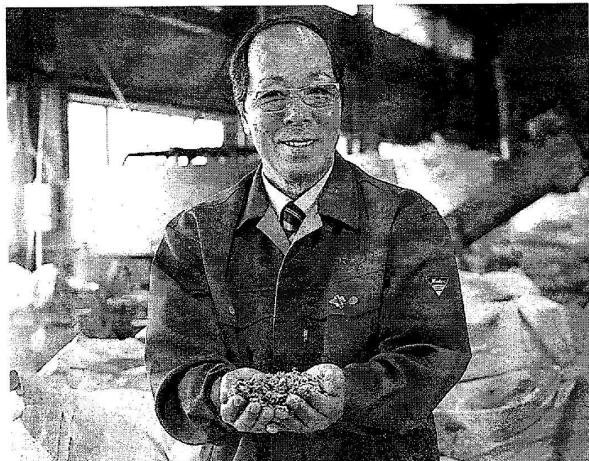


食品残渣 家畜エサに



工場でエコフィードを手にする
阪口宗平社長＝紀の川市

紀の川市桃山町にある「エコの里 桃山工場」には、県内の食品工場などが、年間1万㌧以上の食品廃棄物が集まる。おからや麦茶のかす、梅の種、ミカンジユースの搾りかす……。水分が多くて腐りやすい食品残渣を、乾燥させたり、密閉して発酵させたりして保存性を高める。栄養剤を少し足し、独自の配合でかき混ぜれば、エコフィードの出来上がりだ。臭くなく、甘く香ばしいにおいがする。エコフィードは、「エコ」と飼料を意味する「フィード」を合わせた造語。

未利用資源が家畜のエサに――。和歌山市の産業廃棄物処理会社「エコマネジメント」が、食品加工の過程で出る食品残渣などを使った家畜用飼料「エコファイード」を作っている。作り始めたきっかけは、処理しきれずにたまたま大量のおからだった。

和牛飼育も 食の循環を目指す

食品廃棄物を減らし、飼料自給率向上にもつながるとして国も普及に力を入れている。

同年9月、台風12号が直内を襲い、甚大な被害が出た。田辺市の畜産農家が牛の飼料を流されて困っていることを知り、おからを使つたエコフィードを持って行つたところ喜ばれた。それから1年半、おからを利用した飼料を県内の農家に無料で配つた。

まの協力のもと、繁殖和牛用エコファームを作り、コストを続けた。牛の嗜好性が高いという結果が出たため、14年から本格的に販売を始め、翌年には繁殖和牛用の「エコファーム認証」を取得した。

イードを使った和牛の実証飼育を始めた。現在、16頭を育て、目指す肉質によって飼料の配合を変えていく。県から飼育試験を委託された6頭は、ビタミンを豊富に与えて赤身がうまい牛に、焼き肉チエーンや肉卸会社から預かってきた5頭は、霜降りの多い牛を目指している。5頭は自社購入の繁殖和牛で、エコファーダーを中心に育てている。

7年後には100頭を目指したいという阪口社長。「エコファーダー牛」として売り出していきたい。和歌山で食の循環を実現していけば」と話す。



自社の牛舎でエコフィードを使い飼育している牛=御坊市、エコマネジメント提供