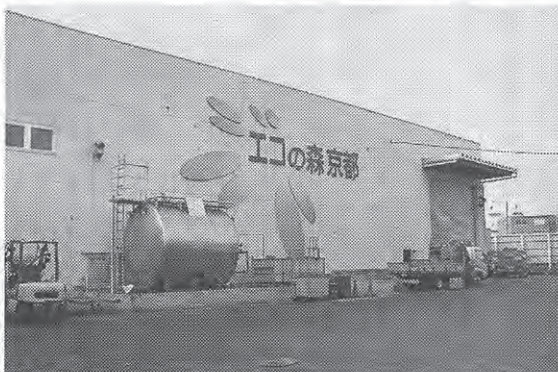


コンビニ残さ回収を強化

期限切れ弁当を飼料に

京都有機質資源

食品残さの飼料化事業を展開する京都有機質資源（京都府長岡京市、安田春春社長、☎075・9553・6110）は、大手コンビニチェーンのセブンイレブンの店舗や弁当製造工場から出る食品残さの回収を強化する。現在、京都府全域と滋賀県大津市で回収。今後は滋賀県草津市と同

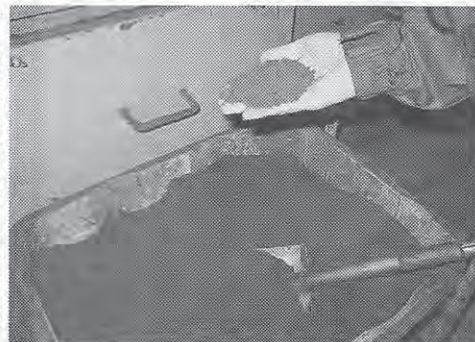


飼料化施設「エコの森京都」の外観

守山市などへ拡大させる方針だ。

同社の飼料化施設「エコの森京都」の最大処理能力

は24時間稼働で1日当たり126ト。コンビニやスーパー、食品工場などから食品残さ月約1800トを収集し、約360トの飼料を製造して



製造された飼料

方法は一油温減圧乾燥（みよこ）1号」は09年9月、エコフィード認証を取得した。

セブンイレブンは、1994年から廃棄物の一括回収・処理システム「エコ物流」を導入。指定の廃棄物処理業者に該地域の工場や店舗から出る廃棄物の一括収集を依頼し、その再資源化を進める。京都有機質資源の担当する地域は、同システムへの店舗の加盟率が全国的にもトップクラスに高いという。同社は、加入店舗などから食品残さを回収し、養鶏・豚用飼料として再生させている。

器包装や木くずなどの異物を除去する。そこに油分を混ぜ合わせ、減圧下で加熱して水分率が3%になるまで脱水。次に混入した油を圧搾して取り除き、残った固形原料を粉砕して飼料にする。

減圧によって沸点が90度Cと低くなるため、水溶性たんぱく質や窒素などの有効成分を破壊せず、良質な飼料を製造できる。また、製造過程で除去された廃プラや廃油を燃料化するなど、原料の100%利用を実現している。

「将来的には食品ループの構築も目指していきたい」と語る。

同社の安田曉彦室長

は、「他のコンビニ各社も食品リサイクルへの取り組み拡大に向けて意欲的な姿勢を見せている。将来的には食品ループの構築も目指していきたい」と語る。