



「優とん」を手にする高橋社長

わが社の『いち押し』

（株）日本フード エコロジーセンター

日本フードエコロジーセンター（中央区田名塩田）は、食品廃棄物の循環型システムを構築しています。食品工場やスーパーなどから出た廃棄物を、回収して同社の工場場で飼料化、養豚農家に販売しています。さらに、その養豚農家で生産された豚肉は、小田急OXなどの店頭と並べられています。廃棄物の回収↓飼料化↓生産↓小売り↓再び回収。こうしたサイクルの流れを農家や小売りと連携して確立しており、循環型社会の形成に貢献しています。

■メーカーの半額で供給

田名塩田にある本社工場では、神奈川県内をはじめ、東京や埼玉といった地域から計180以上の事業所から出る食品廃棄物を受け入れています。処理能力は1日最大39トン。現在、フル稼働に近い状態です。

ここで廃棄物をリキッド（液体）状の「エコフィード」と呼ばれる飼料にリサイクルしています。「ドイツなど欧州では、飼料

はリキッド状が主流です。日本の養豚農家が使っている粉状の飼料の方は少数派です」と高橋巧一社長は言います。

リキッド飼料の利点としては、生産時の乾燥工程が不要であることや、売れ残りの牛乳、シロップなどの液体廃棄物も原料として使えることです。

輸入穀物の高騰で飼料が高くなっています。ただ、同社では「飼料メーカーの半額程度で供給しています」（同社長）と、養豚産業の活性化に一役買っています。

また、農家の要望によって、飼料の栄養価などを調整。完全なオーダーメイド飼料として提供しているのも特徴です。原料を輸入穀物に頼らないため、安定価格を実現できるのです。

食品廃棄物から液体飼料 循環型社会の形成に貢献



回収された廃棄物のリサイクル工程

「優とん」は小田急OXのなかでも、リピート率の非常に高い商品。「脂に甘みがあった、さっぱりとした味わいです」（同社長）としており、根強い人気を誇っています。

■スーパーでも人気商品

飼料は計15の契約農家に販売。そして生産された豚肉の販売ルートは同社で紹介しています。養豚農家に対し、飼料の供給から販路開拓まで支援しているケースは珍しいといえます。販売先の紹介手数料もありません。

「養豚農家が反映しないと当社のビジネスも成り立ちません」と高橋社長は強調します。農家との共存共栄のスタンスを崩さず、さらなる飛躍を目指しています。

一方、生産した豚肉の一部は「優とん」のブランドで、小田急OXの18店舗、小田急百貨店などに置かれています。「優と

ん」は小田急OXのなかでも、リピート率の非常に高い商品。「脂に甘みがあった、さっぱりとした味わいです」（同社長）としており、根強い人気を誇っています。



小田急OX店頭と並べられた「優とん」

日本の食品廃棄物の量は年間2000万トンに及びます。今の焼却処分ままだと、地球温暖化の原因とされる二酸化炭素（CO₂）排出量に歯止めがかりません。その点、循環型を実現する同社のノウハウは国内外から注目されており、実際「海外も含め、問い合わせは毎日あります」（同社長）といえます。工場見学者は絶えず訪れています。驚くことに、同社ではたとえ同業者であっても、見学者に工場内をすべて公開しています。

「ノウハウは持ってもらう構いません。同じことをやる会社が増えることで、少しでも循環型社会の構築に貢献できれば」と高橋社長。環境先進企業として、日増しに存在感を高めています。

相模原市中央区田名塩田1-17-13
042-1777-6316