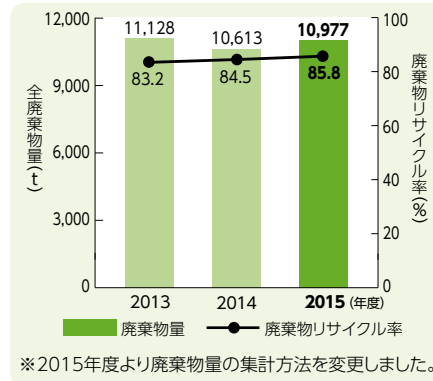


## 廃棄物削減・リサイクルの概要

ヤマナカでは3R(Reduce:発生抑制、Reuse:再使用、Recycle:再資源化)にもとづき、地球環境保全に取り組んでいます。

- **廃棄物を出さない発生抑制の取り組み**  
…商品のバラ売り販売やレジ袋無料配布の中止、廃棄商品の削減等
- **繰り返し使えるものは繰り返し使う再使用の取り組み**  
…通箱の活用、ビール瓶等の回収、詰め替え商品の積極的な取り扱い等
- **もう一度使える形に加工する再資源化の取り組み**  
…容器包装や食品廃棄物のリサイクル、リサイクルボックスによる容器回収等

◎全廃棄物量の推移

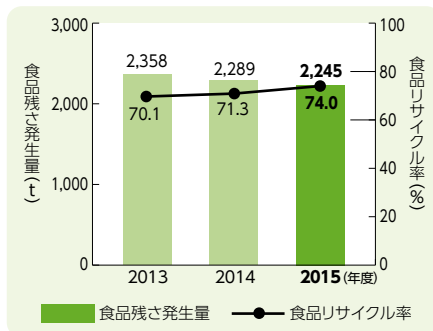


## 食品リサイクル

調理の際に発生する野菜くずや魚のアラ、肉脂、廃食用油などは、有用な資源として肥料や飼料、油脂としてリサイクルされています。当社でも食品廃棄物の有効利用に積極的に取り組んでおり、2015年度は食品廃棄物のうち74.0%をリサイクルしました。また、名古屋市内21店舗では市と協同で、お客様から廃食用油を回収させていただいています。さらに当社では「おかえりやさいプロジェクト」の事業者メンバーとして、堆肥の原料となる野菜くずの排出と、その堆肥を使って生産されたブロッコリーの販売を行っています。おかえりやさいプロジェクト主催のリサイクルループを巡るツアーでは、参加者の方にヤマナカのバックヤードやおかえりやさいの売場を見学いただいています。



◎食品残さ発生量の推移



### おかえりやさいプロジェクトについて

「おかえりやさい」は、名古屋市のスーパーマーケットやレストラン、学校給食などから排出される生ごみ(食品循環資源)を堆肥化し、それを使って名古屋市や近郊の農家で作られる野菜です。名古屋市のごみの削減や地産地消によるフードマイレージの低下、生育時の化学肥料や農薬の減少ができる農作物でもあります。おかえりやさいプロジェクトは、名古屋市の第4次一般廃棄物処理計画策定の際に、市民提案を行うために集った名古屋市民を母体とし、2008年2月に発足しました。「名古屋市の生ごみをもっと減らそう!」という想いを共有する市民・NPO・事業者らが連携して活動を進めています。

2016年2月には、その活動が認められ、愛知環境賞中日新聞社賞を受賞しました。

