

地域密着の食品リサイクル工場(株)ジェイ・アール・エス

埼玉県所沢市三ヶ島工業団地内



H19.8.23

埼玉エコ・リサイクル連絡会のバスでの研修・見学会(20名)で伺いました。

所沢市内の学校給食残菜も受け入れ、ここで一次発酵したものは、地元農家が、家畜に飼料として与えたり、2次的に調整・発酵させて、農地に施用しているなど、地域密着型循環が確立していることがわかりました。

HP アドレス

<http://jrs-eco.com/index2.html>

現在のこの工場は H18 年に完成し、稼動していますが、建設の時には脱臭装置、水処理設備に苦心したそうです。

先立つ H14 年から研究をはじめ、H16 年に既存のプラントで、実証テストを開始したという経過ですが、県の農林総合研究センターなどとの共同開発ですすめてきた、とのこと。

また、自社農園で、野菜を育て、他の肥料との比較データも蓄積しており、とりたて野菜を地域還元の一環として、小中学校に提供して、喜ばれているそうです。

地元小学校での環境学習授業も実施されています。

* 農林水産省所管の「食品リサイクル法」の登録再生利用事業者にもなっている。



スーパーや食品工場から、キャスター付きのバケツで運び込まれる



フレコンバッグで運び込まれる食品残渣もある



最初に投入する入口



臭いを分解する脱臭装置



メイン装置 100度で加熱殺菌 減圧処理で効率的に乾燥させる

*参照 「エコ・リサ通信 60号」