

# 改正食リ法

## 食品関連事業者の挑戦

◇ 3 ◇

### 横浜ベイシエラトン ホテル&タワーズ

生ごみ処理機を使った食品残さのオンサイト処理が見直されつつある。販売会社は処理物の再生利用ルートまで含めた提案を行い、排出企業も環境意識の高まりから、できる限り自社内で処理をしようという動きが出てきている。横浜ベイシエラトンホテル&タワーズではバイオ式生ごみ処理機を設置し、神奈川県内でリサイクルループを構築した。その取り組みを紹介する。

相鉄ホテル(横浜市、この建物に客室398、鈴木朗之社長)が運営室、宴会場8施設などする横浜ベイシエラトンを備え、食品残さの年間ホテル&タワーズ間発生量は43.5トンは、1998年9月に(09年度)に上る。開業した。地上28階建 従来は、レストラン

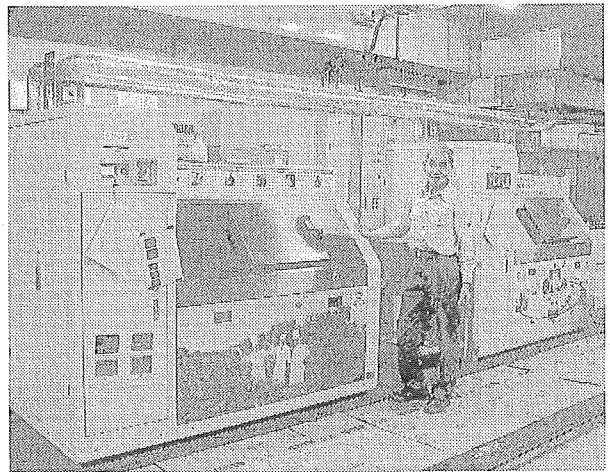
などから出る食品残さの一部をたい肥化業者に委託し、残りは焼却処分していた。しかし、改正食品リサイクル法の施行をきっかけに2008年10月、バイオ式生ごみ処理機(日量処理能力50kg)2台を設置。委託と併用することで、再資源化率の向上を目指した。

導入したのは、テックコーポレーション(広島市)代理店の横須賀軽金(神奈川県横須賀市)が販売する「マジックバイオくん」。横須賀軽金は処理物をたい肥として県内の契約農家に提供し、生産した野菜を排出元に販売

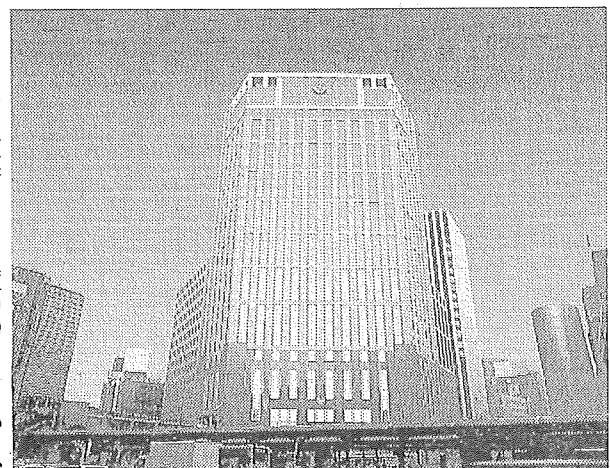
などから出る食品残さの一部をたい肥化業者に委託し、残りは焼却処分していた。しかし、改正食品リサイクル法の施行をきっかけに2008年10月、バイオ式生ごみ処理機(日量処理能力50kg)2台を設置。委託と併用することで、再資源化率の向上を目指した。

# 生ごみ処理機でループ構築

## 委託と併用でR率50%超に



地階に設置された生ごみ処理機



ホテル外観

するリサイクルループ安全・安心」にもつシステム「ヤサイクル」なると利点を語を提案している。

「そこに魅力を感じ 現在は、ホテル内で出る食品残さのうち年千葉晃弘施設部長は、間184ト(09年度)「自立的に資源循環にを委託処理。36トを生取り組むことで、社内ごみ処理機で処理し意識も一層高まって、7・2トのたい肥を製造している。野菜の買取りは09年6月購入することで『食のから開始した。』」

わりのエコ野菜」として和・洋・中料理のレストランで使用するほか、店頭販売も行う。今年度のサマーギフトとして、09年にグループのCSR優良賞を受賞している。今後の目標については、「ホテルで使用する野菜の30%程度をエコ野菜にしていきたい。法律に定められる以上の取り組みを着実に進めていくことで、事業活動に生かしていければ(千葉部長)と話している。

再資源化率は、07年

バイオマス・食品系・記者手帳

千葉部長)と話している。