

食品残さの飼料利用（リキッドフィード）

（神奈川県：株式会社 日本フードエコロジーセンター）

取組項目

飼養管理	良質堆肥の生産	堆肥の広域流通	国産飼料生産・利用	有機畜産	その他（※）
			○		

（※）畜産GAP、農場HACCP、労働環境の改善、消費者理解の醸成 等該当するものを記入

<取組主体について>

- ・所在地：神奈川県相模原市
- ・代表者：代表取締役 高橋 巧一
- ・雇用者数：35名（パート含む）
- ・HP等：<https://japan-fec.co.jp/>



エコフィード工場

<取組について>

○ 概要

- ・食品工場の余剰品やスーパー、百貨店の賞味期限切商品等、約180箇所が発生する食品残さ日量約35tを原料として受入れ、豚用の発酵リキッドフィードを日量約42t製造（平成17年から事業開始）。
- ・15戸の養豚農家（茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、神奈川県、千葉県、長野県、青森県、宮城県）に、飼料を供給。
- ・食品残さを原料として豚用の発酵リキッドフィードを製造し、生産した豚肉を販売するという地域循環畜産の「環」を構築。学校給食残さも活用し、生産した豚肉を学校給食として提供する取組の実施により、食育の推進にも貢献。

○ 成果

- ・発酵リキッドフィードは常温で10日間保存可能。農家の要望にあわせた飼料の成分調整、配達を実施。飼料コストは、配合飼料のみの給与に比べ、約5割低減。
- ・発酵リキッドフィードで育てた豚は、オレイン酸等の不飽和脂肪酸が多いことから、ヘルシーで風味が甘くとろけるような肉質となり、健康に育った豚をブランド肉「優とん」「旨香豚」として販売。
- ・製造飼料はエコフィード認証を取得。

○ 今後の課題

- ・豚肉についてエコフィード利用畜産物認証を取得することを検討中。
- ・飼料原料を排出する事業者に対して、食品残さに異物が混入することのないよう、分別の徹底の理解醸成。
- ・顧客への商品PR能力の向上。消費者に対して資源循環型の取組等をアピールすることにより、豚肉の付加価値を高めた販売の促進。
- ・飼料製造工程における新たな加熱基準への対応に伴う飼料品質（栄養バランスや嗜好性）の安定性の確保に努める。
- ・食品残さを有効活用し、飼料自給率の向上に貢献する食品リサイクルの意義を食品残さ排出業者や消費者に対して周知する。



エコフィード給餌



エコフィード原料

