

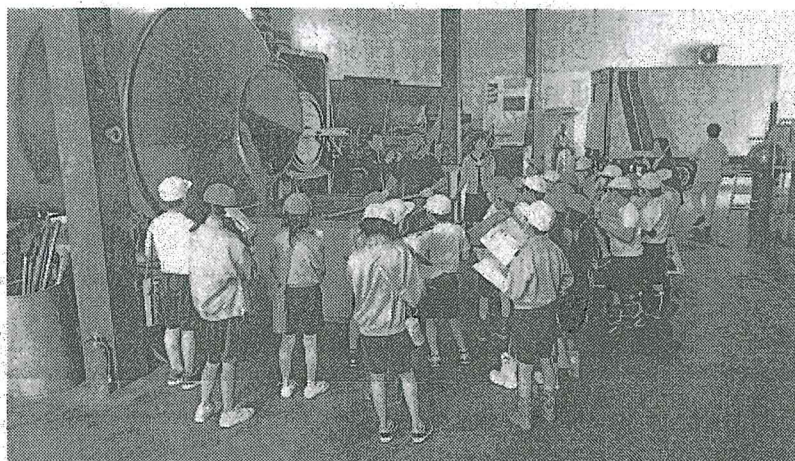
給食残さの堆肥化実施

三功

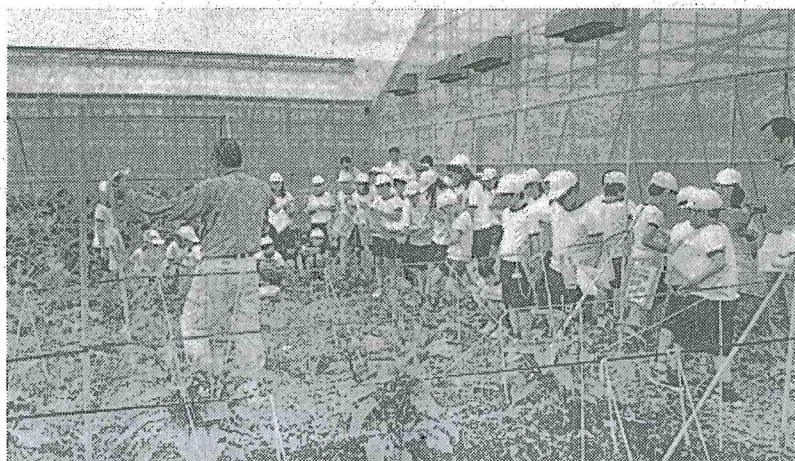
「食の循環」の体験学習も

食品リサイクル事業 いる。同社は事業開始等を手掛ける三功は、当時から堆肥化を請け2008年から津市の負い、対象となる小学「くろのんフード事業」校から給食残さを回収、堆肥化する。対象給食の調理くず・給食校は定期的な替わり、残さを堆肥化している。現在、市内の小学校約51校のうち、8校の回収量は約201分の給食残さを堆肥30キログラムほどで、野菜など併せて堆肥の提供と調理くずが多い。回収は自社車両で毎日行学習の受け入れも実施、地域の環境教育に貢献する。

津市の「くろのんフード事業」は市内小学校給食の残さを堆肥化する。同時に、堆肥作りおよび堆肥を使用している農場の見学を通じて「安全・安心な食の循環」を学ぶもの。現在では「津市バイオマス産業都市構想」における取り組みの一つとして位置付けられて



食品リサイクル施設での見学受け入れも



リサイクル堆肥で栽培された野菜も見学

回収している小学校に、校内菜園や花壇で使用するための堆肥を提供。さらに体験学習プログラムに協力し、自社の堆肥化施設、および堆肥を使用している農地での農業見学学習の受け入れを実施している。

見学等ではまず食品リサイクル事業等について説明し、実際の施設や農地を見て回る。見学する小学生は施設見学で大量の生ごみを目にして驚くという。また、堆肥が熟成するにつれ、臭気が減っていくのを体感できる。堆肥を使って栽培されている野菜を食べることもあり、「安全・安心な食の循環」をさまざまな形で学べるプログラムになっている。

同社は食品リサイクル事業として現在、スーパーマーケットや飲食店などから1日当たりの5-6kgの食品残さを回収し、堆肥化して「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生ごみ堆肥「有機酵素の里」に供給して野菜などの栽培に活用。

減農薬野菜として直売所やスーパーで販売し、ユニー等と連携してリサイクルループを構築してきた。

堆肥化施設には、混練機や1次発酵ドラムなどを設置。おがくずなどを設置。おがくずを混ぜ、生ごみ・種菌を混ぜ合わせ、ドラム内で18時間ほど発酵させた後、熟成槽で2-3日寝かせる仕組みだ。この適正処理、リサイクルの推進と減量のお手伝いができるよう、さまざまな形で今後も取り組みを進めてまいりたい。

片野社長は「食品リサイクルをはじめとする事業展開で、ごみの適正処理、リサイクルの推進と減量のお手伝いができるよう、さまざまな形で今後も取り組みを進めてまいりたい。」