房内でも以前から工夫はてきており、水切りなどは随分前から当たり前に実施している。これで4～5%の水分は抜けている。お店の生ゴミ14.2キロというのは結構努力した数字ではないだろうかと思う。

さて、当社では、食品リサイクルだけではなく、もっと広い意味で環境について取り組んでいる。

ユニフォームからモップを

関東の店舗で使用されていたユニフォームは1枚4000円もする三越製だ。しかし、数年目ともなると汚れたりして廃棄が出てる。でも、ただ捨ててしまうのはもったいない。

そこで、岐阜県の織維の専門家に相談し、ユニフォームをリサイクルすることにした。ユニフォーム2500枚を粉碎し、反毛綿にする。それを紡いで、ハンディモップを3000枚つくった。1日1万2千枚をクリーニングしていることを考えれば、億か量はあるが、リユースの良いアイデアだと思っている。ハンディモップは、店舗で使用され、使用後はまたクリーニングしている。

お店の入り口にある玄関マットも、業者が回収した500mlのペットボトルからつくったものだ。当社の名前でエコマークの認定も受けている。使いやすいマットのサイズは何か、どんな色がいいのか、丈夫にするにはなどを業者と話し合いながら、76000本のペットボトルから4000枚のマットができあがった。ペットボトルは自社で排出されたゴミではないが、社会全体で増え続けるゴミ処理問題に貢献できて良かったと思う。マットは2週間に1回交換してクリーニングしていたが、今ではお店から週1で交換して欲しいと要望まで来るようになった。

いずれも100回洗濯しても大丈夫というようなしっかりとしたものをつくっているが、それでも終りはくる。最終的には「炭化」しかないと思っている。切り刻んでしまえば「焼棄物」だが「炭化」すれば水の浄化など用途は幅広い。このように最終的なリサイクルのイメージまで意識してつくっている。

洗剤の見直し

松屋フーズでは毎月、食器洗浄機用の洗剤を22.6トン、中性・除菌洗剤を7.7トン使用している。洗剤だけで毎月30トン近く使用していることになるが、ここにも工夫を加えた。

まず使用する洗剤だが、これまで固形しか向いてないとされていた牛脂で液体洗剤を作った。業者との共同開発製品だ。また、洗剤の入っている容器も使い捨てにせず、リユースすることにした。1トンタンクでまとめ買いした洗剤を自社工場で5キロ容器に詰め替え、店舗に配達している。空になった容器は再び工場に戻ってきて洗剤が詰められるが、容器リサイクルで月1.6トンの廃プラが削減できた。今年3月からは詰め替える洗剤の種類が増えたので月

松屋が目指すリサイクル

松屋が目指すリサイクルは、工場で出た野菜クズをリサイクルプロダクトで飼料にし、家畜に与え、家畜の糞尿を堆肥にして野菜に利用。できた野菜を富士山工場で加工し、再び野菜クズをリサイクルするという循環システムだ。実際に工場前の3000坪の敷地にキャベツや人参を植えているが、土づくりからきちんと行い、無農薬で野菜を栽培している。また、年間2～4名の社員を東京農業大学に聽講生として派遣している。キャベツの一部を高円寺駅前のイタリアンで使っているが、無農薬で美味しいと大変な評判だ。自社で管理できているのでトレーサビリティも守ら