

農経新聞

株式会社 農経新聞社
 東京都品川区西五反田
 1-27-6 市原ビル9F
 (郵便番号 141-0031)
 電話 東京 (03)3491-0360
 F A X (03)3491-0526
 ホームページ
<http://www.nokei.jp>
 郵便振替 00180-8-156982

乾燥野菜を途上国へ

日本リユースシステム

規格外品を一括回収 リサイクルシヨップで販売も

生産者の頭を悩ませるのが規格外や過剰生産となった青果物の「処理」だ。野菜では生産量の一七%が規格外や過剰生産で出荷されず(平成19年「野菜生産出荷統計」、大半が「廃棄」されている。こうした青果物をワンストップで引き取り「リユース」「リサイクル」を図ろうとするのが、中古品や再資源原料等を開発途上国などに販売する日本リユースシステム(東京都港区)だ。山田正人社長は、中古品や廃棄物などの回収から輸出・販売までの物流網とノウハウが食の分野にも活用できることに着目。新事業では、生産者から規格外品などを一括して引き取り、直売所やリサイクルシヨップで販売するとともに、乾燥野菜に加工して開発途上国へ輸出・販売する。現在、年内のスタートに向け準備中だ。

日本リユースシステムは、業界をはじめ引越業、物産品や廃棄物などの回収から国内外での販売までを行う。とくに、独自のサービスである「ワンコイン・エコ」(廃棄物処理ワンストップサービス)はリサイクル

業者をはじめ引越業、物産品や廃棄物などを一括して海外でリユース、リサイクルできる製品・素材を選別し、抽出有価物を販売する。という流れ。最終廃棄量を最小限に抑えることができ、排出元にとっても廃棄コストが削減できる。これは「当社では、捨てさせない(山田社長)という通り、わが国のだぶついた「モノ」を有効活用する取り組みだ。

輸送費用に充てる。輸送コストを低減できるため、古着を開発途上国で安価に販売することが



「食」にも「リユース」の発想が必「要」と山田社長

可能となる。後者は中古品や廃棄物等を一括して回収し、抽出有価物を販売する。という流れ。最終廃棄量を最小限に抑えることができ、排出元にとっても廃棄コストが削減できる。これは「当社では、捨てさせない(山田社長)という通り、わが国のだぶついた「モノ」を有効活用する取り組みだ。

同社では、「捨てさせない」しくみを食の分野にも応用していく。まずは「廃棄」の問題を抱える青果物に着目。規格外や過剰生産となった青果物をワンストップで引き取り、一部を直売所やリサイクルシヨップの店頭で販売(リユース)

し、残り乾燥野菜に加工(リサイクル)して開発途上国へ輸出・販売する。すでに、一括回収、直売所での販売等については東京近郊の産地と協議を進めている。農作物の廃棄にもコストがかかる。それがなくなっただけでも生産者にはメリットはある」といふ。

回収した青果物は地元直売所で販売するほか、リサイクルシヨップでも扱う。同社では以前から規格外青果物の販売チャネルとしてリサイクルシヨップに着目していた。「わが国には三方軒以上あるとされている。これはもう、一大販路といつてもいい。なお、同社では、関東圏でも三〇〇店舗と提携関係にある。

リサイクルシヨップでの販売ノウハウを得るため、福島県内数店舗の店頭に、規格外品を販売する「E.C.O(エコ)食ステーション」を設置。利益は多くはないものの集客には効果があり、シヨップ側の評価は上々。E.C.O食での販売を通じ、リサイクルシヨップの客は「多少のキズは気にしないどころか、形が変わっているものが喜ばれる。他店より高くても購入することもある」ことがわかった。今後は規格外品の形状を活かした食べ方も提案し、売上増加につなげていく。

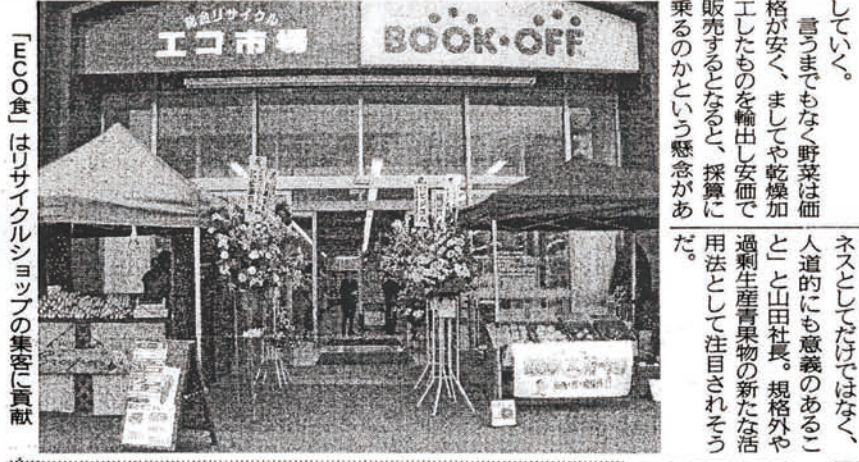
国内で販売しない分は乾燥野菜に加工し、開発途上国に輸出・販売する。わが国では廃棄するほど青果物があふれているが、とくに紛争地域では野菜も食料も不自由している状況がきき、そこで軽量で保存がきき、微量栄養素も含む乾燥野菜を安価で提供していく考え。今後はテスト輸出を行って販売価格等について検討

「E.C.O食」はリサイクルシヨップの集客に貢献

全国へ出荷可能!

築地のおいしいバナナ

販売者 東京中央青果 TEL 03-6226-6850
 東京都中央区築地4-2-11 www.tsukiji-banana.com



ると。とくに物流面がネックだ。その点、同社の場合には輸出先が再生資源の輸出先と一致しており、すでに物流インフラが整っているのが強み。これらを一緒に送ることでコストを抑え、利益を生み出していく。ビジネスとしてだけではなく、人道的にも意義のあること」と山田社長。規格外や過剰生産青果物の新たな活用法として注目されそう