〔南関東版〕(11)

日本農業新聞 2008年(平成20年)11月14日(金曜)

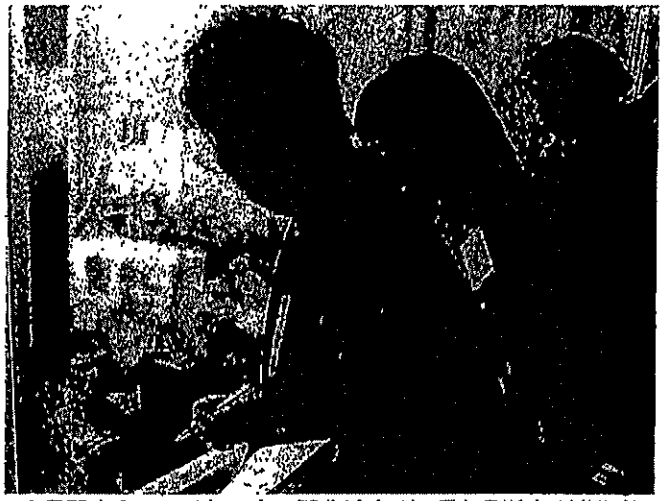
# 食品残さ活用探る

## 消費者と学生が工場視察

## 生産者と意見交換

千葉

【ちば】消費者、学生らが13日、佐倉市、富里市など3市で食品残さの肥料化と堆肥（たいひ）化の工場、それを農家で活用する過程を視察し、生産者と意見交換した。主催は農畜産業振興機構。主婦連などの消費者団体と生協から11人、日本大学と千葉大学の学生6人、県関係者ら計38人が参加した。



食品残さのコンベヤー上で区分けする過程を見学する消費者ら（13日、千葉県佐倉市で）

食品残さの肥料・堆肥化によるエコフィードの現場を消費者らに見てもらって理解を深めてもらうのが目的。コンビニなどの食品残さを活用する㈱アグリガイア循環型飼料化センター（佐倉市）、同堆肥化センター（八街市）とエコフィードに積極的に取り組む堀江光洋さん（養豚・富里市）、その堆肥を利用する高橋弘和さん（野菜・同市）、JA富里市の農産物直売所を訪ねた。

意見交換会では、主催者と県が食品残さの飼料化などのエコフィード利用の現状を説明し、JA富里市の根本実組合長が同市の生産状況や後継者の状況を説明した。

消費者は「税金を使った事業が今後どのように回っていくのか関心がある」「これからも豚や鶏の自給率を落とさないようにおいしい豚肉を作って」などと意見を述べた。

千葉大園芸学部の学生は「夏に農業体験したが、今の若者が補助金なしで農業に飛び込むのは大変だ」と語った。堀江光洋さん（養豚）からは「資源循環を考えると、食品残さを養豚に使うことを始めないといけないと思って取り組んだ」とこれまでの経過を話した。

無償にて
転載許諾
日本農業新聞編集局
20.11.20