

市内企業訪問記

「さかみはら」  
〜日本フードエコロジーセンター〜  
食品ロス減らしで畜産に・エネルギーに



先月号に掲載させていただきました。日本フードエコロジーセンターさん取材の続きです。

\*エコフィードはJ.FEC豚が食べているので、その肉はJ.FEC豚が食べているので、

神奈川のほか関東や東北などの契約している養豚農家に専用タンク車で配送しています。農場によってエコフィードの配合割合は異なり、要望に応じてオーダーメイドの生産もしています。日本フードエコロジーセンターのエコフィードで育てた豚は一般の豚肉よりオレイン酸が多く、コレステロール値の少ないヘルシーな豚肉になります。筋繊維がきめ細かくやわらかで、小田急のO×や古貨店、いなげや等でそれぞれのブランド豚として販売されています。



原料の食材を粉砕



ホエイや牛乳も原料になります



\*豚用の飼料にはなのはせじょうが、

豚は人と似た消化器を持ち、人の食べ物を食べられます。また、液体の飼料は豚にあっており、好んで食べてくれます。鶏や牛は穀物中心の草食、鶏は液体も苦手です。

お話を伺った後、工場内の見学をさせていただきました。

2階部分から工場全体が見渡せるようコースが整備され、学校を始め環境やSDGの関心を持つ団体などが訪れるようです。計量、選別、破碎、殺菌等の機械が整然と並んで稼働中。自動で制御されているものが多くみられました。

ちょうど入り口付近で、8人の障がい者施設の方が作業していました。期限切れ食品の包装を取り除く仕事ですが、手際よくこなすその腕をかつての契約で、障がい者だからという理由での雇用ではないうこのこと。能力を認められる働き場所はいいなと思えました。

エコフィードの完成品は毎日保存しているそうで、実物を見せていただきました。味見を希望したのですが、人も家畜も食べ物は衛生・安全などに関する法律があるようで却下。よんごん緑っぽく、香りも「おいしそう」ではありませんでしたが、



エコフィードの完成品

工場の向かい側は大型のタンクと集める「さがみはらバイオガスパワー」の施設。飼料に不向きな食品廃棄物をメタン発酵し、バイオガスを発生させて発電をしようという。日中は担当者が常駐するほか、24時間遠隔監視しています。電気は東京電力へ売電し、発酵後の液体は廃熱



さがみはらバイオガスパワー株式会社



電気自動車なども充電できます

で乾燥させて肥料の原料にするなど、まさに仕入れた食品廃棄物を有効利用しようという「使うイベント」意識のサイクル、そのアイデアや開発研究への意欲は発展するSDGとみえました。心底感心してJ.FECを後にしました。  
高原さん、長時間のご案内をありがとうございました。皆様も一度見学などはいかがでしょうか。  
(恒藤・杉崎)

工場完成記念碑

相模原市内の多くの企業の協力の下、2023年11月にさがみはらバイオガスパワーの開所式が行われました。



(株)日本フードエコロジーセンター  
〒252-0245

相模原市中央区田名塩田 1-17-13

TEL : 042-777-6316

代表取締役 たかはしこういち 高橋巧一 (獣医師)



J.FEC (ジェイ・フェック)

—JAPAN FOOD ECOLOGY CENTER—は、株式会社日本フードエコロジーセンターの略称です。