



GUNMA FOOD RECYCLE LOOP PROJECT

はじめに...

すまいる一歩の活動について、事務局長の広瀬雅美さんに取材させて頂きました。

取材項目

1. すまいる一歩の概要
2. すまいる一歩の取り組み
3. すまいる一歩の今後の展望

すまいるーぷ これまでの歩み

- 2009年7月 ・高崎経済大学大宮研究室が参加していた内閣府認定の「大学が核となる高崎元気推進プロジェクト」の取り組みの一つとして産官学連事業がスタート。
- 2010年1月 ・「高崎食品リサイクルループ協議会」を設立。大宮登先生が会長に就任。19団体が参加。（食品メーカー、リサイクルラント、産廃収集事業、配合飼料メーカー、大手デパート、スーパーマーケット、ホテル、畜産業、養鶏業、環境コンサルタント、地元大学、メディア）

2010年6月

- ・エコフィード循環事業協同組合（兵庫県）の取り組み「ECOFEED LOOP」を見学に行き、モデルとする。

2011年4月

- ・民間リサイクルプラント（IRM）が稼動。

2012年2月

- ・リサイクルされたえさによって育てられた商品のブランド化を目指し、ブランド名を公募。1000件以上の応募が殺到。ブランド名「すまいるーぷ」が決定。

2012年4月

- ・一般社団法人となる。
 - ・学校給食で出る野菜くずや食べ残しの肥料化を高崎市から委託。

- 2013年2月
- ・商標登録が完了。
 - ・商品にすまいるーぷのロゴシールを貼って販売する。



- 2013年12月
- ・高崎市の9割が自校方式で地元の食材を使ったメニューにこだわりを持っていることなどの魅力を伝えるため『たかさき奇跡の給食』（からすがわ出版）を出版。1500冊を高崎市に寄付。

- 2015年6月
- ・高崎市以外の団体の参加、活動の広がりを受けて「ぐんま食品リサイクルすまいるーぷ協議会」と名称を変更する。団体数19→34へ増加。

すまいるーぶの取り組み 高崎食品衛生協会と連携

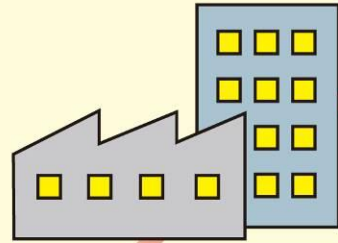
バケツ一杯食品リサイクル運動の取組イメージ



誰もが笑顔になれる、地域で育てる 食品リサイクルプロジェクトです。

- ▶ 「一般社団法人ぐんま食品リサイクルすまいるーぷ協議会」は地域の中で食べ物を循環させる輪をつくり、循環型社会の実現を目指しています。
- ▶ すでに地域のスーパー・工場・給食から出た食品廃棄物を飼料にして、「すまいるーぷブランド」として食材を販売しております。

再生利用事業者



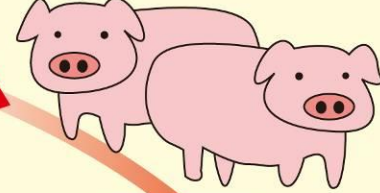
リサイクル施設

飼料 肥料

循環型社会の構築

農業

農林漁業者等

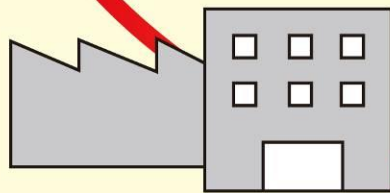


畜産業



← 分別された、調理くず・売れ残り・食べ残しなど

食品リサイクルの中心的な役割を担う食品関連事業者



食品メーカーなど

食品卸し
スーパー
百貨店
八百屋など

スーパー

商店

ホテル
レストラン
旅館など

レストラン

- 工夫して加工残渣を減らす
- 出してしまった加工残渣は分別してリサイクルへ

- 工夫して売れ残りを減らす
- 出してしまった売れ残りは分別してリサイクルへ

- 工夫して食べ残しを減らす
- 出してしまった食べ残しは分別してリサイクルへ

今、取り組んでいること

- ▶ ①IRM発酵飼料（サイレージ）への取組み
- ▶ ②バケツ一杯食品リサイクル運動への取組み
- ▶ ③社会福祉法人と包装入り食品製品の飼料化リサイクルへの取組み

IRM発酵飼料（サイレージ）



乳牛に与える発酵飼料の研究をしており、
現在牧場と共同で開発した発酵飼料を試験
給仕を行っております。

バケツ一杯食品リサイクル運動



鮮度が命！

食品リサイクルに興味があるがわからない、無理だと思われていた街の飲食店から出される生ごみを、バケツ一杯から誰でも参加できる食品リサイクル運動です。一般市民の参加も期待されています。

社会福祉法人での破袋・破碎フロー

産業廃棄物として包装入り麺製品の廃棄

ぐんま食品リサイクルすまいるーぶ協議会



食品メーカー

産業廃棄物
収集運搬業者

社会福祉法人
産業廃棄物
処理事業者
(破袋)



管理体制下により
包装入り麺製品
の開封・分別作業

- 麺
- スープ等調味料
- 包装資材

- 包装資材
- スープ等調味料
を産廃処理

社会福祉法人
産業廃棄物
処理事業者
(破碎)



管理体制下により
包装入り麺製品
の乾麺を破碎

すまいるーぷの今後の展望

①バケツ 1 杯運動

飲食店から出る有料処理 事業系ごみが、現在は無料の家庭ごみとして出されることが多いため、群馬県内の飲食店からバケツ 1 杯分のリサイクルできるごみを回収する。

②カップ麺の飼料化

群馬県には、カップ麺をつくる有名企業の工場があり、食料品店にカップ麺を配送しているが、食料品店は食品流通の3分の1ルール（賞味期限が1年だとすると、初めの4カ月間は正規価格で販売。5ヶ月から8ヶ月間は割引をし、この期間内で売れなかった商品はメーカーに返品するというルール。）に従って、期限を過ぎたカップ麺を返品してしまう。この返品されたカップ麺は飼料化できるが、分別するのにコストがかかるため、現在は焼却処分されている。そこですまいるーぷでは、分別作業の人員費削減と、障がい者支援をかねて、社会福祉法人と連携した分別作業を予定している。

すまいるーぷの今後の展望

③サイレージ

従来は回収した食料残渣を燃料を使って乾燥させていたため、莫大なコストがかかるという課題があった。回収した野菜くずなどを乳酸菌で発酵させて低コストで良質の飼料化ができるサイレージの取組を強化する。

④知名度の向上

高止まりしている輸入飼料に比べ、すまいるーぷの飼料が良質かつ安価であることなどを知ってもらうための広報活動をし、高崎健康福祉大学の参加や、栄養士会との連携、たかさき食育・健康フェスタなどのイベントに積極的に参加し、試食や販売を行うなど知名度向上活動に取り組んでいく。