

〔技術のページ〕

利用できる食品副産物はこんなにある！

県内の食品廃棄物のアンケート調査から

岡山県総合畜産センター 経営開発部
 専門研究員 山田 徹夫

近年、循環型社会の構築や飼料自給率の向上への取り組みとして、食品副産物（業者側では廃棄物）を用いた家畜飼料化への取り組みに関心が高まっていますが、その利用はあまり進んでいません。

そこで、県内で排出されている食品廃棄物についてアンケート調査を行い、その現状と問題点について検討したので、その概要をお知らせします。

1 アンケートの調査結果

(1) アンケート先

今回のアンケートは、食品廃棄物を出している業者（図1）のうち、食品廃棄物の約4割を排出しており、なおかつ比較的再生利用しやすいといわれる食品の製造・加工業者167業者を対象に行いました。

図1 食品廃棄物を出している業者



(2) アンケートの項目

アンケート項目は食品廃棄物を排出しているかどうか、その種類、排出量、処理方法、再生利用の考え方などを尋ねました。

(3) アンケートの回答

約4割の63業者から回答が得られ、その内39業者が食品廃棄物が発生している

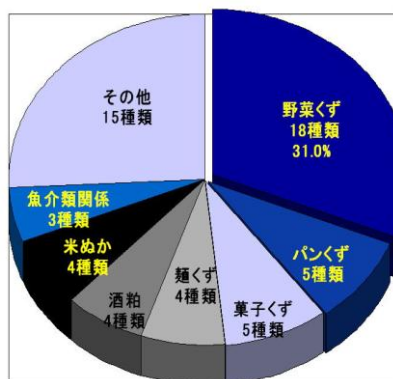
と回答がありました。

(4) 食品廃棄物の種類

排出されている食品廃棄物は全部で58種類で、このうち野菜くずが3割を占めています。（図2）

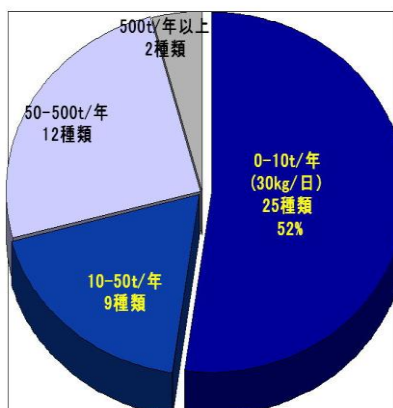
図2 食品廃棄物の種類

(5) 食品廃棄物の排出量



食品廃棄物の排出量を見てみると、年間10t未満（30kg/日程度）のものが約半数、年間50t未満のものを併せると7割と大部分を占めています。（図3）

図3 食品廃棄物の排出量

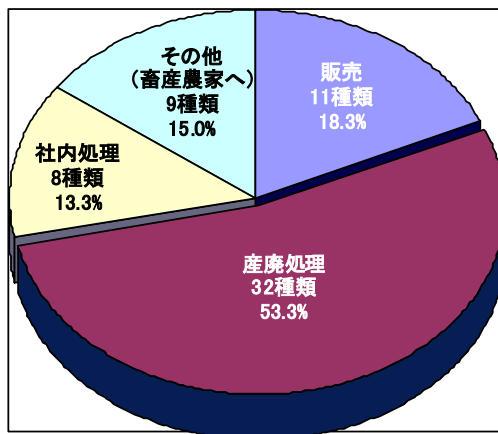


(6) 食品廃棄物の処理方法

食品廃棄物の処理方法は、販売しているものは2割で、7割は産廃処理や社内での処理を行っています。

その他、畜産農家が利用しているものも9種類あり約1/3が再生利用されています。畜産農家が利用している食品廃棄物は酒粕、麺くずなどです。(図4)

図4 食品廃棄物の処理方法



(7) 食品廃棄物の再生利用についての考え方

食品廃棄物の再生利用については、

- ①もったいない
- ②処理費用が上昇している

などから再生利用可能であれば検討したいという意見も寄せられましたが、

- ①量が少ない
- ②廃棄物を貯めるスペースがない
- ③毎日処理した方が衛生的

などの理由で現状の産廃処理や社内処理で対応する業者の方もあります。

国の行った食品循環資源の再生利用等実態調査においても再生利用を推進するに当たって

- ①保管場所の確保と臭気対策
- ②コストの低減

などが課題となっており、今回のアンケート調査と同様の傾向がみられました。

2. 食品廃棄物の飼料利用上の問題点

「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」(食品リサイクル法)では循環型社会の構築をめざし、食品関連事業者に食品廃棄物の再生利用に取り組むことを求めています。

しかし、食品廃棄物を飼料として利用する場合には次のような問題点が考えられます。

飼料利用への問題点
①成分や品質が安定しているか
②安全性に問題はないか
③一定量を確保できるか
④安価に利用できるかなど

今回調査した食品の製造・加工業者から排出される食品廃棄物は、品質や安全性の面など問題は少ないと思われませんが、実際に家畜へ給与する場合は、その保存性や成分特性、生産物に対する影響を調査し、適切な給与量や方法を見極める必要があります。また、小規模の排出業者では、飼料化のための輸送・保存システムを確立する必要もあります。

総合畜産センターでは、以前から食品副産物の飼料利用の研究に取り組んでおり、今年度は「岡山県畜産便り7月号」に紹介したモヤシ屑のTMR利用や餡粕についても調査を行っています。

食品副産物など未利用資源の飼料利用は環境面からだけでなく畜産業界にとってもメリットがあり今後も調査研究を進めていく予定です。

さらに、飼料化できないものでも廃棄物として焼却や埋め立てするのではなく、堆肥やバイオエネルギーなどに再利用する必要があると思われます。