

有機堆肥化施設など見学

九月二六日、(公財)有機質資源再生センター主催・主婦連合会環境部協力で、食品リサイクルサロン特別企画第三弾・エコツアーが開催され、養豚場と有機堆肥化施設を見学しました。

最初に訪れたのは、深谷市にある橋本養豚農家。ここではLWD(三元豚)約九〇〇頭、パークシャー(黒豚)約三〇〇頭を飼育、小田急フードエコロジセンターで食品残渣を加工して作られたリキッド状醗酵飼料を使用しています。

敷地内の脇に設置された醗酵飼料用貯蓄タンクの蛇口をひねると、豚舎に巡らされた配管に飼料が流れる仕組みで、お腹をすかせた豚が飼料を無

我夢中で食べている様子を見ることが出来ました。豚舎内地面にはおがくずを幾層にも堆積し、し尿等が発酵・分解され

るよう衛生面も工夫され

ていました。この食品リサイクループで育成された三元豚は「旨香豚」という名のブランド肉として都内スーパーで販売。また、肥育前期に醗酵飼料、後期に県内産サツマイモなどを加えたこだわりの配合飼料で育成された黒豚は県内の優良ブランド「彩の国黒豚」としてJAや県内の飲食店で販売・提供されています。

養豚場主の橋本さんによると、この醗酵飼料を導入する一番のきっかけは、コスト面で輸入穀物価格の高騰による配合飼料の値上げだそうです。

棄物の堆肥化事業を開始しました。

一般家庭生ごみ・コンビニ・スーパー等の食流通・飲食業などから収集された食品残渣は、廃棄プラと食品残渣を自動分別する独自のシステムを採用した破碎工程を経て、固形物と液状に分別、二四時間醗酵後、堆肥化されると最後に袋詰め・出荷されます。生成された堆肥は循環型有機堆肥「のぞみ」としてホームセンター等で販売しています。一日あたりの食品廃棄物処理量は約八ト、堆肥量は約一・六ト(処理量の約二〇%)です。

また、本庄市と上里町の小中学校から年間一五トの給食の食品残渣を収集、その二〇%を堆肥として年二回配布するほか、地元農産物生産者や

午後、本庄市にある堆肥化施設、㈱サニタリセンター新井工場内の堆肥センターへ。この施設では、従来の産業廃棄物の再資源化事業に加え、平成二〇年より食品リサイクル法に基づく食品廃

団体と協働し有機栽培の奨励、地産地消を積極的に支援しています。地域に密着し、地球環境の保全活動に貢献する事業に、食品リサイクループ化構築の拡大の必要性と将来性を感じました。

