新たな挑戦が付加価値生む

西日本で新展開

エコフィード活用の「紀州和華牛」

エコマネジメント

″SDGs貢献″価値ある畜産へ

飼料化施設「きららエコフィード」は2006年に操業開始した。処理能力は1日当たり24・1トンで、原料の栄養成分を壊さない「減圧乾燥システム」が特長。ほぼ真空状態の中で乾燥処理し、タンパク質や脂質の変質を抑えて栄養価の高い飼料に仕上げられる。23年には、施設の安定稼働をはじめ、人材育成や労働環境整備の取り組みが評価され、(一社)全国食品リサイクル連合会の優良業者認定を取得した。

現在、県内全域の食品工場やレストラン、スーパー、コンビニなどの他、市内の学校給食センター(全校)から食品残さを月量約200トン受け入れている。これらを基にエコフィード「きららミール」を月間約50~60トン製造し、主に飼料メーカーに供給している。

同社の中島浩専務は、「事業の新たな可能性を見いだすことに加え、飼料は豚熱などの供給停止リスクもある中で、複数の出荷先を確保しておくことが大切だと考えている。クエタマの養殖は全国でも数少ない。早期の市場展開を進め、事業の安定化や地域活性化につなげたい」と話した。

産業廃棄物処理業を手掛けるエコマネジメント(和歌山市、阪口宗平社長、☎073・422・6513)は、食品リサイクル飼料(エコフィード)を活用した黒毛和牛「紀州和華牛」のブランド化に成功し、SDGsに貢献する畜産事業を展開している。飼料のうちエコフィードの配合率は通常1~3割だが、ここでは肥育牛の全てでエコフィードを7割近く使用。高品質な和牛と環境負荷低減を両立した。一層の認知度向上や事業拡大を通じ、「生産者が豊かになる農業」の実現を目指す。

同社は、およそ10年前からエコフィード製造や牛の飼育事業に乗り出した。もともと産廃として処理していた「おから」が動物のエサになるという話をきっかけに、乳酸菌発酵によるサイレージ化を開始した。(公社)畜産協会わかやまの協力を得て、県内で排出される植物性残さを使い、専用のレシピを作成。繁殖農家らも協力して実証を進め、高品質なエコフィード生産のノウハウを構築した。

その後、エコフィードの品質を担保するため、自社で実証牧場を開設した。現在、御坊エコファーム実証牧場(同県御坊市)、湯浅エコファーム実証牧場(同県湯浅町)の2牧場を保有。現在の飼育頭数は、繁殖牛と肥育牛を合わせて300頭以上に上る。

エコフィードの原料には茶かす、おから、菓子類などの他、和歌山の特産品であるミカン、醤油、梅のかすも使用。これらを使ったエコフィードで牛を育てたところ、赤身が多くヘルシーで、抗酸化作用などがあるビタミンEが1・7倍という特長ある牛肉ができた。飼育でビタミン制限をしないことで、アニマルウェルフェアにもつながっている。県がブランド化を決め、「紀州和華牛」が誕生した。

味の良さだけでなく、SDGsに貢献できる和牛として人気を呼び、2020年度には、県が取り扱う優良商品「プレミア和歌山」で最大級評価となる審査委員特別賞を受賞した。湯浅町のふるさと納税の返礼品としても登録されている。阪口社長は、「国内には著名なブランド牛があるが、その市場を狙っていない。味が良く栄養満点で消費者が喜び、牛にも優しい。環境負荷の低減にもつながる。この価値を分かってもらえる人のもとに届けたい」と話す。

エコフィードを7割近く使用

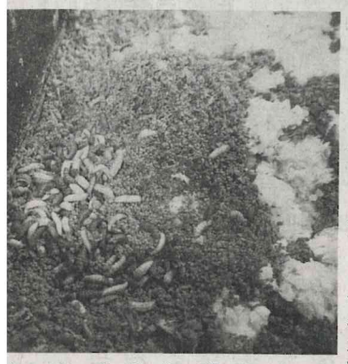
同社は現在、主に和歌山県内の食品工場等から食品廃棄物を受け入れている。21年にはエコフィードを生産する桃山アップサイクル工場(同県紀の川市)で、飼料化事業では県内で初めて、登録再生利用事業者の認定を取得した。

阪口社長は、「実際に畜産を手掛けてみて、農業の大変さを痛感した。大切な『人の食』につながる農業を行う生産者が、より一層豊かになれる仕組み、社会を作っていかなければならない。一歩ずつ、10年先を見据えて事業を進めていく」と話している。

″ミズアブ養殖″本格展開へ

ハーツ

循環型の「鶏卵」開発も



食品リサイクル事業等を手掛けるハーツ(名古屋市、上内厚子社長、☎0561・56・6613)は、食品残さをエサにアメリカミズアブを養殖する実証事業を完了し、本格展開に乗り出した。ミズアブ幼虫の雑食で大食いという特性を生かし、食品残さをエサとして与え、養殖して高タンパク質な素材に変換。乾燥ミズアブ幼虫の雑食で