



未開封の生麺やパウムクレーンの切れ端、ふぞろいのナッツ類、酒かす、缶詰のシロップ…。豊川市白鳥町の「環境テクシス」には、全国各地の食品加工工場などから大量の食品廃棄物が運び込まれる。

廃棄物といっても、人の食べ残しではない。製造過程で発生したカットくずや規格外となった食品がほとんどで、「まだ食べられるような質の良いものが多い」と社長の高橋慶さん(四)は話す。食品ごとに乾燥や粉碎するなどし、それぞれに含まれる成分を測定。本来なら捨てられてしまう食品廃棄物は、家畜用の飼

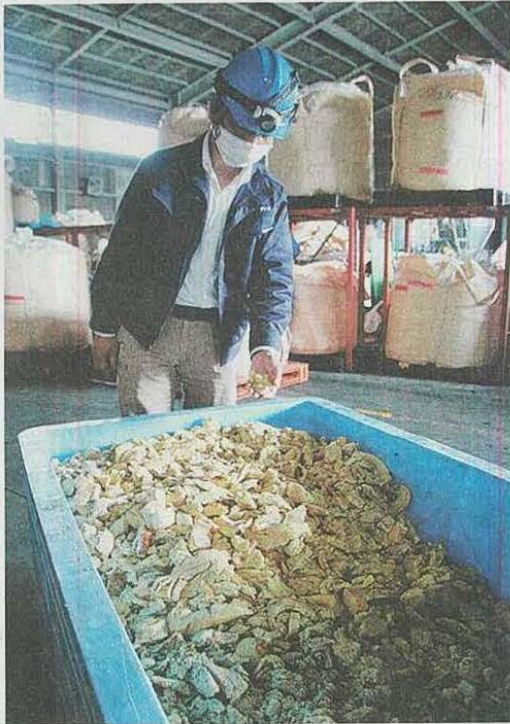
12 つくる責任 つかう責任



つくる責任 つかう責任

環境テクシス 豊川

廃棄食品を飼料に 養豚も



料「エコフィード」に生まれ変わる。

高橋さんは排水浄化槽メーカーで設計担当として働いた

⑤製造過程で商品にならなかった焼き菓子の切れ端。飼料「エコフィード」に生まれ変わる ⑥大量に運び込まれる未開封の生ラーメン。従業員が一つ一つ開封している＝いずれも豊川市白鳥町で

後、大学農学部時代の研究を生かそうと二〇〇五年に起業。当初は食品廃棄物を用いた堆肥を手がけていた。

エコフィードに取り組み始めたのは、〇八年のリーマン・ショックのころ。飼料用に広く使われてきた輸入トウモロコシの価格が高騰する中、養豚農家から「餌を作ってみないか？」と声をかけられたのがきっかけだった。

捨てられる食品の量を減らし、農家は安価な飼料を手

環境テクシス 食品廃棄物を利用した飼料や堆肥の製造などを手がける。取引先は全国各地の食品加工会社や養豚場など100事業所以上。自社農場でブランド豚「雪乃釀」の飼育にも取り組んでおり、精肉やベーコンなどの加工品はオンラインショップでも販売。豊川市ふるさと納税の返礼品にもなっている。

農林水産省によると、食品産業全体で発生した国内の一九年度の食品廃棄物は千七百万ト(推計)で、その約八割は食品製造工場などから排出される。高橋さんは「愛知には食品関連の企業が多く、畜産も盛ん。地域で資源を循環させ、廃棄物を価値あるものに変えていきたい」と話している。

(川合道子)

できるよつになつたが、当初は「廃棄物を使った餌」とのマイナスイメージを持たれることもあった。「単に低コストになるだけでなく、おいしい肉ができれば」と考えた高橋さん。それを証明しようとして、五年前から自らも養豚に挑戦する。酒かすや乳酸菌飲料、麺、菓子くずなどを配合したこだわりのエコフィードを使い、自社のブランド豚「雪乃釀」を育てている。

「一般的な豚とは異なる飼料を与えることで、ジューシーであつさりとした、他にない味わいの肉になった」と手応えをつかむ。