

日本フードエコロジーセンター（中央区田名塩田）は、食品工場やスーパーから出る食品廃棄物を活用して畜産用の飼料を作っています。通常なら焼却処分される食品ごみのリサイクルは、処理にかかる税金の無駄遣いと二酸化炭素（CO<sub>2</sub>）排出量を抑制。輸入飼料の高騰で経営危機に直面する畜産農家に、事業継続の道を開いています。さらに飼料に適さない食品廃棄物も活用するべく、昨年11月にはバイオガスを発生させて発電する設備を隣接地で稼働しました。

## ■200事業所から回収

このプロジェクトは2005年に大手企業の新規事業としてスタートし、13年に日本フードエコロジーセンターとして独立。当初から中心となって事業を進めている高橋巧一社長は「子供の頃から環境問題に興味を持ち、ボランティアやNGOの活動に参加してきました」といい、経済的に自立したモデルを確立することで持続可能な社会の実現を目指しています。

現在、同センターは関東圏を中心に大手企業の食品工場やスーパー・百貨店など200事業所から毎日、食品廃棄物を回収。1キログラムあたり25円の処理費は、焼却処理のコストと同等か安いレベル。食品リサイクル法の規定でリサイクルを義務化された事業者にとっては魅力的なスキームです。

## ■ブランド豚肉「優とん」

相模原のセンターに集められた食品廃棄物は、その日のうちに乳酸菌飲料のような新鮮な液状飼料に加工します。飲食店から食べ残しを回収するのではなく、食品工場から残った野菜や



新鮮な食品廃棄物をまず破碎

肉、パンやごはん、牛乳などの材料を引き取り、金属などの混入物や固すぎる種を取り除いて利用します。細かく破碎して水分を加え、90度60分間の攪拌で殺菌し、冷却しながら乳酸菌を投入、発酵させることで1週間程度保存可能な「エコ

# 食品廃棄物から畜産飼料に

## 社員一丸で本当のSDGs

（株）日本フードエコロジーセンター

代表取締役

高橋巧一さん

フィード」となります。

納入先の養豚農家は現在13軒、関東を中心に一部は宮城など東北の遠隔地です。大規模な農家は通常の飼料をベースの一部をエコフィードで補完してコストダウン、小規模な農家の中には全てエコ

フィードに切り替え肉質の差別化を図るところもあります。エコフィードで育てた豚の肉はオレイン酸が多く含まれて甘くところけるような肉



細かな調整を毎日こなしているのです。

## ■カスケード利用

さらに、油分が多いなど飼料に適さない食品廃棄物は、電鉄会社と共同出資の新会社「さがみはらバイオガスパワー」の施設でメタン発酵によりガスを発生させ、一般家庭1000戸分に相当する528kWhを発電、残りは乾燥して飼料を製造します。食品廃棄物を余すことなくリサイクルする「カスケード（多段階利用）」の態勢が整いました。

日本フードエコロジーセンターの社員は31人。流行り言葉の「SDGs（持続可能な開発目標）」ではなく、毎日、全員が細かな作業をいとわずリサイクルを経済活動として回しています。「SDGsに社員が一丸となって取り組んでいることがわが社のいち押し」（高橋社長）です。