

多様な食品廃棄物のエコフィード化と リサイクル・ループの構築

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）

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。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

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		会社概要	
日本フードエコロジーセンター		J.FEC	
項目	内容	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.)
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)	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
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)	代表者	代表取締役 高橋巧一
土地利用の区分	市街化区域、工業専用地域	資本金	1,000万円
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	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)
取扱廃棄物名	動植物性残渣、廃酸、廃アルカリ、汚泥 (食品に關する) 一般廃棄物 (生ごみ)	従業員	25名 (パートタイマー含む)
処理方式・能力	飼料化 (破砕・発酵処理) 39t/日・一般廃棄物処分13t/日 ・産業廃棄物処分26t/日		
施設稼働時間	搬出入時間: 午前8時～午後5時 365日稼働		

エコフィード認証書 目 次 第2回相模原市議会(第10回定例会)11月10日 氏名 氏名 株式会社日本フードエコロジーセンター 施設から申請された以下の飼料もエコフィードと認定する。 エコフィードの発行者 FE 認証A (2018年12月) 食品関係団体等: JAFPA 認証申請日: 平成30年10月27日 有効期限: 平成30年12月31日 一般社団法人 日本科学技術振興協会 代表 石橋 良	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・ 環境企発第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



小田急グループ「優とん」の宣伝・広告



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



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。



神奈川県立相原高校 畜産部あいはら豚の中華まん商品開発グループ

日本農業賞・特別部門 第6回「食の架け橋賞」

神奈川県立相原高校では、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。その豚を用いて、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)中村屋と共同で「あいはら豚の中華まん」を開発し販売を行った。

中華まんに入れる野菜も無農薬野菜を自分たちで栽培し、そのレシピも何度も試行錯誤しながら取り組み、多くの消費者から評判の商品開発に成功した。

このような取り組みが評価され、第6回「食の架け橋賞」を受賞した。



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。



様々なリサイクルループの取り組み

1. タカナシ乳業(株)の取り組み



タカナシ乳業株式会社

タカナシ乳業(株)では、消費期限切れ等の乳製品を(株)日本フードエコロジーセンターにおいて、リサイクルしているが、さらにそのリキッド発酵飼料を利用して肥育した豚「優とん」を横浜工場の社員食堂でメニュー化して、社員への啓発活動の一環としている。

2. 相模原市 学校給食の取り組み

相模原市では、小学校の給食や給食センターの食品残さを(株)日本フードエコロジーセンターにおいて、リサイクルしている。

毎年各学校の栄養士がバスで日本フードエコロジーセンターへ見学を行い、「食育の日」等に「優とん」を給食のメニューとして利用し、食育の一環として栄養士の方が生徒に話しをする等の取り組みが始まっている。

3. (株)いなげやの取り組み

(株)いなげやは平成26年12月に日本フードエコロジーセンターとあずみ野エコファームで再生利用事業計画の認定を取得し、リサイクルループの取り組みとして豚肉の販売を開始した。