

改正食リ法

食品関連事業者の挑戦

毎月第1・3週掲載

◇ 26 ◇

戸田家

三重県鳥羽市の大手老舗旅館「戸田家」は、約20年も前から生ごみ処理機を導入して食品リサイクルを進めてきた実績を持つ。館内のレストランなどから出る残飯を堆肥化して地元の農家に提供し、食品リサイクルループを構築。また、調理残さは魚や鶏の飼料に活用して、食品リサイクル率100%を達成した。今後は、培ってきたノウハウを周辺の旅館・ホテルに拡大させる。

観光都市である鳥羽。テムの構築を推進。早市は、ごみ排出量の中頃から食品リサイクルでもホテル・旅館から取り組む戸田家は、の生ごみが多いというモデル事例として地域特徴を持つ。そのため、を引っ張る存在となっ焼却処分費の削減を図っている。

る市は、「ホテル・旅 戸田家は1992年、館等の生ごみの減量化 保管場所からあふれるが鍵」として循環シス ごみの悪臭や害虫など

食Rシステム構築から約20年 ノウハウを周辺旅館に拡大へ



ホテルの外観



導入している生ごみ処理機

の対策として、生ごみ区にあって、「飼料価の堆肥化を決断した。敷地内に発酵式生ごみ処理機を2台導入。従業員への分別指導や脱臭装置の改良など試行錯誤を重ね、近隣農家と連携して地域循環システムを構築してきた。そして、堆肥以外の用途を模索する中で01年、産学官連携の「伊勢志摩食品リサイクル研究会」を立ち上げて養殖魚飼料の開発に乗り出す。マダイなどの養殖業が盛んな鳥羽地

現在、同旅館で発生する食品残さは1日当たり約1500kg。そのうち約120kgの残飯を堆肥化し、残りの調理残さを魚や鶏の飼料として活用している。これら野菜は「甘くておいしい」と、宿泊客から好評を得ているという。

今後は行政と連携し、これまで培ってきたノウハウを同地区のホテル・旅館へ広げる活動に力を入れる。中部地方環境事務所のモデル事業として、近隣の「鳥羽国際ホテル」と共同で堆肥化を行うほか、養殖魚の飼料化についても再度前進させる取り組みが進行中だ。

実倉秀明取締役執行役員は、「将来的には、ループ野菜や魚を駅前の朝市などで提供したい。鳥羽を環境の町として発展させるのが目標」と語る。