

「食畜連携で資源循環型社会の構築を」



財団法人 食品産業センター
理事長 岩崎 充利

当センターでは、平成14年度以来、畜産廃棄物と食品廃棄物を融合化した堆肥作りに向けて、社会的、技術的な課題、問題点を整理し、検討委員会を設置し、研究を進めてきている。

畜産廃棄物と食品廃棄物の融合化は、ひとつには資源の効率的有効利用に根ざした地域循環型社会の構築であり、もうひとつは高品質な堆肥の生産を目指している。これらは、社会環境にとっても、農産物の育成にとっても今後の重要な位置付けを担うものと考えられる。

昨年このような試みがすでに実証されている代表的事例として、特に熊本県と福島県の取り組みについて、重点的に調査を行ったが、これらについて若干ここでご紹介したい。

まず前者の熊本県宇土市においては、宇城農業協同組合を中心として堆肥作りが進められており、同組合が健康土作りセンターを設置し、地域で発生する乳牛糞、肉牛糞、植物性残渣、家庭系生ごみを融合し、堆肥を製造し、販売している。中でも家庭系生ごみについては、宇土市の広報活動と市民の一致協力の下、生ごみの分別収集が行なわれており、その後同センターに持ち込まれている。このことについては宇土市にとっても、焼却費用の面で環境財政に大きく貢献している。

宇城農協では、同じく管内の柑橘農家（デコポン、イチゴ等）に営農指導をしつつ混合堆肥を施用している。さらにこの堆肥は、高品質のため引き合いも多く、キュウリの比較栽培試験でも、生育・収量とも優良となっている。

一方、後者の福島県においては、大玉村の國分農場が、主に岳温泉旅館組合から食品残渣を受け入れ、畜糞と混合し、独自の処理システムで堆肥化しつつ地元の有機農業生産者に販売している。原料となる食品残渣は、基本的に調理残渣と残飯であり、引き取り、分別の徹底などきめ細かいこのシステムは極めて優れたものとなっている。

また、排出者側である岳温泉旅館組合は、(1)旅館から排出される食品残渣を徹底分別し、國分農場に搬出(2)國分農場では、これらを畜糞等と混合し、堆肥化後旅館組合へ有料納品(3)旅館は、地元の有機農業生産者が國分農場より仕入れた堆肥を使用し、生産した有機野菜を旅館の献立に利用するといった循環型システムを取り入れることにより、食品残渣の処理費用の軽減化を図るとともに、地域資源循環型社会の構築に貢献している。

さらに農業生産者にとっても、國分農場の高品質な堆肥を利用することにより、岳温泉旅館組合傘下の旅館に生産物を納品することができるメリットがある。

以上2事例のいずれも、相互にメリットを享受しつつ、排出者、処理者、利用者の三位一体型の循環型システムを構築しており、代表的事例として大いに注目される場所である。

このように食畜連携による地域資源循環型社会の構築は、現代社会における環境問題の解決には欠かせない要素となってきている。「家畜排せつ物の管理の適正化及び利用の促進に関する法律」が昨年11月完全施行され、ますます家畜排せつ物に対する規制は厳しさを増してきている折り、片や食品製造工場・外食・中食から排出される食品残渣の処理については、食品リサイクル法によりどの事業者も再生利用等の実施率を平成18年度までに20%以上にすることが目標として定められている。従って、今や食畜連携のシステムを確立することは、畜産農家と食品産業にとっては喫緊の課題といっても過言ではない。

最後に食品産業センターは、食品産業界における唯一業種横断的な団体であり、現在大きな課題となっている環境問題については、法律の普及・啓発も含め重点項目として対応しているところである。中でも畜産との関わりでは、前述のとおり食品残渣との新たな利活用に向けて地域の実態に即し、全国展開が図られるべくシステムモデル化を目指しており、今後の畜産環境の整備にわずかなりともお役立ちたいと考えている次第である。