

ホテルアークリッシュ豊橋における 食品廃棄物リサイクル ループの構築が完成

ガステックサービスなど5社

入し、散布する⑤同ほ
場で生産された大葉の
一部をホテルアークリ
ッシュで使用する①を
繰り返す、「循環型リ
サイクル」。

ガステックサービス
は、アークリッシュ豊
橋の開業当時から、使
用済み天ぷら油や余剰
パンのリサイクルに取
り組んできたが、食品
リサイクル法（食品循
環資源の再利用等の促
進に関する法律）では、
食品廃棄物を年100
ト以上排出する事業者
は毎年、農水大臣・環
境大臣に廃棄物排出量
や再生利用量の報告義
務を定めている。

ガステックサービス
も近い将来、排出量1
00トを超えることが
見込まれたため、未利
用だった食品廃棄物の
再生利用の研究を進め
てきた。今回、同協議
会の調整や、環境テク
シスの技術指導で、同
リサイクルループの構
築が完成した。

食農クラスター推進
協議会（会長＝後藤圭
司サイエンス・クリエ
イト社長）の「事業系一
般廃棄物リサイクル研
究会」で、ガステックサ
ービス、イシグロ農材、
イシグロローイング、環
境テクシス、榊原農園
の5社が取り組んでい
た、「ホテルアークリッ
シュ豊橋における食品
廃棄物リサイクルル
ープの構築」が完成した。

①ホテルアークリッ

シュ豊橋から排出され
た食品廃棄物の生ゴミ
を、同ホテル内の専用
乾燥機で乾燥処理する
②同乾燥物をイシグロ
ローイングが、青果の出
荷の帰りの荷で回収
し、堆肥場へ運搬する
③イシグロ農材が、乾
燥物にもみ殻、ブレナ
ークす、米ぬかなどの
副原料と混合し、堆肥
化する④完成した堆肥
は出荷の帰りの荷で榊
原農園が自社ほ場に搬

（杉浦文夫）