

市内企業訪問記



「巡るぞくろ」

〜日本フードエコロジーセンター〜
食品ロスを減らして生産に・エネルギーに



4月30日、田名塩田の工業団地の中、食品リサイクルの会社、日本フードエコロジーセンター（J.F.ECOシエイフェック）の工場を訪問しました。

食品廃棄物を扱うと伺っていましたが、においもせずさっぱりと清潔な印象の工場です。入り口で靴の消毒をして入場。事業部部長の高原淳（たかはら じゅん）さんの話で工場の案内をいただきました。廃棄物処理の資格も持っている高原さんの「食品リサイクル事業」のお話はとても分かりやすいものでした。



優しい笑顔の高原さん



日本フードエコロジーセンター



入口で靴の消毒を！



*「JFECO」の「食品リサイクル事業」を営む御社の理念を教へていただきました。

社長の高橋巧一氏（たかはし けんいち）さんから環境に取組むことで、食の循環の会社を立ち上げました。日本では食料自給率だけでなく、家畜の飼料の自給率も低いという問題の一方で、多くの食品廃棄が発生しており、その処理に多額の税が投入されています。このことを同時に解決でき、環境・経済両面から持続可能な取組みとして「食品廃棄物を養豚飼料に加工する」という事業を行ってまいりました。



発酵タンクで一日 ⇒ 出来上がり



液体飼料はタンク車で各地農場へ

*工場生産した豚の「H1N1ウイルス」対策について

H1N1ウイルスは、期限切れや食品製造過程で出る食品廃棄物を発酵させた飼料のことです。エロフィードには様々な種類がありますが、この工場では液体状の養豚用飼料を製造しています。乾燥させないことでコストを抑え、発酵により保存性を高めています。また粉塵が出ないのが豚・畜産農家の方の健康に良いといった利点があります。契約した食品業者などから廃棄されてしまう多様な食品を受け入れ、輸入の配合飼料より安価で安全・安心な飼料により健康的な豚肉が提供されます。

*その原料となる食品廃棄物は「なまの」ものか、

外食の食べ残しなどの残飯、家庭の生ごみやはい全く含まれず、製造過程で出たものや売れ残りで品質の良いものを使用します。相模原市内やその近隣の180社以上の食品関連事業所や学校給食から回収し、原則としてその日のうちに飼料へと加工しています。

ごみとして焼却しないで済めば、石油の消費や二酸化炭素の排出を減らし、環境への負担を減らせるなどごみ処理問題の解決にもつながります（市町村で焼却されるごみの4割は食品廃棄物が占めています）。

（恒藤・杉崎）

H1N1ウイルスはごみの豚が食べているのか、どうで買えるのか、また見学させていただいた工場内の様子など、続きはぼらんていあ通信の月号に掲載します。お楽しみ。



『ジャパンSDGs アワード最優秀賞』や『経営者「環境力」大賞』受賞の表彰状や盾がたくさん！



（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 高橋巧一（獣医師）