大きな目

新しいJASができました！

～めざすはカーボンニュートラル「廃食用油のリサイクル工程管理」～

数多くある料理の中でも、鶏のから揚げ、きすの天ぷらにフライドポテトなど揚げ物が大好きという方も多いのではないでしょうか。揚げ種ともいわれる食材はもちろん大切ですが、何よりも揚げ油がなければ揚げ物はできません。食品工場や飲食店では多くの揚げ油が使用されています。

みなさんは、お店で使われた揚げ油がその後どうなるか知っていますか。どこかに捨てられたり燃やされたりするのでしょうか。実は、揚げ油のほとんどが回収されて再利用されています。リサイクルの優等生である揚げ油の再生は、その工程がきちんと管理されてこそ成り立ちます。この工程管理のためのJASが2023年3月に制定されました。

なぜJASができたのか

食品工場や飲食店、コンビニ等の食用油を使用する事業所（以下「排出者」といいます。）から回収された使用済みの食用油（以下「廃食用油」といいます。）は年間約40万トンです。そのうち38万トン以上が再生されており、再生率は95 %以上となります。再生された油脂（以下「再生油脂」といいます。）は、鶏や豚の飼料にカロリーアップやつなぎの目的として混ぜられるほか、インクや石けん等の原材料、自動車や航空機の燃料としても使用されます。

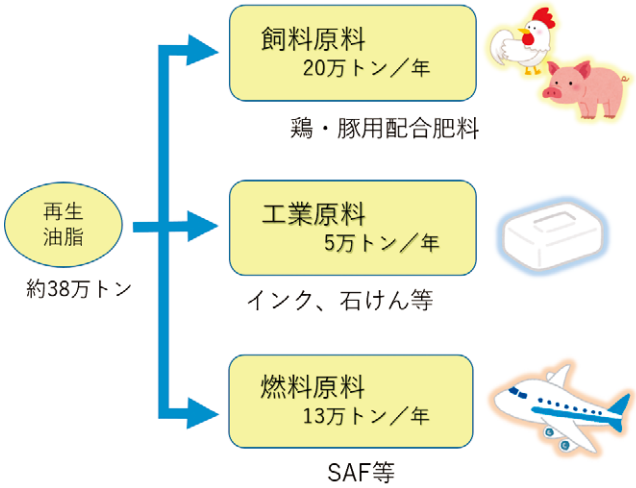

図1　再生油脂の用途

特に、化石燃料を使用しない航空燃料（これを「SAF（Sustainable Aviation Fuel：持続可能な航空燃料）」といいます。）は、気候変動問題への対策として世界各国で注目されており、その原材料となる廃食用油の需要が急増しています。

2015年に締結されたパリ協定に基づき、2050年までに大気中に排出される温室効果ガスを実質的にゼロにするカーボンニュートラル社会の実現を宣言している日本においても、再生可能な原材料である廃食用油の活用は、大いに期待されています。

国内外において、再生油脂の需要が高まり、輸出量も増加傾向となっていることを背景にして、廃食用油をリサイクルする製造プロセスなどについて、業界の自主的なガイドラインや手引きが示されてきました。しかし、そのプロセスは、手引き等にはよらない各事業者独自のノウハウに依存していることも多く、廃食用油の再生に必要な工程を経ない粗悪品が流通しているおそれがありました。

そのため、廃食用油の回収から再生までの情報が分かり、異物の混入がない再生油脂を製造できるよう、廃食用油のリサイクル工程

について、統一的な基準となるJASが制定されました。

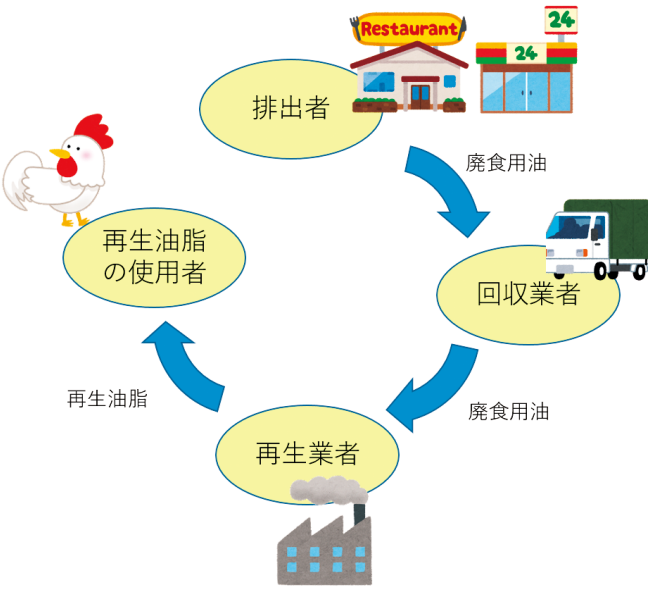

図2　廃食用油のリサイクルシステム

どのようなJASか

このJASでは、廃食用油の回収から再生油脂の出荷までのリサイクル工程について、事業者が行うべき取組を定めています。

(1)廃食用油の回収時の管理

廃食用油の回収、運搬及び保管を行う業者(これらを「回収業者」といいます。)は、

① 排出者から廃食用油に関する情報を受け取ること

② 回収する廃食用油に異物等が混入しないように回収作業を行うこと

③ 回収後の保管を適切に管理すること

などが求められています。排出者から受け取った情報や回収作業、回収後の保管の記録については、その履歴をさかのぼれる状態(以下「トレーサビリティ」といいます。)を確保する仕組みを確立します。

(2)廃食用油の処理の管理

廃食用油の処理を行う業者(以下「再生業者」といいます。)は、

① 回収された全ての廃食用油について、水分の分離、殺菌等のための加熱処理を行うこと

② 加熱処理後に適切な方法で、水分の更なる分離、異物の除去等を行うこと

などが求められています。

(3)再生油脂の保管管理と出荷管理

さらに、再生業者は、トレーサビリティが確保されていない廃食用油や異物が混入しないように、適切に再生油脂を保管する必要があります。また、使用した廃食用油、リサイクル工程の記録や出荷先などが、出荷後に特定できるようトレーサビリティを確保することが求められています。

まとめ

廃食用油のリサイクル工程管理JASは、事業者の取組を定めたものです。このJASの認証事業者が、ホームページなどにJASマークを付すなどしてアピールすることで、利用者が良質な再生油脂を提供できる事業者であることを、容易に確認できるようになります。

図3　JASマークと貼付イメージ

このJASが活用され、良質でトレーサビリティの確保された再生油脂が安定的に供給されることにより、カーボンニュートラルなどの気候変動問題への対応や、持続可能な社会の実現に貢献することが期待されます。

記事で御紹介した「廃食用油のリサイクル工程管理JAS」の制定の経緯などを、2024年1月16日開催のJASオンラインセミナーでも御紹介しています。

アーカイブも掲載していますので、ぜひ御視聴ください。

http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/seminar_2023-11/