



リサイクル・ループを確立するための組織づくり

株式会社日本フードエコロジーセンター
代表取締役 高橋巧一(獣医師)

ループリサイクル (循環型社会) の形成



日本フードエコロジーセンターの取り組み



食品リサイクル事業を通じて、
循環型社会の形成に貢献します。



株式会社日本フードエコロジーセンター

ホームページ : www.japan-fec.co.jp



工場概要

日本フードエコロジーセンター

項目	内容
施設の名称	日本フードエコロジーセンター (TEL042-777-6316 FAX042-777-6317)
施設の設置場所	〒252-0245 相模原市中央区田名塩田1-17-13 (工場設置場所) 相模原市中央区田名塩田1-10215-6 (駐車場)
土地利用の区分	市街化区域、工業専用地域
面積	【工場】土地面積：1527m ² 建物面積：909.5m ² 【駐車場】土地面積：1325m ²
取扱廃棄物名	動植物性残渣、廃酸、廃アルカリ、汚泥 (食品に限る) 一般廃棄物 (生ごみ)
処理方式、能力	飼料化 (破碎・発酵処理) 39 t/日：一般廃棄物処分13 t/日 ・産業廃棄物処分26 t/日
施設稼働時間	搬出入時間：午前8時～午後5時 365日稼働

会社概要



社名	株式会社日本フードエコロジーセンター (JAPAN FOOD ECOLOGY CENTER,INC.)
本社	神奈川県相模原市中央区田名塩田一丁目17番13号 TEL : 042-777-6316 FAX : 042-777-6317
代表者	代表取締役 高橋巧一
資本金	1,000万円
事業内容	食品リサイクル事業 (廃棄物処分業、飼料製造業、その他)
従業員	25名 (パートタイマー含む)



一般廃棄物処分業許可証 (相模原市)	2013.10.1 (2015.9.30)	相許可第B0213号 一般廃棄物処分業 相模原市指令 (廃指一) 第60号
産業廃棄物処分業許可証 (相模原市)	2013.10.1 (2018.9.30)	許可番号：第09820172918号
再生利用事業登録証明書 (環境省・農水省)	2013.10.1 (2018.9.30)	登録番号：14-11
再生利用事業計画認定 (農水省・経済産業省・環境省)	2014.3.28 (2017.3.31)	20総合第1034号・産第5号・ 環廃企発第080904001号 (食品リサイクルループ)：廃棄物処理法の特例

食品リサイクル作業の流れ 1



提携運搬業者が食品工場等から回収



専用保冷車でフードエコロジーセンターへ搬入



バーコードにより事業場別にデータ(量)をインプット

専用回収容器にて計量

① 食品循環資源の搬入

② 搬入物の計量



③ 原料投入 (余剰食品)

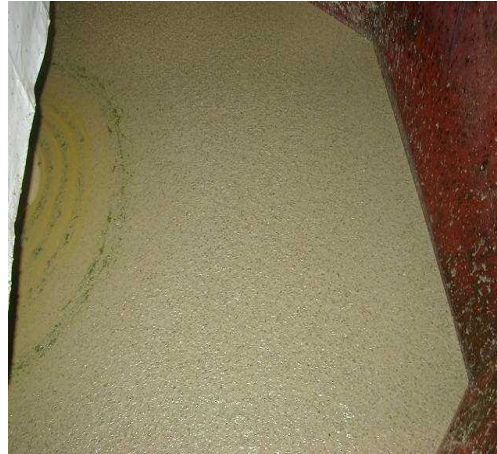


④ 選別作業 金属探知機、マグネット等

食品リサイクル作業の流れ2



⑤ 破 碎



破碎終了後（1次タンク内）



熱交換器 ⑥ 殺菌処理



⑦ 発酵処理



⑧ 飼料運搬用タンクローリー



給餌風景

リキッド発酵飼料の特徴

1)リキッド状(粥状)の飼料で安価

リキッド発酵飼料は、牛乳、ヨーグルト等の良質な食品循環資源の水分をそのまま利用することによりエネルギーコストを下げ、一般配合飼料の半分程度の価格で提供が可能となりました。

2)糞尿の臭気発生を抑制

リキッド状飼料のため、消化効率が良く、余分な窒素分が排出されないため、糞尿のアンモニア臭が軽減されます。

3)疾病率を低下させる

乳酸菌の働きにより腸管内に善玉菌を増加させるため、免疫力の向上、整腸作用等の機能があります。さらに粉塵の発生がなくなるため、肺炎等の疾病率も低下し、人の労働環境も改善されます。

4)安全で健康的な豚肉を消費者に提供

リキッド発酵飼料を給与した豚は疾病率が低くなるため、抗生物質の投与を軽減できます。そのため、安全で健康的な豚肉を消費者に提供できるのです。

小田急グループ「優とん」の宣伝・広告

「おいしい」「ヘルシー」
「おいしい」「ヘルシー」
「おいしい」「ヘルシー」

小田急グループでは、残った食材もムダにはしません。
ブタの体に良い飼料にリサイクル。
ヘルシーでおいしい豚肉を畜産に提供しています。

小田急グループの食品リサイクル

からだにやさしいメニューを、いっそうやさしくする豚肉です。

「優とん」は、小田急グループの工場畜産によって生まれた、安心の商品です。

豚を健康に育てるための乳発酵飼料をつくっています。乳発酵飼料は、豚の腸を健康に育てるための飼料です。

「優とん」豚肉のメニュー

「優とん」豚汁

「優とん」豚しゃぶ

小田急グループの食品リサイクル

からだにやさしいメニューを、いっそうやさしくする豚肉です。

「優とん」は、小田急グループの工場畜産によって生まれた、安心の商品です。

豚を健康に育てるための乳発酵飼料をつくっています。乳発酵飼料は、豚の腸を健康に育てるための飼料です。

「優とん」豚しゃぶ

「優とん」豚肉

「優とん」豚汁

小田急グループの食品リサイクル

お求めは…Odakyu OX 各店舗

食品リサイクルから生まれた安全・安心でおいしい豚肉「優とん」!

「優とん」は、小田急グループの工場畜産によって生まれた、安心の商品です。

豚を健康に育てるための乳発酵飼料をつくっています。乳発酵飼料は、豚の腸を健康に育てるための飼料です。

「優とん」豚肉のメニュー

「優とん」豚汁

「優とん」豚しゃぶ

小田急グループの食品リサイクル

小田急からのお知らせ

01

02

「おいしい」「ヘルシー」
「おいしい」「ヘルシー」
「おいしい」「ヘルシー」

ムダをなくす おいしさを生み出す 小田急グループの食品リサイクル

①残った食材などを回収 **回収**

小田急グループのスーパーなどで残った食材や賞味期限が切れた一部の食品は、廃棄せずに回収し「小田急フードエコロジーセンター」に搬送します。

②乳発酵飼料を製造 **製造**

小田急フードエコロジーセンターでは、運び込まれた食材などを攪拌・発酵・乾燥し、液体状の乳発酵飼料を製造します。

③健康でおいしい豚を飼育 **出荷**

製造された乳発酵飼料は、提供している畜産場へと搬入され、飼料内の乳酸菌の力によって健康な豚が育ちます。

④おいしい豚肉「優とん」が誕生

こうして育った豚を「優とん」と名付け、オレイン酸が多くコレステロールが少ないヘルシーな豚肉として、皆さまにご提供しています。

「優とん」はここで購入いただけます!

「優とん」は、一部のOdakyu OXの精肉売り場や、小田急百貨店のお中元・お歳暮ギフトとしてご購入いただけます。

詳しくはホームページ www.odakyu-bs.co.jp/yuton をご覧ください。

「おいしい」「ヘルシー」
「おいしい」「ヘルシー」
「おいしい」「ヘルシー」

株式会社エコスのリサイクルループ



株式会社エコスは東京都、神奈川県内の各店舗から排出される食品循環資源を(株)日本フードエコロジーセンターでリキッド発酵飼料し、その豚を用いて、ブランド豚「旨香豚」を開発、グループ81店舗で販売を行っている。

このような取り組みが評価され、平成21年度食品リサイクル推進環境大臣賞奨励賞を受賞した。



「エコス米」田植え・稲刈り体験ツアー

初夏の田植え、秋の稲刈りと、普段行えない農業体験を通じて、「地域のお客様とのふれあい」を大切にしています。

2008年度 田植え・稲刈り体験ツアー

田植えツアー 2008年5月10日(土) 実施 20組40名

茨城県筑西市の契約農場で田植え体験。その後はいちご狩りを行いました。



田植え体験



いちご狩り



参加者全員で記念撮影

稲刈りツアー 2008年9月20日(土) 実施 18組36名

初夏に植えた稲が立派に成長。稲刈り体験の後は梨狩りを行いました。



稲刈り体験・・・JA北つくば職員の指導でテキパキと



梨狩り



参加者全員で記念撮影

神奈川県立中央農業高校のリサイクルループ

神奈川県立中央農業でも、畜産部の生徒が(株)日本フードエコロジーセンターのリキッド発酵飼料を利用し、豚の肥育を行っている。

その豚は「ちゅのとん」という独自ブランド豚として販売されているが、日本フードエコロジーセンターへ食品循環資源を供給している(株)高島屋及び(株)利恵産業と共同でお歳暮商品として「ハンバーグギフトセット」の開発を行った。高島屋では「ガンバレ次世代ギフト」と題し、継続的に販売している。

この取り組みはTVや新聞等多くのメディアに取り上げられ、注目されている。



リサイクル・ループ確立のポイント

1)ステークホルダー全てがWIN-WINの関係を構築すること

ステークホルダー(利害関係者)、つまり排出事業者、リサイクル事業者、生産者、消費者の全ての人たちにメリットが享受できる仕組みづくりが重要。

2)コーディネイターの存在

排出事業者、リサイクル事業者、生産者、行政等を横断的に機能させ、連携を取っていくコーディネイター的な人材が不可欠。

3)リサイクル製品販売の積極的なPR

エコフィードを利用した豚肉、鶏卵等のリサイクル製品を消費者にわかりやすく伝え、理解したうえで購入するリピーターの確保が大切。

4)排出事業者の従業員への啓発活動

食品リサイクル法やループリサイクル製品の価値を排出事業者の従業員に理解させ、企業活動の一環として捉えることで、継続的な取り組みにつながる。