

# ■ パネルディスカッションでの取組み発表概要

## 「食品廃棄物ゼロ」への取組み


株式会社ジェイアンドジェイ

株式会社ジェイアンドジェイは、熊本県内をはじめ九州中国地方に79の飲食店を展開しています。お客様に料理を提供する中で、いかに食品廃棄物の発生を抑制するかに取り組んでいます。

### ● 料理を提供するまでの取組み


仕入段階	製造段階	食事段階
<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な在庫管理</li> <li>適切な発注…毎日発注、配送 (発注ロットをいかに小さくできるか)</li> <li>生鮮物の鮮度管理 (自社便による鮮魚の仕入配送、野菜類を物流拠点から地域単位の仕入・配送)</li> <li>カット野菜の導入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>更なる盛り付けの工夫 (例:ツマを氷に変更など)</li> <li>調理技術の向上 (食材を使い切る工夫)</li> <li>提供時間の工夫</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>美味しい食事の提供(温かく、冷たく)</li> <li>宴会での工夫 (移動が多いお座敷よりも、掘こたつやテーブル席にすれば食べ残しが少ない)</li> <li>お品書きを添える (何が提供されるかわかる)</li> <li>オーダーバイキング (好きな物を注文でき、食べ残しが減る)</li> </ul>

### ● 食べ残しゼロに向けた今後のテーマ



食べ残しが多い

- ① 従業員の意識改革
- ② 食べ残しゼロキャンペーンの実施
- ③ 行政・事業者・消費者が一体となった仕組みづくり



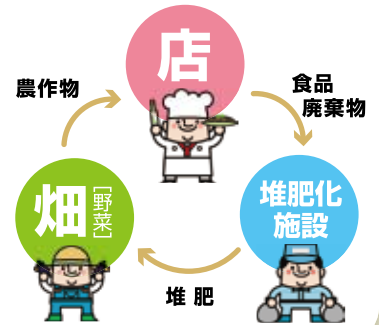
食べ残しが少ない

## TOPIC

目標は  
**リサイクルループの完成!**

現在、県内7店舗から出る食品廃棄物は、店舗にある専用機械で処理を行い、堆肥の原料として農場に提供しています。

将来は、県内外14店舗から出る食品廃棄物を原料に堆肥を作り、自社農場での農作物生産に活用、収穫した農作物を料理し、店舗で提供したいと考えています。



## 「家庭ごみ20%減量」への取組み

熊本市ごみ減量推進課


熊本市は、平成32年度までに、平成21年度と比較して、家庭ごみの20%減量を目指しています。この目標を達成するには、「1人1日50g」の減量が必要です。

### ● 「生ごみ」で減量

**20**  
グラム

- 家庭用生ごみ処理機等助成金
- くまもとエコレシポ
- 広報・啓発

買わずさない・作りすぎない・食べ残さない + ひとしぼり



ひとしぼりとは

生ごみは多くの水分を含んでいます

捨てる前にひとしぼり

生ごみに多く含まれる水分は、「ぎゅ〜」っとひとしぼりするだけでも、すいぶん軽くなります。ごみ袋に入れる前には、必ず水気を切るように習慣づけましょう。

### ● 「分別」で減量

**30**  
グラム

+

- 広報・啓発
- 拠点回収の利用促進
- 集団回収(廃品回収)団体の登録数、回収量の増加

## TOPIC

平成26年10月から、**「特定品目」の分別収集が始まりました。**

以下の「特定品目」の収集を、ペットボトルと同じ日・同じ場所で行っています。

- ① 蛍光管
- ② 水銀体温計・水銀血圧計
- ③ ガス缶・スプレー缶
- ④ ライター
- ⑤ 乾電池

これらは、

◎ ペットボトルとは別の袋で、

◎ **45g**以下の透明(または半透明)

のポリ袋にまとめて出すことができます!

詳しくは、熊本市ホームページまで

検索

来年度の  
取組みについて

県では、来年度から「食べ残しゼロへの運動」を始める予定です。  
みなさんのご協力をよろしくお願いいたします。

