

## 日帰り視察見学会 報告

日 時 平成30年6月1日 9:15 出発~17:10 到着  
天 候 晴れ  
参加者 21名 事務局2名  
視察先 (株)日本フードエコロジーセンター  
関東製紐工業  
久保田酒造

### 大野南地区自治会連合会の「日帰り見学会」について

相模原市について学習する機会を持つことを目的として日帰り見学会を毎年実施しています。今まではさまざまな公共施設見学を中心に視察してまいりましたが、昨年からは南区の住人があまり知らない、行くことが少ない緑区を視察対象にしようと、昨年は「藤野町」を見学先にいたしました。

今年は津久井方面と「フードロス」について学習するという目的で見学会を開催しました。

まだ食べられる食品を捨てるというフードロス（日本人は一人当たり茶碗1杯分~約136g~の食べ物を捨てている）は、自治会活動で取り組みをしているごみ減量推進とも関連しています。

市資源循環推進課は毎日レモン1個分（約100g）のごみを減らすことによりごみ焼却炉の延命が図れ、ごみ焼却に使われる税金を減らすことができるとごみ減量推進を呼びかけています。また、資源ごみの分別も日ごろから各自治会でも分別の徹底を推進していますが、これもごみのリサイクルとして重要な取り組みです。

### 視察先①

#### (株)日本フードエコロジーセンター (J.FEC)

~『食品ロス』に新たな価値を。・・・食べ物の“環”をつくります。~という食品リサイクルに取り組んでいる工場を視察しました。

余った食品（フードロス）に税金を投入して焼却している「モットイナイ」とい日本の余剰食品の現状。余った食品を捨てるのではなく、資源として有効利用し、フードロスを少しでも減らす。調理くずや余剰食品を人と家畜で分かち合うという食品の循環により、家畜の飼料（リキッド発酵飼料）を生産しています。

食品関連企業（180以上の事業所）から専用運搬車両で余剰食品が運ばれてきます。工場では食品の種類を分別し、飼料製造ラインに投入し、家畜（主に豚）用の液状の飼料をつくり、タンクローリーで契約養豚農家へ届ける。リキッド発酵飼料で育った豚肉は主にデパート、大手スーパーなどでブランド肉やハムなど加工され販売されています。

（優とん、旨香豚…名称は違いますが、どちらもリキッド配合飼料で育てられた豚肉です）



まず、会社の概要説明があり、工場内をゆっくり見学しました。工場の中を2階から見学できるようになっています。工場内は酸っぱいような甘いようなにおいが漂っていました。

スーパーなどから運ばれてきた野菜などを洗い、粉砕しながらベルトコンベアーに載せ、さらに作業員が不純物を取り除くという工程。

余った春巻きの皮を粉砕する機械。春巻きやトルティーヤの皮は工場から直接搬入されません。硬い場合は水で柔らかくします。どちらも豚さんが好む食物だそうです。



工場見学終了後に部屋に戻り、今度は社長さんによる詳しい説明がありました。獣医師の資格を持ち、胃腸の弱い豚さんにはヨーグルトのように発酵させた液状の飼料は、とても向いていて病気が少ないなど、安全な飼料であるといった専門的なお話も聞くことができました。

最近は修学旅行の研修先として高校生が来ることもあるそうで、場合によっては、社長さんが宿泊先に講師として出向かれ、レポートの作成などに協力されることもあるそうです。

この工場ではいわゆる「残飯」は扱いません。豚さんにとって危険物が残飯には多く入っているので、取り除くのが難しいそうです。

業者は余った食品を事業系一般廃棄物として手数料を払い廃棄しています。2001年に食品リサイクル法が施行され、1トンの食糧を燃やすためにかかる焼却費を少しでも減らそうという取り組みが始まりました。ただし、各自治体によって焼却手数料に差があるため、手数料が安い自治体の業者は依然として焼却を選ぶのでリサイクルが進みにくいということもあります。

エコフードセンターの食品廃棄の手数料は37円とのこと。相模原市の一般廃棄物の手数料は35円。差額が2円くらいなら、リサイクルしようと事業所が選択する範囲の金額だそうです。ちなみに東京23区は15.5円。そのため事業者はリサイクルより焼却を選ぶそうです。



昼食はリキッド発酵飼料で育った「優とん」の生姜焼き定食をいただきました。

「優とん」の定食メニューがあるのは、工場から車で5分くらいの距離の「旬門」という食堂です。

そのほか「優とん」をメニューに入れているお店は小田急百貨店本店の「つづらお本店」「洋食 麦星」や市内の学校給食に使われているそうです。

## 視察先②

関東製紐工業（関東せいちゅう工業）

津久井地域の伝統的な組み紐技術の工場を見学しました。関東製紐工業さんは視察見学を受け入れるのは初めてだそうです。社長さんが詳しく説明してくださいました。現在、津久井地域には製紐工場は10社程度あるそうです。各社ごとに用途・注文に合わせた組み紐を作っているの、出来上がる製品はそれぞれ違うそうです。関東製紐工業さんは主に五月人形などの日本人形に使われる組み紐を作っているそうです。そのほかボートや船で使われる紐なども作っているそうです。

工場の機械は主に大正時代の機械で古色蒼然としていましたが、組み紐の種類によって、様々に精密な動きをしていました。現代まで使い続けることができる機械を作った大正時代の技術力に驚きながら見学いたしました。



「組み紐の歴史は縄文時代の土器の縄目模様まで遡れます。」  
「武将の鎧兜は、組み紐によりつなぎ合わされていました。」  
「電線のワイヤーも組み紐技術です。」  
「跡継ぎはいません・・・。」



### 視察先③

久保田酒造 相模原市緑区根小屋

創業 1844 年。丹沢水系の湧水を使い、日本酒「相模灘」(吟醸酒)の製造をしています。



久保田酒造では、手間が倍以上かかる昔ながらの手作業による特定名称酒造りをしています。“米の旨味を大切に” “甘味と酸味のバランスの取れたキレの良い食中酒を造ること” に力を入れているそうです。



米を蒸す釜。



青梅。6月、城山の梅を使った日本酒のみで作る梅酒を作っています。今年の梅酒は10月に完成するそうです。



見学を終えて皆で「相模灘」の試飲中。

## 視察見学会の感想

### 【株フードエコロジーセンター】

- ・1日に35tも廃棄されている食料品の多さに驚いた
- ・時間とエネルギーをかけて生産されたものが時間とエネルギーをかけて処分される事に矛盾を感じた。過剰生産の予防が必要と感じた
- ・小学校高学年位の子ども達にも見学させるべきところ
- ・養豚用肥料工場にも拘わらず、衛生面や豚の栄養を考えた素晴らしい工場
- ・企業努力、社会貢献、税金の使い方などいろいろと勉強になった。
- ・たくさんの食物のムダを再生することはよいことだと思った

### 【関東製紐工業】

- ・先人の苦労と工夫を、糸を紡ぐ機械を繰り返し見ながら感じ、一本の紐に込められた汗と涙の物語に感動しました
- ・人柄のにじみ出た愛着のある説明、歴史を踏まえての「よろい」に使用している紐の話は興味深かった
- ・少人数でたくさんの機械を動かしている。感心させられた
- ・紐を生産する工程を初めて見学したが、当たり前のように使用している1本の紐の歴史を知りました
- ・日本に1台しかない「老松」、平安時代から伝わり日本で5台しか稼動していない「丸源氏」等、貴重な機械を見学でき感動した

### 【久保田酒造】

- ・作っているところが見られず残念だった（仕込み時期は冬）
- ・ポーノで久保田酒造のお酒が買えることを知った

### 【今後希望する視察先】

- ・新聞社
- ・日本古来の伝統工芸を生産しているところ
- ・市の広域焼却炉
- ・発電所
- ・パン製造工場
- ・サントリー武蔵野工場
- ・リニア新幹線実験場と水引きづくり工房