

食品リサイクル・サロン 「四谷カフエ」開催

生ゴミを堆肥や飼料に

四月二六日、主婦連合会会議室で公益財団法人有機質再生センター主催、主婦連環境部共催で、獣医で有機質再生センター理事の高橋功一さんの講義を聞きました。また、乳酸発酵飼料とハーブで育った「大山ポーク」のしゃぶしゃぶと和郷園の有機野菜の試食も行なわれました。

当日は会員と一般参加者を、製造業八五％・卸売者含めて四〇名が参加し、業七〇％・小売業四五％でした。

二〇〇一年に食品リサイクル法が設立されましたが、現状は五〜六％ですが、今の日本では年間約三二〇〇万トンの食品ロスがあります。そのほとんどがゴミとして処理され焼却炉で燃やされています。約半分の量になると、安全性や品質の安定化、価格や利用先の確保等の課題、設備のコストなどが普及を阻み、更に自治体の焼却費用の問題、リサイクル製品の販売先が見つからない、認可の

問題、一般市民の理解不足などが課題となっています。

最近では食品関連事業



者、食品リサイクル施設と契約農場が組み生ゴミを食品循環資源として堆肥化、飼料化し、野菜や米、肉を生産し製品を食品工場やスーパー、レストランなどで販売する食

品リサイクル・ループという取り組みをすることでできてきました。

試食した豚肉は、小田急フードエコロジーセンターでつくられた安全・安心な飼料で育った豚

で、試食の野菜の生産者の和郷園は一〇〇軒の農家の団体でサミットストア店舗の残渣をバイオマ

スプラントで肥料化し循環型リサイクルに取り組んでいます。また、大田区にあるバイオエナジー株式会社は八〇七〇日の食品廃棄物から発電事業を事業化した唯一といえる会社と紹介され、参加者の興味を引きました。

最後に、家庭で簡単にできる、段ボール箱の中にヤシの実の殻を粉碎した粉とおがくずをベースに生ごみを刻んで発酵さ

せる肥料（段ボールコンポスト）の紹介がありました。臭気が少なく野菜や庭木が良く育つそうです。

私たちが消費者ができる調理法をする、④TVや新聞雑誌で紹介された情報に惑わされない。分かります。講義と試食が大好評でした。