

環境保全と再資源化への提言誌

月刊廃棄物

Monthly the Waste since 1975 Vol.35 No.458

5
2009

特集

食品リサイクルの 新たなステージ

短期連載

諸外国の容器包装をめぐる3R政策の動向 — 韓国のEPR —

新連載

ボトムアップで挑んだゼロ・エミッションの軌跡

告知

2009NEW環境展(東京会場)開催概要



アンケートに答えてプレゼントをもらおう!

(有)三功
(三重県津市)

食品リサイクル肥料の第1号に認証



日本土壌協会との「生物多様性調査」の共同実験区



アピタ松阪三雲店に設けられた「酵素の里」のコーナー。4月には、認証肥料を使用した証しである識別マークが早速掲げられた

登録再生利用事業者の(有)三功(三重県津市)は、生ごみ肥料「有機みえ」で4月1日、食品リサイクル製品—認証・普及制度の認証機関、(財)日本土壌協会から食品リサイクル肥料の第1号認証を受けた(認証番号2010109)。「有機みえ」は、

2004年に三重県のリサイクル製品の認定を受けており、現在、引き合いが多く、入手困難な状況だという。

同社の食品残さ受け入れ量は1日当たり6.4t。地元三重県のジャスコ、マックスバリュ、ユニーなど、スーパーマーケット60店、そのほか1500件から回収した生ごみを第1リサイクルセンターで堆肥化する。

処理工程は、食品残さを攪拌装置に投入し、破碎。水分調整材のおがくずと種菌を混ぜ合わせた後、発酵回転ドラムに投入する。ドラムを回転させながら空気を送り込み、発酵を促進。16時間後、酵素を加えて熟

成槽へ移し、約3日間養生させてから、約90日間、熟成場にて切り返しを行いながら熟成させる。

この工程を経て製造された「有機みえ」を、地元農家など一般向けに販売しているほか、減農薬農法に取り組む生産者グループ「酵素の里」に出荷する。所属メンバーが生産した野菜は、契約先のジャスコ(久居店)、マックスバリュ(津北店、津港店)、ユニー(アピタ松阪三雲店)の各店舗で、「酵素の里」として販売コーナーが設置されている。そのほか、「酵素の里」の直売所(久居明神町)でも販売されており、リサイクルループの構築を成功させた。

アピタ松阪三雲店は「エコファースト企業」として地場産業を活性化させるとともに、今後も環境保全に貢献していきたい」としている。

三功の片野功之輔社長は、「生ごみから堆肥をつくらう」という入口から発想してはいけない。単にプラ

ントを工場内に設置して、マニユアルにさえ従っていれば良い堆肥ができるというものではない」とし、「微生物の状態を常に見極めつつ、微生物にとって良い環境をつくるのが大切なポイント」と話す。

同社は、1995年1月から本格的に食品廃棄物の堆肥化に取り組んできた。2006年4月から日本大学生物資源科学部植物資源科学科作物学研究室の磯部勝孝准教授と「生ごみ堆肥が作物と土壌に及ぼす影響」について共同研究を始めた。同社が製造した堆肥を連続施用した際、コマツナの生育と健康などに被害を及ぼすとされる硝酸態窒素の作物内残留度と土壌への影響を調査したところ、「有機みえ」を使って育てた作物は、安全性が高いことが証明された。

今年4月15日から、(財)日本土壌協会とともに生ごみ堆肥を施用することによって土壌中の微生物の変化と多様性について研究を行う。

片野社長は、「今後、『有機みえ』で育った野菜を使ってレストランの開店など食の展開を前向きに検討していきたい、農家の底上げをしたい」と話している。W (本誌・橋本)