2018年（平成30年）1月22日（月曜日）

週刊 循環経済新聞

The Recycling Economy Times

食品リサイクル事例 西日本

三功
事業の〝見える化〟推進で信頼獲得

食品残さの堆肥化事業等を展開する三功（三重県津市、片野宣之社長）は、定期的な分析結果に裏付けられた良質な堆肥製造や、その堆肥を地元農家とともに立ち上げたネットワーク組織「酵素の里」に供給して農作物の栽培にも携わるなど、事業の「見える化」で顧客の信頼を獲得している。また、市の「くるりんフードリサイクル事業」を通して環境教育にも積極的に取り組み、リサイクル現場の理解に一役買っている点も特長だ。

同社は現在、県内のスーパーマーケットや飲食店などから日量5～6トンの食品残さを受け入れ、雑芥等を取り除いて堆肥化している。これを「酵素の里」や近隣農家などに供給して農作物の栽培に活用。「循環野菜」とするブランド名で排出元のスーパーで販売し、リサイクルループを構築している。

堆肥化の現場を見学する小学生ら（くるりんフードリサイクル事業）

堆肥化工場の処理能力は日量9・6トン。製造工程では、パック分離機で容器包装を取り除いた食品残さを攪拌機に投入し、水分調整材の木くずや種菌と混合。これを1次発酵ドラム内で18時間ほど発酵させた後、熟成槽で2～3日寝かせる。さらに「酵素の里」に隣接する熟成場に搬入し、切り返し作業を行って完熟堆肥「有機みえ」を完成させる。

「有機みえ」は2004年に三重県リサイクル製品の認定、09年には㈶日本土壌協会の食品リサイクル肥料認証を取得するなど高い評価を得ている。堆肥の品質を証明するため、自社農場での野菜栽培に活用する他、06～10年には日本大学と、09～10年には㈶日本土壌協会と作物への影響を調査する共同研究を実施。さらに年4回の堆肥分析を継続して、「品質を数値で示し、農家に安心して使ってもらえるようにしている」とする。

また、08年から参画する「くるりんフード事業」では、市内の小学校52校のうち8校の給食残さを毎日回収し、堆肥化。この対象校は定期的に変わり、市内の小学校を順番に巡っていく。特徴は、対象校の生徒を堆肥化施設や自社農場に招き、リサイクルループの現場を直接見学できるプログラムとしている点。「食の循環」を実感できるため、小学校からは「子供たちの分別への意識が変った」「食べ残しがなくなった」などの声が届いており、プログラム終了後も堆肥を届けて校内菜園に活用してもらうといった交流が続く小学校もあるという。