

# 食品ロスの有効活用への取組

イモ類のエコフィード原料化

食品ロスの地産地消

地域での多業種クラスターへの取組事例

エコフィード茨城協議会

事務局 石濱寛徳

# 地域で発生している食品ロスを有効活用するには？

- (1) 利用する畜産事業者の情報収集  
最も最初に必要な情報は、利用者側の情報
- (2) 排出元事業者の情報集  
どこで、なにが、どれくらい、いつ？
- (3) 発生している食品ロスの加工方法  
なにを、どうする？

# (1) 利用する側の畜産事業者の情報

- エコフィード導入を考えているか  
リスクがあっても、コストの低減が可能
- 独自の飼料配合ができるか  
多様な原料を受け入れる経験と知識が必要
- エコフィードに対応した給餌ラインがあるか  
既存のラインだけで対応できない場合は？

## (2) 排出元となる事業者の情報

- 地域や生産者との連携を考えているか  
自分の企業のみ利益を追求すると、多業種クラスターへの参加は困難(お互い様精神)
- 排出している食品ロスのコストを把握しているか  
現在のコストとエコフィード化のコスト比較
- エコフィード原料化事業に取り組めるか  
初期コスト・ランニングコスト等の負担が発生

### (3) 食品ロスのエコフィード化技術

- 食品ロスの成分・性状はどうか  
原料は？状態は？
- 食品ロスの発生状況はどうか  
どのくらいの発生量があるか？
- 時期的な特徴はあるか  
季節要因のあるものかどうか？

# 「いばらき地域」での活動事例

- 養豚は全国3位  
利用者の数も多く、規模も大きい
- 豊富な食品産業  
首都圏の台所として、多くの工場が稼動
- その他にも恵まれた立地条件  
研究機関が集約(つくば地区など)  
整備された道路網 など

# エコフィード茨城協議会とは

- 地域での食品リサイクル研究会から派生  
畜産事業者・排出事業者だけでなく、金融機関  
や自治体など、関係者が広く参集している
- 民間の需要が活動を主導している  
補助事業も利用するが、基本は民間の需要
- 研究機関のバックアップ  
技術・技法の確立は、研究機関が担当

# 「干しイモ」加工ロスの飼料化(1)

- 茨城県の県北地域は全国一の産地  
ひたちなか地区を中心に全国の80%を生産  
売れれば売れるだけロスも発生する
- 研究会への課題の持ち込み  
地域の第三セクターからの情報提供
- 多業種クラスター組織の効果  
研究会メンバーでの集中討議で飼料化へ



## 「干しイモ」加工ロスの飼料化(2)

- 排出されるロスの特徴  
栄養豊かな干しイモと同じ成分  
すぐ腐敗する・水分が多い(廃棄が困難)
- 加工・貯蔵の技術・技法  
乳酸菌を利用した発酵加工(オンサイト処理)  
プラスチック容器に、密閉して貯蔵・運送
- 利用に際して  
養豚事業者が配合飼料に混合して給餌

# ジャガイモ加工ロスのエコフィード原料化

- 菓子加工工程のロスを利用
  - ジャガイモと同等の成分で利用価値が高い
  - 腐敗が早く、非常に高い粘性
- 液状飼料原料に直接加工（オンサイト処理）
  - 粘性を下げる酵素や酸を利用した加工技法
- 高い費用対効果（排出元）
  - 廃棄コストを大幅に低減したりサイクル事業

# 成功の要因は？

- 「もったいない」と「コスト低減」の両立  
継続的な利用に向けた損益か？  
継続的な利用に向けた体制か？
- すべての参加者に恩恵があるような仕組み  
金融機関など他の参加者も継続的に参加  
地域としての取組が継続性を生む
- 確かな科学的根拠  
取組を確立するためのバックアップ体制

# ホームページなど

- エコフィード茨城協議会  
<http://www.cube2003.net/~ecofeed/>
- いばらき食品リサイクル研究会  
<http://ibaraki-shokuri.web.officelive.com/>
- 農事組合法人 百姓倶楽部  
<http://www.cube2003.net/~kurabu/>