

食品廃棄物・生物系

廃食油Rに全国対応

ジェー・キュリアス

回収と再生を一括管理

廃食用油回収業の神戸商店の関連会社で、店舗管理業務を手掛けるジェー・キュリアス(東京・葛飾、神戸純社長、☎03・5648・2320)は、外食店舗などから廃食用油を回収

し、リサイクルするまでの一連のシステムを構築する事業に乗り出した。全国油脂事業協同組合連合会(染谷武男会長)のネットワークを活かし、全国に出店している外食企業などに対し

ても、全店一括の窓口としてリサイクルの企画・プロデュースを行う。リサイクルシステムでは、専用のペール缶を使って廃食用油の回収を行い、回収にあたってはマニフェ

ストの使用を徹底する。各店舗ごとにペール缶に移してもらった廃油を、神戸商店などがトラックで週1回から月1回(発生量、回収エリアにより異なる)の頻度で回収し、再生工場に運搬する。分類・再加工して脂肪酸などに再生した後、せっけんや飼料の原料として専門のメーカーに提供する仕組み。

回収エリアは関東を中心とする1都10県を主に、神戸商店が理事長会社を務める

同連合会では現在、全国約100社が回収した廃食用油から造った無着色の食器洗い用せっけんを、低価格かつ環境配慮型のせっけんとして各方面に提案しており、廃食油の発生元である店舗に再生せっけんを利

用してもらうことで、循環の環を完結させることも可能になる。

なお、同社の企画で昨年8月にリサイクルシステムの実験・検証を開始したデ

イリーヤマザキでは、すでに関東を中心に350店舗以上がシステムを導入しており、全国展開に向けて来年以降は西日本地区の店舗にも順次導入が予定されている。