

東北イートップ

食品循環の取組拡大へ

大豆 食品も視野に

農業と一体で推進

山形県庄内地域で食品廃棄物の肥料化を手掛ける東北イートップ（山形県鶴岡市、成澤剛社長、☎ 02335・644・5785）は、

循環型農業と一緒にとした食品循環の取り組みを強化する。顧客の地元スーパーが、同社と連携したエコ米プロジェクトで県からリサイクルシステム認証を受けるなど具体的な成果もあり、食

品リサイクルで農産物の流通まで含めた仕組みの構築を、他の顧客にも提案していく。

市内の工業団地に構

える同社の肥料化施設は、縦型発酵槽（中部工コテック製）2基を核とするもので、1日当たり8・4tの処理能力がある。2013年に1号機を導入し、一廃と産廃の処分業許可を取得してスタートしたが、スーパーなど

の食品残さを中心にして処理で、フル稼働に近い状態になったことから、17年に2号機を増設した。

現在は50カ所以上の排出事業所から、1日当たり6～7tの食品廃棄物を受け入れている。ほとんどの事業所には、同社が用意した容量40tの専用コンテナに食品残さを投入してもらい、コンテナごとに回収する。一方、食

品工場などからは、食

品の在庫品を箱ごと受け入れ、搬入後に機械選別をするケースもある。

処理工程では、食品廃棄物に戻し堆肥を混ぜ、縦型発酵槽で2、3週間かけて発酵させることで、農家が大豆の生産に乗り出す流れができる。その生成物を、同社の成澤社長が代表を努める協力会社で、農作業の請負業務を手掛けている工コファーム藤輝会

が引き取り、数ヶ月間熟成させた後、特殊肥料として地元の農業者グループに販売している。肥料は減農薬・減化学肥料の栽培で、当初から水田用に引き合ったといふのが多かったという。

成澤社長は、「農地保

全の観点からも、食品リサイクルの取り組みを通じて大豆の栽培を後押ししたい。将来的に大豆ミートなどの商品を注目している商品を前面にPRしながら、食品循環の輪を拡大していきたい」と抱負を語った。



稼働中の縦型発酵槽。槽内や製品の取り出し口から出る臭気はダクトで吸引し、屋外の微生物脱臭槽で処理する。この脱臭システムに加え、発酵状態を良好に保つことで、臭気トラブルの発生を抑えているという



食品廃棄物を蓋つきの専用コンテナで回収し、コンテナは洗浄してから返却する。排出者からは「ごみ置き場を衛生的に保つことができる」と好評だ

令和3年10月25日 日報ビジネス株式会社 発行
週刊 循環経済新聞 NO1558 掲載記事より抜粋