



# 日本フードエコロジーセンター(J. FEC)の 食品リサイクル・ループ構築

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](http://www.japan-fec.co.jp)



# 工場概要

日本フードエコロジーセンター

# 会社概要



| 項目      | 内容   |
|---------|--|
| 施設の名称   | 日本フードエコロジーセンター<br>(TEL042-777-6316 FAX042-777-6317)                                  |
| 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)<br>相模原市中央区田名塩田1-10215-6 (駐車場)                  |
| 土地利用の区分 | 市街化区域、工業専用地域   |
| 面積      | 【工場】土地面積：1527m <sup>2</sup> 建物面積：909.5m <sup>2</sup><br>【駐車場】土地面積：1325m <sup>2</sup> |
| 取扱廃棄物名  | 動植物性残渣、廃酸、廃アルカリ、汚泥 (食品に限る)<br>一般廃棄物 (生ごみ)  |
| 処理方式、能力 | 飼料化 (破碎・発酵処理) 39t/日：一般廃棄物処分13t/日<br>・産業廃棄物処分26t/日                                    |
| 施設稼動時間  | 搬出入時間：午前8時～午後5時 365日稼動   |

|      |   |
|------|---|
| 社名   | 株式会社日本フードエコロジーセンター<br>( JAPAN FOOD ECOLOGY CENTER, INC. )         |
| 本社   | 神奈川県相模原市中央区田名塩田一丁目17番13号<br>TEL : 042-777-6316 FAX : 042-777-6317 |
| 代表者  | 代表取締役 高橋巧一  |
| 資本金  | 1,000万円   |
| 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)                                      |
| 従業員  | 28名 (パートタイマー含む)   |

## エコフィード認証書

住所 神奈川県相模原市中央区田名塩田1-17-13  
氏名又は名称 株式会社日本フードエコロジーセンター  
貴社から申請された以下の飼料をエコフィードと認証する

エコフィードの名称  
FE 認証A  
23 認証第12号



食品精製資源利用率：100%

認証年月日 平成23年12月22日  
有効期限 平成26年12月21日

一般社団法人 日本科学飼料協会  
理事長 石橋 晃

|                               |                          |   |
|-------------------------------|--------------------------|---|
| 一般廃棄物処分業許可証<br>(相模原市)         | 2013.10.1<br>(2015.9.30) | 相許可第B0213号 一般廃棄物処分業<br>相模原市指令 (廃指一) 第60号                      |
| 産業廃棄物処分業許可証<br>(相模原市)         | 2013.10.1<br>(2018.9.30) | 許可番号：第09820172918号  |
| 再生利用事業登録証明書<br>(環境省・農水省)      | 2013.10.1<br>(2018.9.30) | 登録番号：14-11  |
| 再生利用事業計画認定<br>(農水省・経済産業省・環境省) | 2014.3.28<br>(2017.3.31) | 20総合第1034号・産第5号・<br>環廃企発第080904001号<br>(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

# リキッド発酵飼料の特徴

## 1)リキッド状(粥状)の飼料で安価

リキッド発酵飼料は、牛乳、ヨーグルト等の良質な食品循環資源の水分をそのまま利用することによりエネルギーコストを下げ、一般配合飼料の半分程度の価格で提供が可能となりました。

## 2)糞尿の臭気発生を抑制

リキッド状飼料のため、消化効率が良く、余分な窒素分が排出されないため、糞尿のアンモニア臭が軽減されます。

## 3)疾病率を低下させる

乳酸菌の働きにより腸管内に善玉菌を増加させるため、免疫力の向上、整腸作用等の機能があります。さらに粉塵の発生がなくなるため、肺炎等の疾病率も低下し、人の労働環境も改善されます。

## 4)安全で健康的な豚肉を消費者に提供

リキッド発酵飼料を給与した豚は疾病率が低くなるため、抗生物質の投与を軽減できます。そのため、安全で健康的な豚肉を消費者に提供できるのです。

# ループリサイクル (循環型社会) の形成



# 小田急グループ「優とん」の宣伝・広告



からだにやさしいメニューを、いっそうやさしくする豚肉です。

「優とん」は、小田急グループのエコ事業によって生まれた、安心の商品です。

豚を健康に育てるための乳豚発酵飼料をつっています。乳豚発酵飼料は、豚を健康に育てるための飼料です。

小田急グループの食品リサイクル事業

乳豚発酵飼料 豚糞 豚尿

乳豚発酵飼料 豚糞 豚尿

乳豚発酵飼料 豚糞 豚尿

からだにやさしいメニューを、いっそうやさしくする豚肉です。

「優とん」は、小田急グループのエコ事業によって生まれた、安心の商品です。

豚を健康に育てるための乳豚発酵飼料をつっています。乳豚発酵飼料は、豚を健康に育てるための飼料です。

小田急グループの食品リサイクル事業

乳豚発酵飼料 豚糞 豚尿

乳豚発酵飼料 豚糞 豚尿

乳豚発酵飼料 豚糞 豚尿

※お求めは…Odakyu OX 各店舗

食品リサイクルから生まれた安心・安心でおいしい豚肉「優とん」!

「優とん」は、小田急グループのエコ事業によって生まれた、安心の商品です。

豚を健康に育てるための乳豚発酵飼料をつっています。乳豚発酵飼料は、豚を健康に育てるための飼料です。

小田急グループの食品リサイクル事業

乳豚発酵飼料 豚糞 豚尿

乳豚発酵飼料 豚糞 豚尿

乳豚発酵飼料 豚糞 豚尿

小田急からのお知らせ

01 小田急グループの食品リサイクル事業について

02 小田急グループの食品リサイクル事業について



## 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

株式会社 小田急ビルサービス 環境事業部 伊藤 聡基 「小田急グループの食品リサイクルの取り組みをご紹介します」

①残った食材などを回収 回収

小田急グループのスーパー等で残った食材や賞味期限が切れた一部の食品は、廃棄せずに回収し「小田急フードエコロジーセンター」に搬送します。

②乳豚発酵飼料を製造 搬送

小田急フードエコロジーセンターでは、運び込まれた食材などを牧畜・発酵処理し、液体状の乳豚発酵飼料を製造します。

③健康でおいしい豚を飼育 出荷

製造された乳豚発酵飼料は、提携している養豚場へと搬入され、飼料の力によって健康な豚が育ちます。

④おいしい豚肉「優とん」が誕生

こうして育った豚を「優とん」と名付け、オレイン酸が多くコレステロールが少ないヘルシーな豚肉として、皆さまにご提供しています。

「優とん」はここで

「優とん」は、一部の切場や、小田急百貨店としてご購入詳しくはホームページ www.odakyu-bis.co.jp/yuton をご覧ください。

# 小田急グループ「優とん」のギフト商品例



# 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。



# リサイクル・ループ確立のポイント

## 1)ステークホルダー全てがWIN-WINの関係を構築すること

ステークホルダー(利害関係者)、つまり排出事業者、リサイクル事業者、生産者、消費者の全ての人たちにメリットが享受できる仕組みづくりが重要。

## 2)コーディネイターの存在

排出事業者、リサイクル事業者、生産者、行政等を横断的に機能させ、連携を取っていくコーディネイター的な人材が不可欠。

## 3)リサイクル製品販売の積極的なPR

エコフィードを利用した豚肉、鶏卵等のリサイクル製品を消費者にわかりやすく伝え、理解したうえで購入するリピーターの確保が大切。

## 4)排出事業者の従業員への啓発活動

食品リサイクル法やループリサイクル製品の価値を排出事業者の従業員に理解させ、企業活動の一環として捉えることで、継続的な取り組みにつながる。