

食品リサイクルサロン特別企画第2弾

食品廃棄物の飼料化を見学

三月二三日、エコフィードなど食品廃棄物等の有機質資源のリサイクル促進に取り組んでいる（公財）有機質資源再生センター主催（協力…主婦連合会）で一昨年から隔月で開催している食品サイクルサロンの特別企画第二弾として、エコツアーが開催されました。

今回の見学先は、神奈川県 酵処理してリキッド状飼料（養豚用）を製造する川県相模原市にある日本フードエコロジーセンター（J.F.E.C）と、大田区城南島にあるアルフオ（株）城南島飼料化センター。この二つの施設では、受入れた食品廃棄物などを液状化・乳酸発

化し、関東近郊の契約養豚農家に出荷しています。この飼料で育成された豚は食品スーパー等で付加価値のあるブランド肉（優とん、旨香豚）として販売という食品リサイクルループを形成しています。飼料自体が豚の主食となるため、安心・安全性と豚の健康を追及し食品廃棄物の徹底した分別や個々の養豚農家に

応じた栄養成分の調整等が行なわれており、事業者・生産者ともにリサイ

クル意識が非常に高いことが伺えました。一方、東京臨海部に立地する（株）アルフォでは、「油温減圧式脱水乾燥法（てんぷら方式）」により、廃食用油を熱媒体として蒸気による間接加熱で食品廃棄物に含まれる八〇％の水分を乾燥し、不純物を除去して飼料化するシステムを展開しています。主な特

（株）アルフォで出来上がった飼料原料

長は、①水溶性は、定期的な油の入替えや飼料全体に占める原料の割合が五％以内と少量のため、問題はないとのことです。健康への影響など懸念が残りませんでした。乾燥装置が稼働する施設内は、揚げ物を調理した時のような油臭が充満していません。出来上がった飼料は、土色で

物などを液状化・乳酸発酵から三九七〇日を醗酵飼料

者・生産者ともにリサイ

の劣化や酸化について

性的を感じました。



（株）アルフォで出来上がった飼料原料

の劣化や酸化について