

日本フードエコロジーセンター(J.FEC)概要



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

12 RESPONSIBLE
CONSUMPTION
AND PRODUCTION



『食品ロス』に、新たな価値を。
食べものの“環”をつくります。

施設の名 称	株式会社日本フードエコロジーセンター
施 設 場 所	神奈川県相模原市中央区田名塩田1-17-13
施 設 面 積	【工 場】 土地面積： 1527m ² 建物面積： 909.5m ² 【駐車場】 土地面積： 1325m ²
処 理 能 力	飼料化（破碎・発酵処理）49t/日
施 設 稼 動 間	搬出入時間：午前8時～午後5時 365日稼動



EXPO Milano 2015



エコフィードの原料となる主な食品循環資源



パンくず



米飯



牛乳



野菜、果物

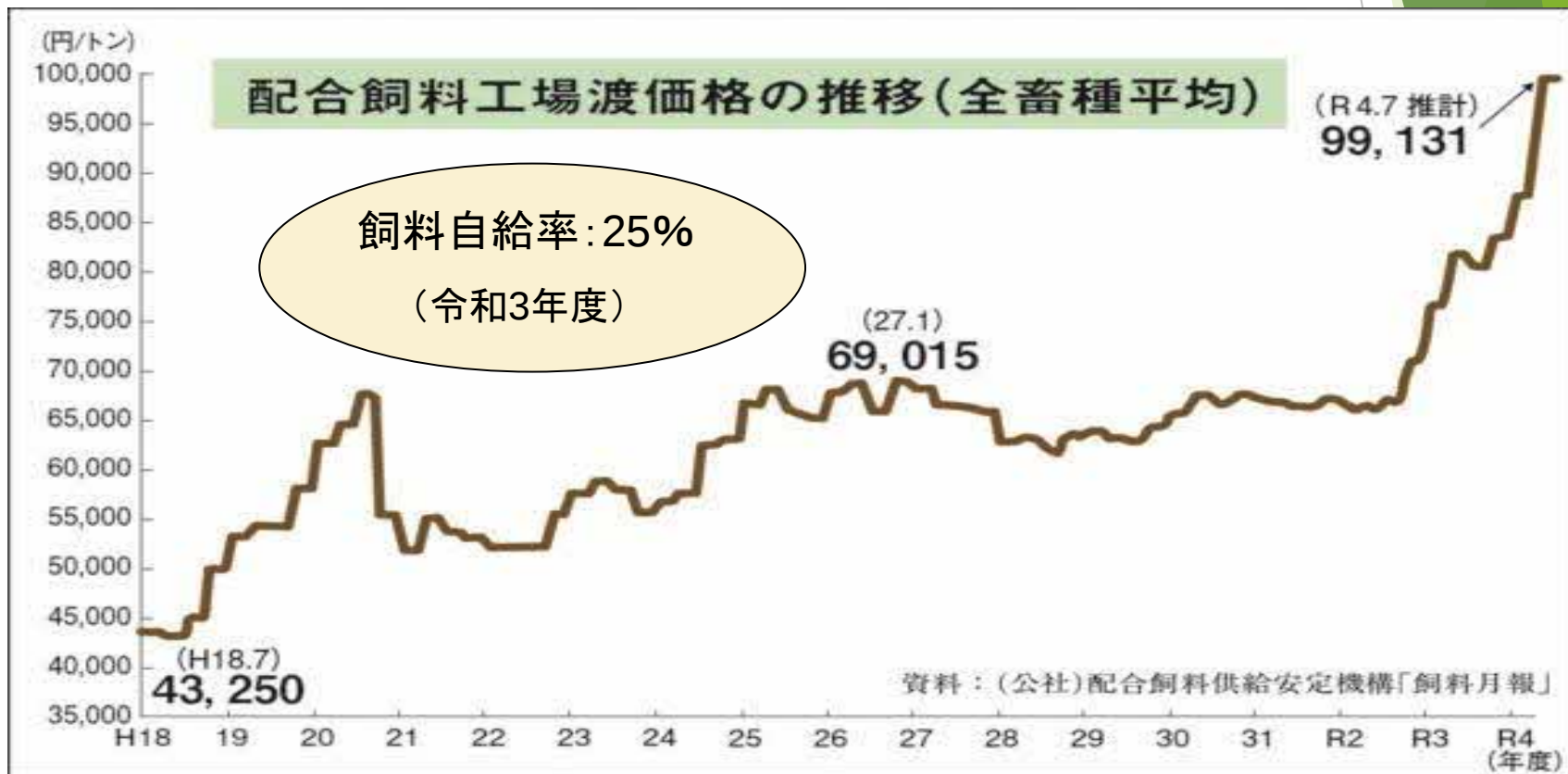


生地口ス

エコフィードとその意義（飼料自給率）



- エコフィード(ecofeed)とは、“環境にやさしい”(ecological)や“節約する”(economical)等を意味する“エコ”(eco)と“飼料”を意味する“フィード”(feed)を併せた造語。近年、輸入飼料原料価格が高騰しているが、畜産経営コストの中で牛、鶏は約50%、豚は60%以上が飼料代。



エコフィード製造作業フロー



① 食品循環資源の搬入



② 搬入物の計量



③ 原料投入



④ 選別作業



⑤ 破碎処理



⑥ 殺菌処理



⑦ 乳酸発酵処理



⑧ 飼料運搬



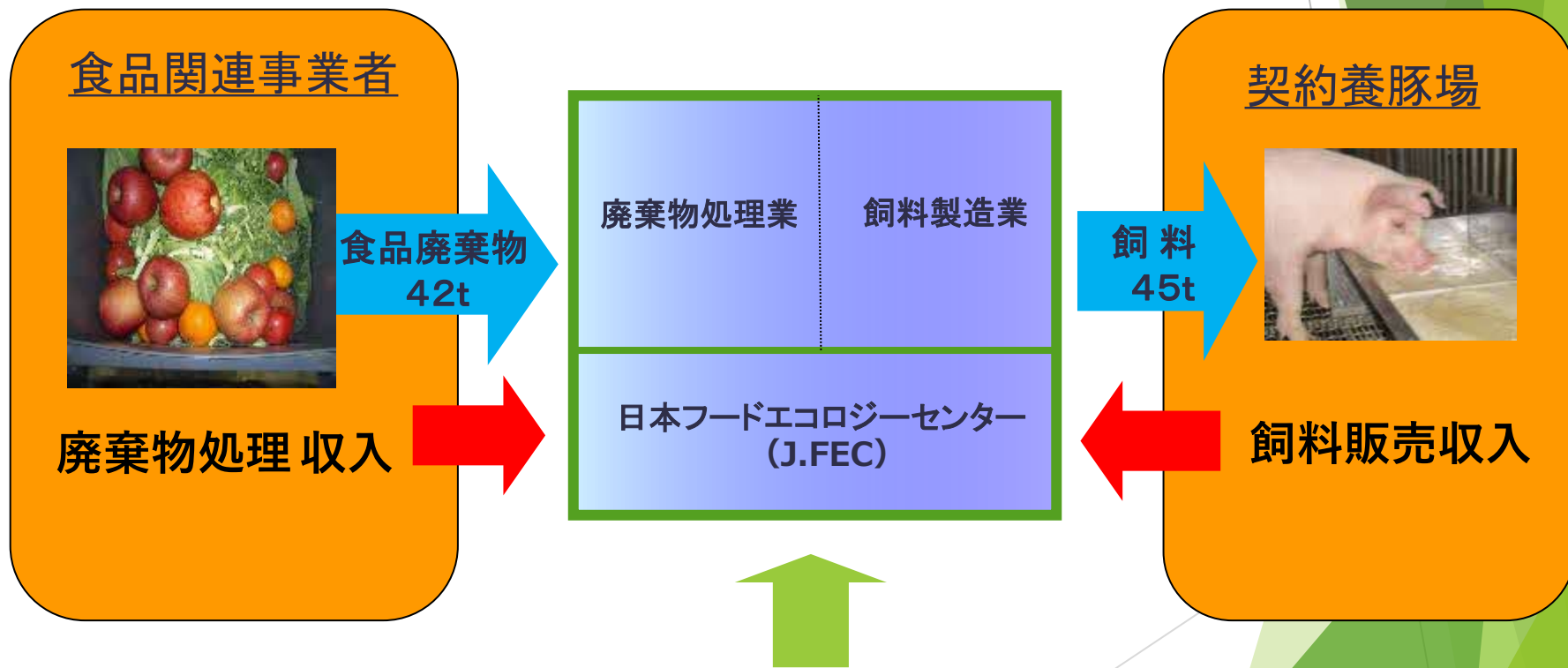
⑨ 給餌

1. 特徴 : リキッド発酵飼料(産官学連携農林水産大臣賞を受賞した技術)
2. 価格優位性 : 飼料費と食廃棄物処理費が共にコストダウンできる仕組み
3. サポート体制 : 獣医師によるアドバイス、豚肉のブランド化販売支援

J.FEC が構築したビジネスモデル



リサイクル(飼料化)によって食品廃棄物を有効利用するとともに、食品関連事業者と養豚事業者の双方がコストダウンし、当社は双方からの収入があるために継続性の高い雇用が確保できるという、新たなビジネスモデルを構築。
さらに食品廃棄物を焼却処分している自治体の税金軽減にも寄与する。



製造原価 = 家賃 + 減価償却費 + 人件費 + 水道光熱費

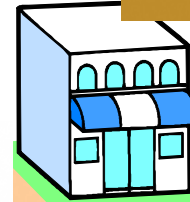
サーキュラーエコノミーの構築



食品関連事業者



大手食品スーパー等
でブランド肉として
販売



食品関連企業200以上の事業所

事業活動によって発生した
食品循環資源（余剰食品）



収集運搬業者

契約養豚農家
関東近郊の12戸



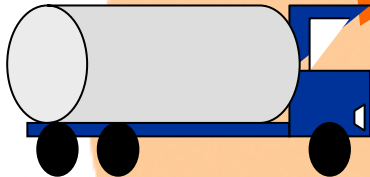
< 事業概要 >

- ・ 現在 40 t / 日の食品循環資源を受入
- ・ 契約養豚生産者と協力して付加価値のある豚肉を生産し、食品関連事業者で販売

日本フードエコロジーセンター

リキッド飼料化工場

バーコードにより把握した食品循環資源
を種類、量に関する情報をもとに、
製造飼料の配合設計を実施



飼料を10tタンクローリーで配送

食品リサイクル・ループは、「持続可能な消費と生産」(ゴール12)、「パートナーシップ」そのもの

小田急グループ「優とん」の宣伝・広告

3 すべての人に
健康と福祉を

12 つくる責任
つかう責任

中吊りB3ワイド

おんしん、健康、しかもデリシヤス。

「優とん」は、小田急グループの食品事業部が、安全・安心・おいしい豚肉を生み出すために、飼育から加工まで一貫して取り組んでいます。

B1ポスター

おんしん、健康、しかもデリシヤス。

「優とん」は、小田急グループの食品事業部が、安全・安心・おいしい豚肉を生み出すために、飼育から加工まで一貫して取り組んでいます。

食肉リサイクルから生まれた安全・安心でおいしい豚肉「優とん」!

「優とん」は、小田急グループの食品事業部が、安全・安心・おいしい豚肉を生み出すために、飼育から加工まで一貫して取り組んでいます。

小田急グループでは、残った食材もムダにはしません。プラの体に良い飼料にリサイクル。

ヘルシーでおいしいブタ肉を食卓に提供しています。

小田急グループの食品リサイクル

「優とん」は、小田急グループの食品事業部が、安全・安心・おいしい豚肉を生み出すために、飼育から加工まで一貫して取り組んでいます。

からだにやさしいメニューを、いっそうやさしくする豚肉です。

「優とん」は、小田急グループの食品事業部が、安全・安心・おいしい豚肉を生み出すために、飼育から加工まで一貫して取り組んでいます。

からだにやさしいメニューを、いっそうやさしくする豚肉です。

「優とん」は、小田急グループの食品事業部が、安全・安心・おいしい豚肉を生み出すために、飼育から加工まで一貫して取り組んでいます。

小田急グループの食品リサイクル

「優とん」は、小田急グループの食品事業部が、安全・安心・おいしい豚肉を生み出すために、飼育から加工まで一貫して取り組んでいます。

ムダをなくす おいしさを生み出す 小田急グループの食品リサイクル

①残った食材などを回収 ②乳酸発酵飼料を製造 ③健康でおいしい豚を飼育 ④おいしい豚肉「優とん」が誕生

「優とん」は、小田急グループの食品事業部が、安全・安心・おいしい豚肉を生み出すために、飼育から加工まで一貫して取り組んでいます。

さがみはらバイオガスパワー(SBP)概要



～ 再生可能エネルギーによる持続可能な社会づくりを目指して ～

施 設 の 名 称	さがみはらバイオガスパワー株式会社
施 設 場 所	神奈川県相模原市中央区田名塩田1-16-14
施 設 面 積	2 1 2 7 m ²
処 理 能 力	メタン発酵：5 0 t / 日
売 電 先	東京電力パワーグリッド株式会社 FITによる39円/kWhの固定買取価格で20年間契約
出 資 者	・ (株) 日本フードエコロジーセンター ・ (株) オルタナフィード ・ (株) ジャパンインベストメントアドバイザー ・ 石原テクノ (株) ・ 小田急電鉄 (株) ・ グリーンファイナンス推進機構 (環境省)
総 事 業 費	1 3 億円

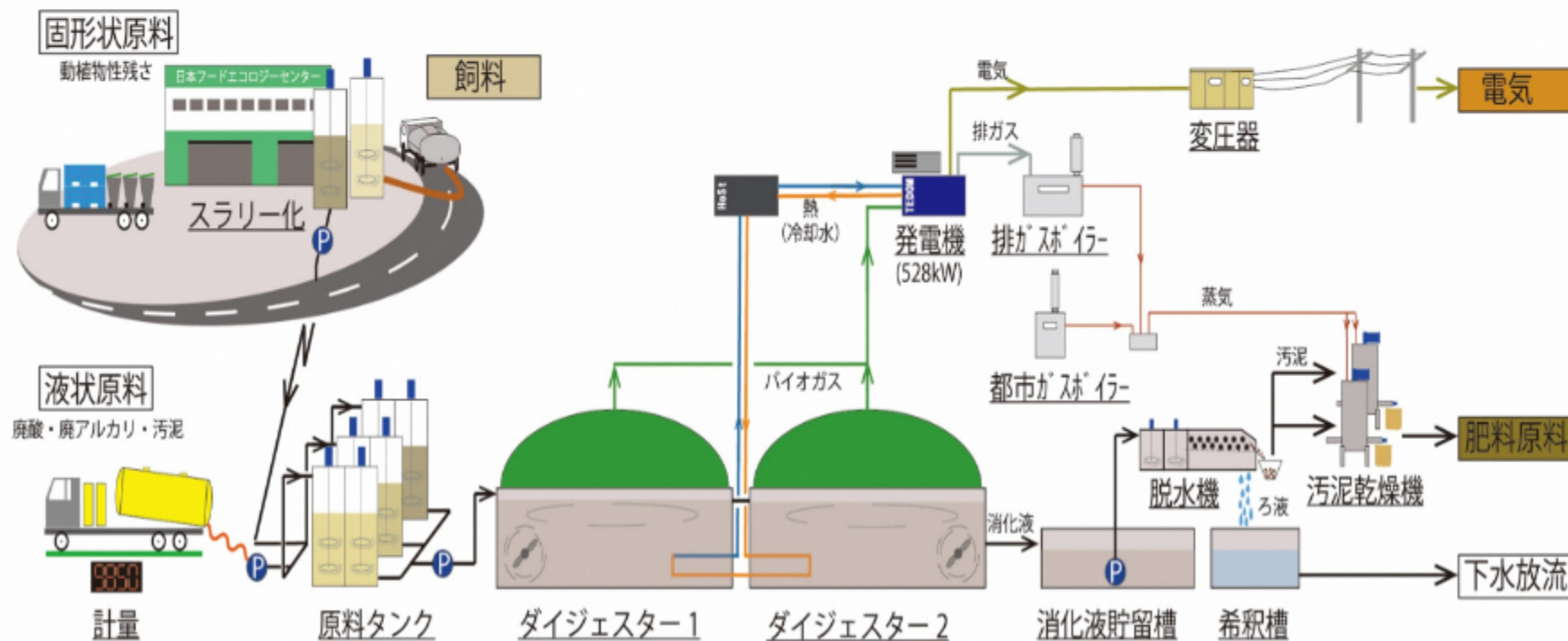


さがみはらバイオガスパワー

2. さがみはらバイオガスパワー 事業内容

日量50トンの液状の食品循環資源を原料としてメタン発酵によってバイオガスを発生させ、出力528kW（一般家庭1,000戸分弱に相当）のガス発電を行い固定価格買取制度（FIT）を活用して売電事業を行っています。

さらに発酵後の消化液を固液分離後、汚泥を廃熱等で乾燥し肥料原料を製造しています。



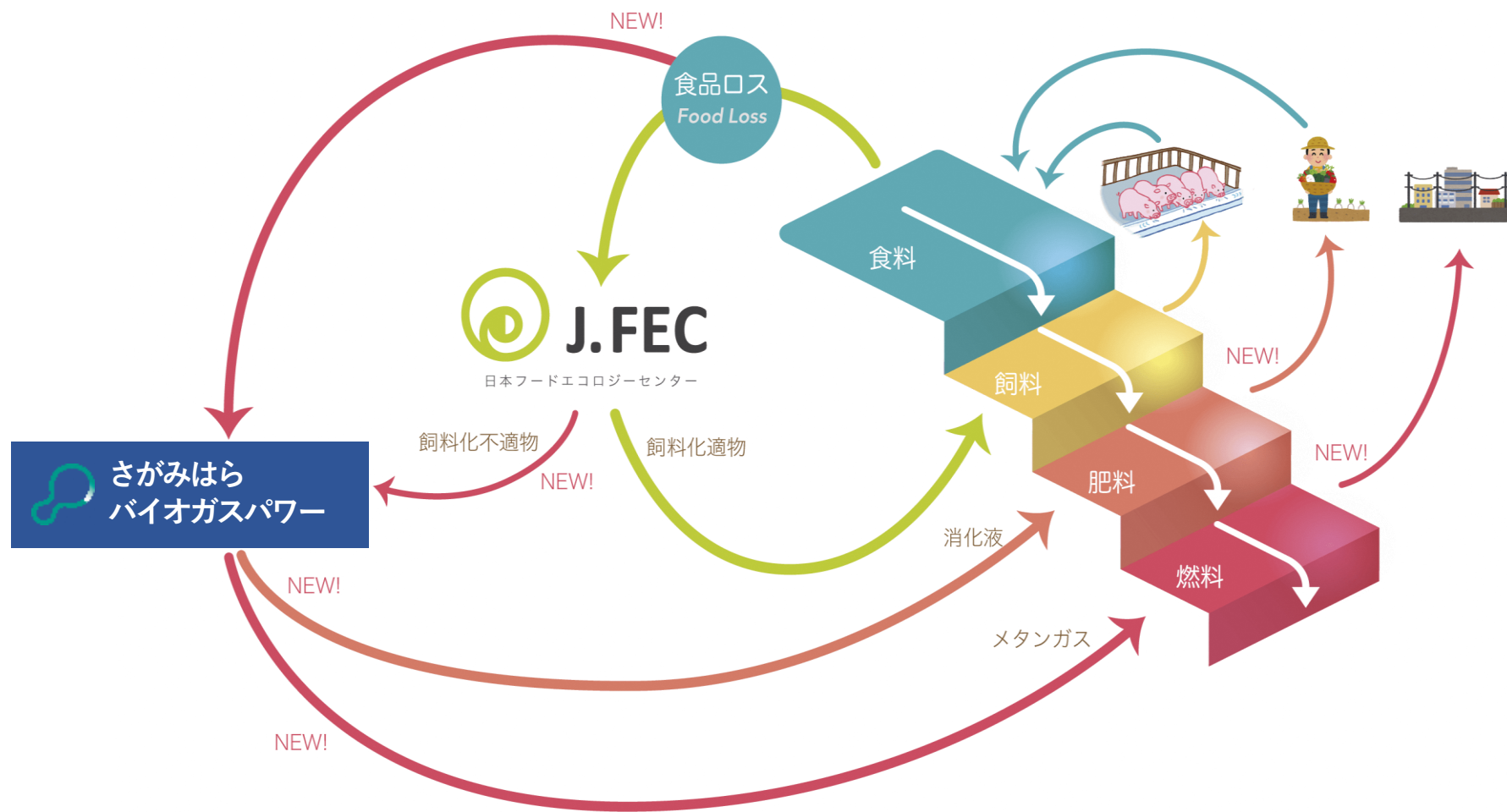
「菌体りん酸肥料」の登録

さがみはらバイオガスパワー株式会社（神奈川県相模原市）は、このたび当社施設でのメタン発酵後に発生する消化液由来の残さ汚泥について、「菌体りん酸肥料」としての登録を完了しました。食品循環資源のメタン発酵施設由来の残さ汚泥としては、全国初の登録となります。

今後は、旭肥料株式会社様（神奈川県綾瀬市）との連携により、当社の肥料原料を使用して特徴ある配合肥料を商品化し、食品循環資源の更なる有効活用と肥料自給率の向上に貢献してまいります。



J.FECとSBPによる食品循環資源のカスケード利用



隣接する「日本フードエコロジーセンター」と「さがみはらバイオガスパワー」の連携により、食品循環資源の「飼料化」「肥料化」「エネルギー化」をワンストップで実現する、国内初のカスケード利用型食品リサイクル施設となります。

スタディツアー、親子見学会、消費者勉強会の実施・受入



(株)日本フードエコロジーセンターでは、スタディツアー、親子見学会、消費者の勉強会等、多くの見学者の受入や勉強会等の実施を毎週3、4回行っています。また、それ以外にも食品関連企業、農業生産者、メディア等々の見学対応も行い、海外からの問い合わせもほぼ毎月ある状況です。



1)ビジネスモデルの再構築

どのような小さな会社でも、成り立ちは社会問題や課題の解決に対する対価として、経済活動を行ってきたはずです。SDGsは、過去の歴史を振り返り、これから目指すべき道をあらためて確認するツールです。新規事業や会社のビジョンづくりの指針となるはずです。

2)人材の採用、育成の武器

現在の多くの学生たちは、給与の金額より、働きがいや社会問題の解決への取り組みを意識しています。また既存の従業員もその会社の中でのやりがいや生きがいを求めています。

SDGsを理解し、取り組むことは人を惹きつけ、モチベーション向上につながるものと思います。

3)ステークホルダー全てがWIN-WINの関係を構築することが大切

ステークホルダー(利害関係者)、つまり排出事業者、リサイクル事業者、生産者、消費者の全ての人たちにメリットが享受できる仕組みづくりを意識して日々取り組んでいます。持続可能な社会づくりにはこの考え方が最も大切だと改めて感じています。