

「鍵は出口の市場性」 食品バイオマスシンポ開催

埼玉県



シンポジウムのもよう

埼玉県と県食品バイオマス資源循環推進研究協議会は11月1日、食品バイオマス活用推進する三功(三重県津市)をはじめ、肥料化の食品リサイクルループを展開する三功(三重県津市)をはじめ、肥料化・飼料化・エネルギー化の各事例報告と、東京情報大学学長の牛久保明邦氏による食り法



講演する三功の片野氏

の情報提供という充実したプログラムが組み立てられ、民間企業、市町村関係者など約100人が参加した。

基調講演を行った三功代表取締役の片野宣之氏は、農業生産法人「酵素の里」を通じて地元農家とのネットワークづくりや、日本大学生物資源科学部、(財)日本土壤協会とともに食り肥料「有機みえ」

の調査研究を重ねた経緯に触れ、食りループに対する同社の考え方を説明していった。「処理業者は入り口からみてしまいがちだが、当社の発想は食品廃棄物を次の製品にして排出者に戻すこと」という片野氏は、「加工食品の製造・販売も視野に入れて、酵素の里の売り上げを拡大していきたい」と語った。

続いて、食り飼料の養豚利用について県内で養豚業を営む長島養豚(深谷市)代表取締役の長島健氏、食品バイオマスのエネルギー利用について市川環境エンジニアリング(千葉県市川市)取締役の中野直生氏がそれぞれ事例発表を行った。東京・城南島で発電事業を手掛けるバイオエナジーの取り組みを紹介した中野氏は、「食りリサイクル対応で始めた事業だが、いまはむしろエネルギービジネスとして注目されている」と説明。「現状で処理費が収入の多くを占めるが、競合するのは民間よりむしろ清掃工場。行政はもっと事業者リサイクルやCO₂削減の取り組みにインセンティブをつけて欲しい」と語った。

最後のパネルディスカッションは、各事例を踏まえ、牛久保氏が「食りリサイクル成功の鍵は地域性と製品の市場性にある。出口の部分で市場性を描けるかどうかが重要」とコメントした。