

熊本県初、宇城市で国産 SAF 原料となる家庭からの 廃食油回収を開始

～フレッシュくまい不知火店で6月30日からスタート～

日本航空株式会社(以下「JAL」)と宇城市は、有限会社熊井商店が運営する「スーパーフレッシュくまい」2店舗において、国産 SAF の原料として活用することを目的として家庭で発生する廃食油の回収ボックスを設置し、回収を開始します。廃食油回収ボックスの設置は、熊本県内では初めての取り組みとなります。

JAL は、2050 年までに CO₂ 排出量実質ゼロ(ネット・ゼロエミッション)を目指し、さまざまな取り組みを推進しています。その一環として、航空機の脱炭素化を進めるため、ご家庭から出る廃食油を原料とした SAF(持続可能な航空燃料)製造に関するプロジェクト「すてる油で空を飛ばう®」(*1)を実施しています。

一方、宇城市では、市民参加による環境保全活動や SDGs の推進に取り組んでおり、廃食油や不燃ごみの分別収集などを通じて資源の有効活用を図り、ごみの減量化と循環型社会の実現を推進しています。

JAL と宇城市は、2019 年 3 月に包括連携協定を締結し、「宇城市ブランド」の醸成をはじめ、地域活性化に向けたさまざまな連携を進めてまいりました。今回の取り組みは、JAL が進める航空分野の脱炭素化と、宇城市が進める資源循環型社会の実現を結びつけ、新たに「持続可能な社会の実現」を共通の目標として展開します。

今後も、官民連携による環境負荷の低減と資源循環の推進を通じて、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

廃食油の回収・リサイクルの流れ



*1 Used Cooking Oil の略称

【廃食油の回収について】**1. 回収場所:以下の店舗内の回収ボックス**

※各店舗先着 50 名様に回収ボトルをプレゼントします。(なくなり次第終了)

■スーパーフレッシュくまい 不知火店(熊本県宇城市不知火町高良 2220)

回収可能日時:6月30日(火)12時00分(予定)

■スーパーフレッシュくまい 宇土店(熊本県宇土市本町 5-15)

回収可能日時:6月30日(火)14時00分(予定) ※同時刻より店舗で告知イベントを実施します。

2. 回収日:店舗の営業時間に準じます。**3. 回収方法:ご家庭で集めた廃食油を、回収ボックスに直接流し込みます。****4. 回収可能な油: 常温で液体の植物性油**

(例) サラダ油、ごま油、なたね油、コーン油、紅花油、こめ油、大豆油、ひまわり油、
オリーブオイル 等

※回収できない油

- (1) 常温で固形の植物性油 (例) マーガリン、ショートニング、パーム油、ヤシ油
- (2) 鉱物系油 (例) 灯油、エンジンオイル
- (3) 動物性油 (例) バター、ラード、魚油、鯨油
- (4) 食品や香辛料など混ざった油 (例) ドレッシング、ラー油、ネギ油、フレーバーオイル
- (5) 事業用油 (例) 飲食店など事業から出る油

(*1) 航空機の脱炭素化を進めるため、ご家庭の廃食油を回収し、SAF への再利用を呼びかける JAL が進めるプロジェクトです。店頭で参加費 220 円(税込)を支払うことでご参加いただけます。ご参加いただいた方には、回収ボトル 1 つと JAL オリジナルステッカーを差し上げます。

URL: <https://www.jal.com/ja/sustainability/environment/climate-action/saf/uco/>