

ホテルアークリッシュ豊橋など豊橋市内の会社が、食べ残しなどの食品廃棄物を有機肥料の堆肥(たいひ)に変え、その肥料で栽培した農家の食材をホテルが使うループ状のリサイクルモデルを構築した。「食品循環を地域に普及させる先導例に」と見込んでいる。

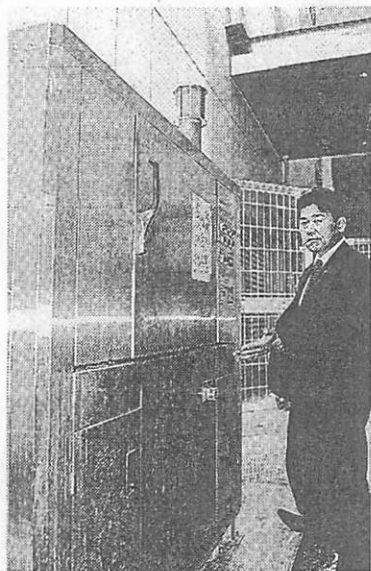
経済最前線

モデルは、ホテルが新たに購入した乾燥機で食品廃棄物を処理し、それを肥料の原料としてイシグロ農材が回収し、発酵させ約半年かけて堆肥化。土作りにこだわる市内の榊原農園に堆肥を販売し、農園が生産したハーブや大葉などをホテルが仕入れる。

同ホテルは二〇〇八年の開業時から、三河が誇る農家の農畜産物を食材に使い地産地消

食品リサイクルの輪構築

食べ残しを栽培肥料に

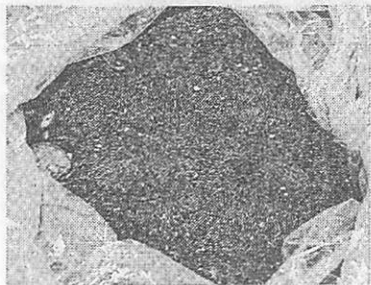


を推進。使用済み天ぷら油のバイオ燃料化や余ったパンの飼料化にも取り組んできた。

(石屋法道)

①食品廃棄物を乾燥させる処理機 ②乾燥させて重量が減った食品廃棄物=いずれも豊橋市のホテルアークリッシュ豊橋で

食べ残しはホテル単体でのリサイクルは難しかったが、第三セクター「サイエンス・クリエイト」が研究会をつくり、協力会社探しや方法を模索。堆肥の品質については環境テクシスが技術指導した。同ホテルで年間五十ト出る食品廃棄物のほとんどが技術指導した。同ホテルで年間五十ト出る食品廃棄物のほとんどが技術指導した。



ぼすべてを資源として活用できる。乾燥機で食品廃棄物の重さを四分の一まで減らせ、これまで焼却や運搬にかかったコストを考えると数年で経済的にもプラスになる。ホテルを運営するガステックサービスの植幹仁さんは「優れた地元食材の利用と食品処分を受けることも。一方で、食べ残しなどは一般廃棄物に当たり、処分業の許可が出にくく、周辺地域で処理のノウハウを持つ業者がないのもリサイクル推進の壁になっていた。サイエンス・クリエイトの山村友宏さんは「一社での実現は無理だが、多業種が集まればリサイクルの輪をつくることできる。モデルを地域に広げたい」と期待する。

リサイクルを両立できる。地域の業者の参考になれば」と話す。〇七年には食品リサイクル法が改正され、一定量を超える食品廃棄物を出すメーカーや外食産業の事業者は、リサイクルの取り組み状況を報告する義務を負う。不十分だと行政処分を受けることも。