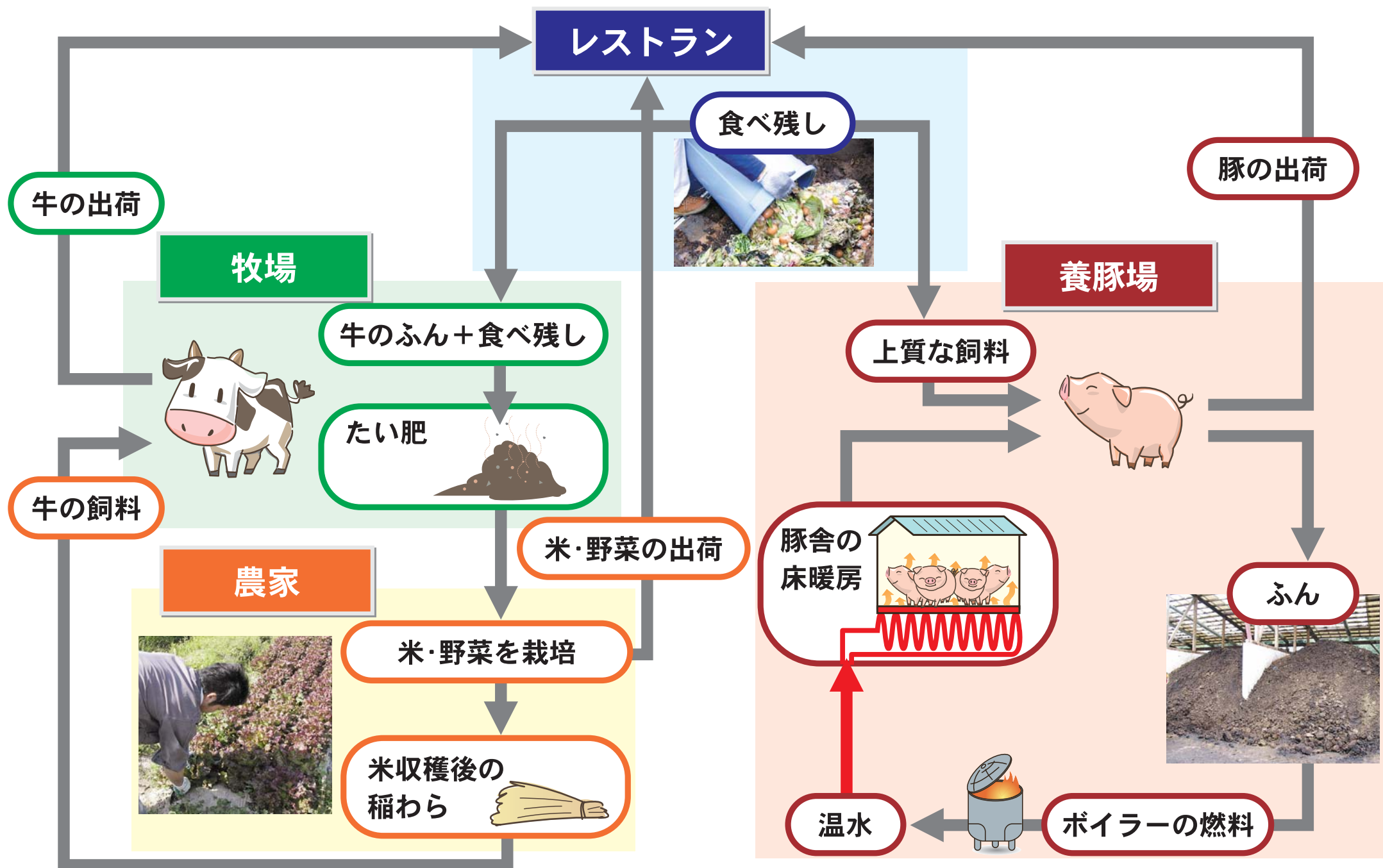
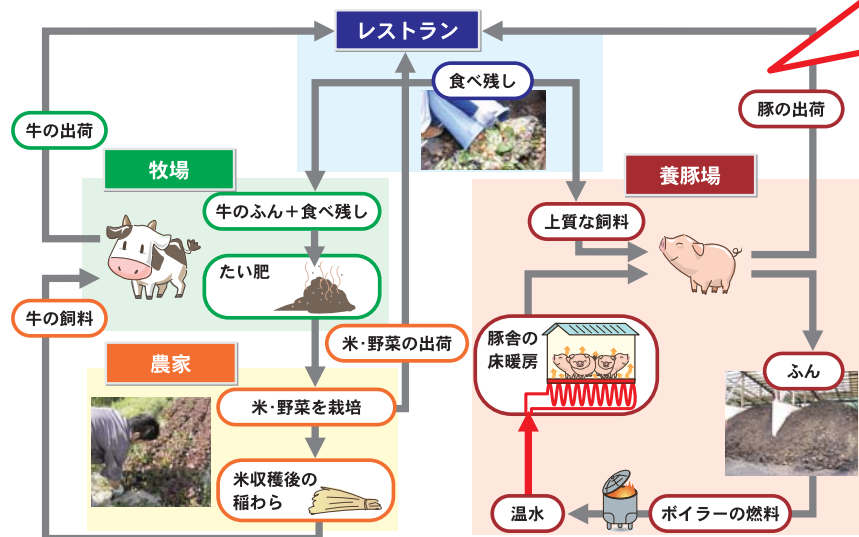


食べ残しを資源として生かす様々な循環



食べ残しを資源として生かす様々な循環



●「食べ残し」を「エネルギー」に

①豚のふんをボイラーの燃料として有効活用

②CO₂の排出も大幅に削減

豚のふんを燃料とするバイオマスボイラーで、温水を作り、豚舎の床暖房に利用することで、資源の有効活用となったほか、年間約57 tもの二酸化炭素の排出削減を行うことができました。写真・資料提供：増田畜産(有) 緑ヶ丘牧場

写真・資料提供：増田畜産(有) 緑ヶ丘牧場

それに比較し、現代は、お弁当や外食店、家庭で大量に出る食べ残し、いわゆる食品ロスが大きな問題となっています。

●「食べ残し」を資源として生かす

ここでは、レストランなどから日々出る「食べ残し」を生ごみとして廃棄するのではなく、資源として生かす独自の「地産循環型再利用」の仕組みを構築した県内の飲食業者の取り組みを紹介します。

①食べ残しの分別と回収

レストランから日々出る「食べ残し」を専用の冷蔵庫で保管し、肉の骨や魚の小骨なども丁寧に分別して、資源として使いやすくします。そして、週に1度回収し、契約している牧場や養豚場に運びます。

②食べ残しの資源化

牧場に運ばれた「食べ残し」は、牛のふんと混ぜ合わせて上質なたい肥に、養豚場に運ばれた「食べ残し」は、酒かすなどと混ぜ合わせて、上質な飼料として豚に与えます。

③食べ残しの有効活用

牧場で作られた上質なたい肥は、業者が契約する農家へ無料で提供され、そこで収穫された米や野菜は、業者にまとめて出荷されます。また、米を収穫した後の稲わらは、牧場に運ばれ、牛の飼料として提供されます。

さらに、養豚場で育てられた豚や牧場で育てられた牛も業者に出荷されています。

④安全で美味しい食の提供

このような独自のサイクルの中で、化学的な肥料や飼料に極力頼らず、自然に近い形で育てた環境にやさしく安全な食材をレストランなどで提供することができます。

写真・資料提供：(株)平井料理システム

【関連する各教科の学習内容】

	小3	小4	小5	小6	中1	中2	中3
社会	○地域の人々の生産や販売 ○ごみの処理と利用 ○果の地形や産業、県内の特色ある地域				【地理】 ○世界と比べた日本の地域的特色(資源・エネルギーと産業) ○日本の諸地域(産業)(環境問題・環境保全)		【公民】 ○私たちと国際社会の諸課題(地球環境・資源・エネルギー問題) ○私たちと国際社会の諸課題(よりよい社会を目指して)
理科							○自然環境の保全と科学技術の利用
技術・家庭(技術)							
家庭							
技術・家庭(家庭)			○快適な住まい方 ○環境に配慮した生活の工夫		○住生活の工夫 ○家庭生活と環境		