



新会社社長に就任した高橋巧一氏

ていくことが重要だと思っている。世界的にもそうだが、日本においても豚肉は食材として非常にポピュラーである。しかし飼料原料のほとんどを海外から輸入し、高い生産コストで輸入豚肉との競争を強いられ続けている。しかも、一般の消費者に日本の養豚産業の存在意義があまり認識されていない。この現状を変えていかないと、今後日本の養豚産業は生き残っていけないのではないだろうか。

ヨーロッパでは近年、フードロスの問題が取りざたされており、2015年を反食品廃棄物年にしようとしてEUで正式決定された。日本でも2000年には、いわゆる食品リサイクル法が制定され、食品リサイ

クルが盛り上がったが、その取り組みがあまりPRされてこなかった。ここに至って3分の1ルールなど食品ロスの問題が注目されるようになり、ヨーロッパでの大規模は取り組みなどの影響を受けながら、日本でもフードロスの問題がかなり取りざたされてくるのではないかと思われる。

ただ、食品リサイクルにおいては、決してヨーロッパが常に先進的であるというわけではなく、BSE発生時に食品廃棄物の餌としての利用を全面的に禁止したが、日本では飼料製造における管理や畜種の制限などを設けた上で使用を認めた。そのことについてヨーロッパは日本を見習うべきだと日本を評価するとともに自らを批判している。

また食品リサイクルの方法については、当初より農水省もエコフィードとして飼料化を最優先するということを明確に打ち出しており、畜種ごとに合った食品残さや加工を施すことで全畜種利用可能だが、利用面では養豚が最も適しており、その取り組みを拡大していけば養豚の意義がさらに打ち出していけるのではない

今年10月1日、(株)小田急ビルサービスの小田急エコロジーセンターからフードエコロジー事業を承継(分社化)し、(株)日本フードエコロジーセンターが開業した。同センターでの業務は、食品廃棄物を飼料化し、養豚農家などにエコフィードを提供していくという、小田急エコロジーセンターでの業務をそのまま継承するが、分社化により、迅速な意思決定と経営効率化を進める。長年この事業の指揮を執り、新会社の社長に就任した高橋巧一氏に近況や今後の計画などについて伺った。以下に高橋氏の談話を紹介する。(編集部)

日本の養豚産業の存在意義を高める

日本の養豚生産においては生産性の向上や生産コストの低減などへの努力が続けられ、以前に比べればかなりの改善がみられるが、輸入穀物価格の高騰などで日本の養豚産業は依然厳しい状況に置かれている。こういう時代だからこそ、日本における養豚産業の存在意義や位置づけを明確にしていく上で、食の循環における養豚産業の必要性をアピールし

農家の要望に応え数種類のエコフィードを供給

食品残さは現在も、小田急線沿線の小田急グループ関連の施設から2割程度、残り8割がグループ外の施設から回収されており、食品工場から出る麺類コンビニ弁当のご飯やパン屋から出るパン、スーパーなどから出る野菜くずなどが当社のエコフィード(リキッド発酵飼料)の原料となる。

エコフィードの供給先は神奈川県を中心に関東圏内の15の養豚場で、1日40トン、農家の希望に応じ数種類のエコフィードを製造・供給している。種類の違いというのは、例えばリジンとトリプトファンを多くしてほしいとか、炭酸カルシウムではなく乳酸カルシウムにしたいといったかなり緻密な要望に対応したもので、ベースとなるエコフィードの水分やpH、栄養成分などが配合設計通りに管理されているからこそそうした対応が可能になる。肥育後期は指定配合飼料を使うから前期の餌としてのみエコフィードを使うので、カロリーとタンパク質を高めに



小田急線沿線のパン屋やコンビニ弁当工場などから日々、大量のパンやご飯などが回収されてくる



さらに進化する
養豚分野のエコフィード

エコフィードで養豚産業の存在意義高める 分社化でさらなる効率化、供給拡張目指す

(株)日本フードエコロジーセンター
高橋巧一社長に聞く

今年10月1日、(株)小田急ビルサービスの小田急エコロジーセンターからフードエコロジー事業を承継(分社化)し、(株)日本フードエコロジーセンターが開業した。同センターでの業務は、食品廃棄物を飼料化し、養豚農家などにエコフィードを提供していくという、小田急エコロジーセンターでの業務をそのまま継承するが、分社化により、迅速な意思決定と経営効率化を進める。長年この事業の指揮を執り、新会社の社長に就任した高橋巧一氏に近況や今後の計画などについて伺った。以下に高橋氏の談話を紹介する。(編集部)

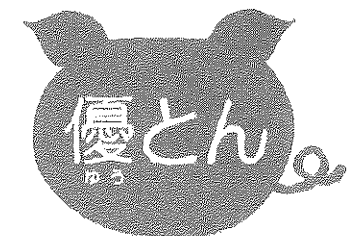
日本の養豚産業の存在意義を高める

日本の養豚生産においては生産性の向上や生産コストの低減などへの努力が続けられ、以前に比べればかなりの改善がみられるが、輸入穀物価格の高騰などで日本の養豚産業は依然厳しい状況に置かれている。こういう時代だからこそ、日本における養豚産業の存在意義や位置づけを明確にしていく上で、食の循環における養豚産業の必要性をアピールし



今年10月1日に新会社となった(株)日本フードエコロジーセンター

からだにやさしい 味がやさしい



乳酸発酵飼料育成豚



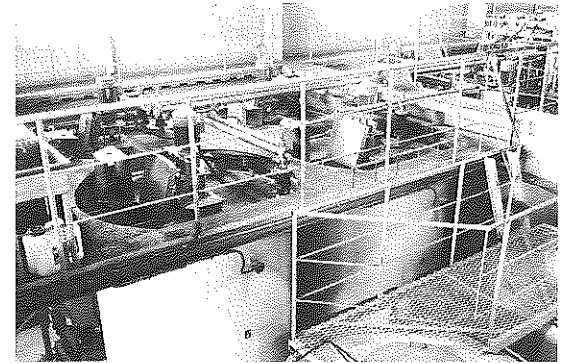
Odakyu OX など大々的に販売される「優とん」



「優とん」のロゴを付した10トン車で各農家にエコフィードが配送される



破砕機による液状化処理が行われる



80℃以上で殺菌処理が行われる

さらに当社では畜草研との共同研究で、飼料用米の粉末をサイレージにしてしまい、それと当社のエコフィードを混ぜて給与することで非常に飼料効率が上がるという試験データを得ている。粉末は繊維が多くてTDNが低い、当社のエコフィードは逆にそのままだとTDNが高く、それを緩和するためにパンなどさまざまな原料と混ぜているが、その際に粉末も使うようにする。飼料用米の粉末と当社のエコフィードの併用で、非常にコストが安くTDNやタンパク質が適度な飼料ができることがすでに実証されている。エコフィードは軟脂や厚脂が課題だったが、それを飼料用米の粉末のサイレージとの併用により確実にクリアできるのである。

飼料用米の利用という面では、現在当社エコフィードを使っている養豚農家の多くが稲作も行っており、それぞれの地元で農地を貸すから耕作してほしいと頼まれており、そういうところを借り飼料用米の生産に充てることもできる。耕作地には肥料として豚の堆肥を利用して、飼料用米を自ら生産しエコフィードと併用することで飼料効率

使うから油分を10%カットしてほしいとか、動物性たんぱく質は一切入れないでほしいといった農家ごとの細かい要望にもきめ細かく対応している。価格的には1kg当たり5〜6円程度で、乾物換算にして25円〜30円程度になるが、明らかに配合飼料よりは安い。

かつてエコフィードは厚脂になるなどの問題が指摘されていたが、現在ではそのあたりのメカニズムは解明されている。しかし飼料の種類そのものを急に変えることはリスクを伴うため、肉質や生産性などを見ながら、例えば最初は2000頭のうち200頭だけエコフィードを与え、その次に400頭に増やしていくなどが通常の方法である。

「優とん」ブランドを展開、エコフィード60トンまで拡大

15戸の養豚農家のうち、「優とん」というブランド名で小田急が買い取っているのは3戸。小田急百貨店やOdakyu OXなど小田急関連の店舗などで販売をしている。このほか、関東でチェーン展開するスーパー「エコス」は週40頭、「旨香豚」という別のブランド名で仕入れている。

「優とん」「旨香豚」にはエコフィードの給餌量や抗生物質の使用などの管理基準が指定されている。エコフィードに利用している食品残さを大手食品メーカーなどから排出される単品多量のものを有価で入手しているところも少なくないが、我々は駅ビルの中や百貨店の中に入っているパン屋や小田急沿線のスーパーなど小規模な施設から物流網を使い（廃棄業者25社と提携）回収をしているのが特徴。工場の能力的な面や近辺のマーケット的な面などを考慮し、当社のリキッド発酵飼料であるエコフィードは将来的に1日当たり60トンまで製造量を増やせると考えている。

未利用資源の利用技術を積極開発、飼料用米との併用効果も実証済み

さらに我々は今までエコフィードにしてこなかったものをエコフィードにしようと技術的検討を続けている。例えば、米のとき汁は今まででは廃水として処理されていたが、無洗米などが出てきたこともあり、廃水処理施設の他に濃縮装置などを設置してもらおうように提案している。

豚肉の自給率は徐々に低下しており、TPPなどにより貿易の自由化がさらに進めばスーパーで販売される豚肉は大部分が輸入物になってしまいかもれない。しかしその一方で、道の駅や直売所、高級スーパーなどではいわゆる、こだわりの豚肉が飛ぶように売れる。

古くからの商習慣という高い壁があり、食肉流通業者、特に大手にはなかなか新しいコンセプトの商品が理解されない。しかし日本市場で生き残っていくには、格付は等外になつてしまいが、本場において差別化商品として生産していく、あるいはエコフィードなどを使って生産コストを下げながらトータル的な価値を上げ勝負していく、そしてそのコンセプトを理解してくれる流通業者がパートナーとして協力にバックアップしてくれる。そうした形であれば生き残れないのではないだろうか。

コスト低減とともに価値高めていくことが重要

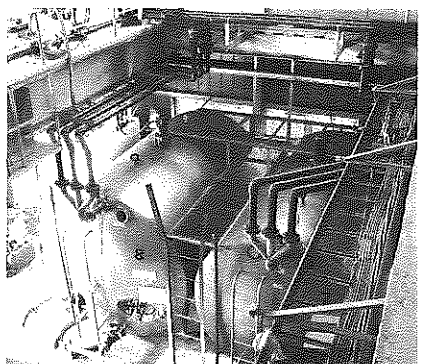
を向上させることができると同時に、循環型農場も実現できるのである。

少なくとも養豚生産段階においては、飼料コストの低減と飼料自給率向上、それと同時に高品質豚肉・高付加価値豚肉を生産していくことが生き残りの重要な条件となるだろう。

リサイクル業者同士の連携も重要視し、食品施設などの紹介や、例えば、うどんやそばなどは飼料化できないが、てんぷらかスは飼料化できないから、それはエネルギー化を行っている工場に持ち込むようにするという連携を行っている。

99%が水という米のとき汁をなるべくコストをかけずに80%ほどに濃縮。95%程度まで濃縮すれば、物流コストも下がり利用価値も出る。そのため設備の設置を当社が食品工場側に提案しているが、関東近辺に拠点をもち、しかも大手企業の上層部に対して提案ができるので当社の強みである。

殺菌処理後、6〜8時間かけて発酵処理が行われる



殺菌処理後、6〜8時間かけて発酵処理が行われる

