

おいしいリサイクル

捨てる食物、豚・鶏ごちそう

県内のホテルやベンチャー企業、農家などが、客の食べ残しのパンや、生産過剰の米を豚や鶏のえさにしようというリサイクル活動を始めた。



豊橋のホテル・企業

9月に開業した「ホテルアークリッシュ」。飼料や肥料製造を手がけるベンチャー企業「環境テクシス」（豊川市）と提携し、10月からリサイクル事業を始めた。ホテルのレストランで食べ残るなどのパンを原則全量、環境テクシス社が引き取り、えさに加工して「トヨタファーム」（豊田市）に渡している。同ファームは県内2位の豚

肉生産者で、「三州豚」のブランド化を進めている。このパンなどから出来たえさを飼料にして豚を育てている。10月の3者間のやりとりでは、パン61kgがえさに活用され、豚肉84kgが同ファームからホテルに納められた。今後順調にいけば、年間1ト近いパンの廃棄物が減らせる計算になるという。

このパンで育てた豚のメニュー＝写真＝表示では、こうしたリサイクルをPRしていない。しかし、環境配慮の取り組みとしてアピールできると、ホテル側は期待を持っている。今後、パン以外の食品全般についても、リサイクルを強化していく予定という。（山本晃一）

育てた肉で。ポーク料理

食べ残しを飼料に…