

改正食リ法

食品関連事業者の挑戦

日影茶屋

老舗の日本料理店を経営する日影茶屋(神奈川県葉山町、角田庄右衛門社長)は今年3月から、生ごみ処理機を使った食品残さのたい肥化を本格的に始めた。リサイクルループの構築も進めており、「ゼロ・ウェイスト(ごみゼロ)」を目指す葉山町で、先駆的な取り組みとして注目を浴びている。

日影茶屋は現在、日の「ゼロ・ウェイスト本料理店」「葉山 日影 宣言都市」となるべく茶屋「欧風レストラン 廃棄物の減量化を実践」・「マール・ド茶屋」施。事業系一廃の処理のほか、和・洋菓子店 料金が3〜4倍に上がったという。

食品リサイクルに取り組みをきつかけとなったのは、葉山町のごみゼロ施策だ。同町は2008年、2市1町のごみ処理広域化計画を離脱し、日本で3番目

処理機設置でループ構築 ごみゼロ運動の牽引力に

◇ 7 ◇

し、本格的な稼働に入った。処理機は、テックコーポレーション(広島市)代理店の横須賀軽金(神奈川県横須賀市)が販売する「マジックバイオくん」で、残さはいたい肥として利用する。

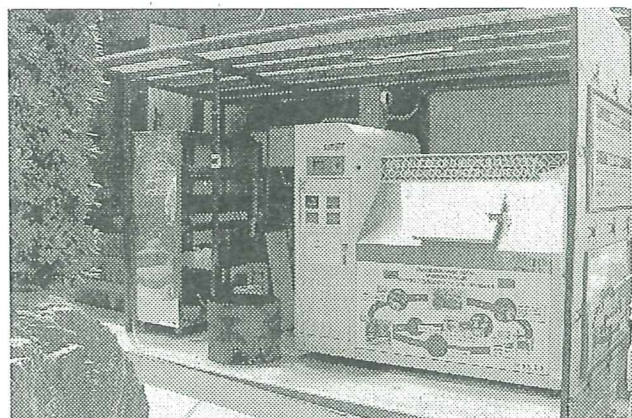
処理機の設置で課題となるのが臭気やごみの分別だが、総務課・佐々木邦雄担当課長は「料理長が指揮を取り、現場のスタッフの理解を得ることで問題は全くなかった」と話す。

むしろ、分別や水切り、清掃を徹底することで調理くずなどのロス減に成功。「葉山 日影茶屋」で日量約90キ、(マール・ド茶屋)は、同町のごみ収集車で約80キ出していた食品残さが、現在は約40キに減っている。

処理残さは3週間に一度取り出し、たい肥として県内の契約農家に提供する。横須賀軽金が提案するリサイクルループシステム「ヤルサイクル」の一環で、収穫した野菜で作った



「葉山 日影茶屋」店舗



設置した処理機