

# ごみゼロのショッピングセンターをめざして

イオンモールがめざすショッピングセンターは、すべての廃棄物をリサイクル資源とする「ゼロエミッション ショッピングセンター」です。限られた資源を有効に活用し、私たちの地球環境を保全するため、Reduce（減らす）Reuse（再利用）Recycle（再資源化）の3Rを基本に、専門店さまやお客さまとともに循環型社会の構築をめざしています。

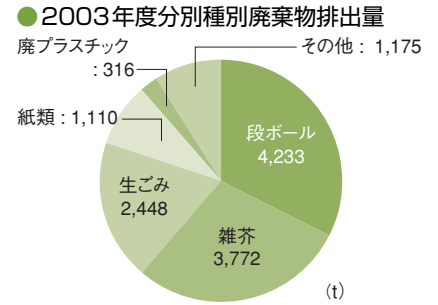
## ■ ごみゼロは、分ける、循環させる、そして減らすことから

当社ではごみを17種類に分別しています。分別・リサイクルされたごみは再び資源となり循環します。ビン、缶、ペットボトルなどは再び製品に生まれ変わり、生ごみは土壌改良材に。

また、各専門店では使い捨てだったハンガーを回収したり、梱包を簡素化した

りと、それぞれごみを減らす取り組みをはじめています。

すべてのスタッフがごみの分別方法をはじめとする環境について学び、ごみゼロに向けた活動を継続して行っています。



## ● ごみ削減のためにごみの計量を行っています。



### ① 飲食店でのごみの分別

紙類、プラスチック、ビニールなど、そして割り箸もきちんと分けています。

食べ残しや調理時に出る生ごみはボックスで廃棄物保管庫へ。割り箸、紙くずなどが紛れないように混入物を取り除きます。

取材協力：盛岡SC「びよんびよん舎」



## ■ 生ごみの地域循環システムを構築しています

生ごみ処理機を14SCに導入しています。手作業で混入物が除去された生ごみは土壌改良材に。SC敷地内では、その土壌改良材を使って地域の環境に合った木を植えています。また、お客さまにも畑や庭での園芸にお使いいただいています。



### ② ごみの計量システムで排出量を把握します

分別したごみの重さを量り、店舗のバーコードをスキャンして登録。これで店舗ごとに、どんな種類のごみがどれだけ出ているのかを把握することができます。こうしたデータをフィードバックすることで、さらにごみの削減につなげていきます。



### ③ ごみ保管庫

ビン、缶、ペットボトル、段ボールなどごみの種類ごとに保管します。きちんと分類すればごみも資源に生まれ変わります。

※ごみの計量システムを導入しているのは、新居浜SC、大和SC、高岡SC、盛岡SC、太田SCの5SCです。

## ■ 17種類のごみと資源(処理)のゆくえ

1 生ごみ → 土壌改良材	7 発泡スチロール → ビデオカセット	12 廃蛍光灯 → 水銀、断熱材
2 段ボール → 段ボール	8 廃油 → 燃料、肥料、せっけん	13 廃電池 → 鉛、鉄、水銀をリユース
3 雑芥 → 燃やすごみ(分別を進めて減らします)	9 紙類 → 新聞紙、OA紙、カタログ	14 割り箸 → トイレトペーパー
4 廃プラスチック → マンホールのふた、文具	10 粗大ごみ → 解体して部品をリサイクル	15 廃アルカリ・剥離剤 → 廃液を防御し保管後、適正処理
5 ビン → ビン	11 その他不燃ごみ → 燃やせないごみ(分別を進めて減らします)	16 汚泥 → グリストラップからの汚泥は設備管理会社が処理
6 缶 → 原料(アルミ、スチール)		17 廃エンジンオイル → 専門業者が処理

## ■お客さまとともにリサイクルを進めています。

ショッピングセンター内での出るごみは、お客さまにご協力いただいて分別をしています。

缶、ビン、燃やすごみ、燃やさないごみの回収ボックスを設置し、フードコートでは割り箸の回収も行っています。



店頭での回収ボックス

また、缶、食品トレイ、牛乳パック、ペットボトルなどの回収ボックスを店頭にも設置し、お客さまにお持ちいただきリサイクルします。アルミ缶は台所用品へ、食品トレイは文具へ、牛乳パックはトイレトーパーへ、そしてペットボ



専門店さまにもご協力いただいて分別回収しています

トルは再生繊維へと生まれ変わります。地域全体での循環型社会の構築をめざして、お客さまをはじめパートナーさまとともにリサイクルを進めていきます。

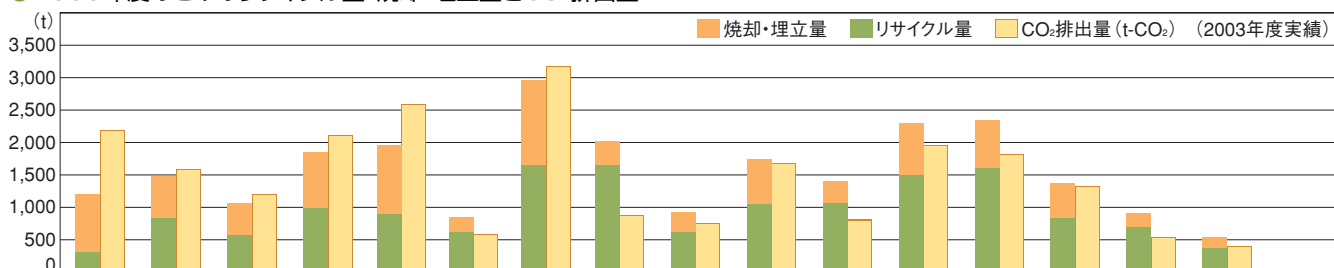


従業員の一般制服やインフォメーションカウンター用の制服は、どちらもペットボトルの再生素材で作られたものです

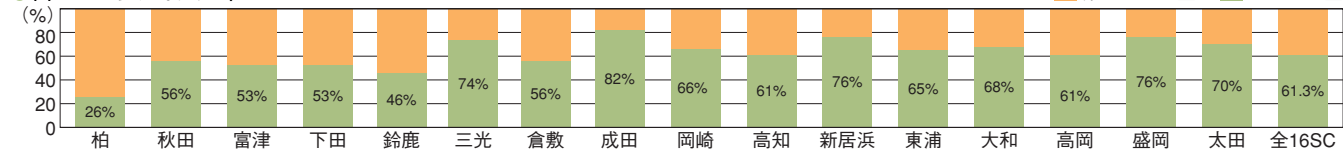
## ■各SCのリサイクル率の向上をめざします。

ごみの計量によって各項目の排出量を把握し、それをフィードバックすることで、さらなるごみの削減につなげていきたいと考えています。

### ●2003年度のごみのリサイクル量・焼却・埋立量とCO<sub>2</sub>排出量



### ●各SCのリサイクル率



♻️ ごみの計量システム導入済みSC ※ 盛岡SCは2003年8月から、太田SCは2003年12月から計量開始

## 食材は無駄なく使いごみを出さないようにしています。

当店はナポリ風のピッツァや生パスタを提供するイタリア料理店です。イタリア料理は油を多く使います。そこでさっぱりとした中国茶とオーガニックのハーブティーを新しく出すようにしたところ、食後にとってもいいとお客さまに喜んでいただいています。

イオンモールに出店してから、ごみの分別と下水を汚さないためのグリストラップの掃除を徹底的に行うようになりました。飲食店では生ごみの分別が大変。食べ残しの中にはおしぼりなどの紙片が

入っていたり、料理に欠かせないあさりの殻などが混じっているので手間がかかります。堆肥化できるものとは判断するのが難しいですね。少しでもごみの減量化をするため、野菜くずや魚の骨などもスープやだしに無駄なく使い、仕入れの梱包を簡素化するなどの工夫をしています。



星野 智生  
イオン太田SC  
伊太利屋食彩 Aroma Vita 店長