

フードエコロジーセンターに見学に行ってきました！

日 時 2018年5月14日

参加者 NACS 消費者教育委員会環境グループ 12名

所在地 神奈川県相模原市

(株)日本フードエコロジーセンターは食品リサイクル事業を行っています。

食品ロスを原料に豚の飼料を製造します。食の安全・美味しさを守るため、契約業者にはプラスチックなどのごみや大量の香辛料調味料などを使用した食品が入らないよう分別徹底したものを納品してもらっています。

“『食品ロス』に新たな価値を。”をコンセプトに、食べものの“環”をつくっています。

契約食品関連企業で発生する余剰食品→ 収集・リキッド発酵飼料（エコフィード）製造



食品スーパーやレストランでブランド肉として販売 ← 契約養豚農家で給餌

⇒食品リサイクル・ループ



原料投入して洗浄、選別するライン（右側）
その左にあるのは専用回収容器。決まっているから効率的に作業できる。



製造されたリキッド発酵飼料。常温で2週間もつ。
いつ製造されたか判るようシリアルNo.がつく。



リキッド飼料で育った「優とん」でのランチ兼定例会
すごいボリューム！

【ブランド豚肉「優とん」を食べるには】

Odakyu OX など… 詳しくは→<http://www.japan-fec.co.jp/acv/brand.html>

【見学者の感想】

- どさどさ運ばれてくるパンやご飯、野菜やフルーツを目の当たりにして、食品ロスを実感した一日でした。
優とん定食もボリュームで美味でした。
- 百聞は一見に如かず、心が痛みました。
- あの原料は、消費者の手元に届く前に廃棄され、大量のエネルギーとお金(税金)を投入して、豚さんの資料になっていることを考えると、「リサイクルしているから、良いですね!」という、単純な一言では片づけられない複雑な思いを感じました。
でも、まだ食べ物としての役割を果たしているだけ、いいのかな・・・とも思います。
- 百聞は一見にしかずでした。原料を食品ロスにした飼料会社なんだと思いました。
食べられるレベルでないとこの循環に入らない、食品ロスを減らす社会のあり方はとおいですね…。
- 食品ロスを目の当たりにした見学でした。廃棄物を資源化して活用することも大事ですが、その前に食品ロスの削減を考えることの大切さを感じました。
- TOKIOの0円食堂の食材のような、上質な食品ごみの山に、大変衝撃を受けました。
フードエコロジーのように有効利用している例があることは良いことですが、それ以上に有効活用されていない食べられる食品ごみ(事業ごみ)が日本にはまだまだたくさんあるのですよね。
- 食品ロスではあるけれども、資源にもなる事が実感でき、いい循環を作るシステムがもっと浸透するといいと思いました。
- 暖かい時期になったのでやっぱり臭いはありましたね。
でも食品に大量の水を使ってあのくらいの臭いで済んでいるのはさすがと思いました。
- リサイクル工場というよりは消費者志向の優良企業という感じでした。
豚の肉も柔らかく甘みがあっておいしかったです。

【ご担当者から】

このたびのご見学が有意義なものとなられたとのこと有難うございました。エコフィードで育成された豚を消費者の方に、広くおすすめできるように努力しておりますが、皆様のご協力をいただくことで、認知度が上がることを期待しております。豚肉の販売が増えれば養豚農家さんが弊社飼料を使用続けていただくことができ食品ロスを優良な飼料にリサイクルすることを拡大することができます。そのうえ飼料自給率の向上にも貢献します。また、焼却による税金の投入やCO2の削減にも寄与します。このあたりも消費者の皆様にお伝えいただければと思います。

(報告者：脇山 純子)