

トヨタファーム

■ 所在地 / 豊田市堤本町落田12-1

■ <https://toyotafarm.com/>

3 廃棄食品を食につなげる



豊田市の花である「ひまわり」の種を餌にした、「ひまわりポーク」も生産している。小学生たちが育ててきたひまわりの種も使っている。

昔は残飯で豚を育てていた

エコフィードのきっかけは？

「昭和40年頃は、トヨタ自動車の社員食堂から出る残飯を、料金を貰いながら引き取っていました。しかし廃棄物処理法ができてからは、費用を払って有価物として残飯を買い取らないと利用が難しくなりました。また、当時の残飯には割り箸や醤油袋のビニールなど、食べられないものも混入しており、それらを取り除く必要がありました」こうした経緯から、トヨタファームでは食品工場から出る乾麺の切れ端や規格外の焼き菓子などの方が効率よく飼料化できると考え、それらを買って利用するようになりました。

廃棄食品からできるエコフィード

取組内容は？

「エコフィードとは、廃棄されてしまう食品を事業者から買い取り、養豚用の飼料に加工する取り組みです。受入を小麦原料のものに限定することで、配合飼料のみで育てる場合と比べて肉質が劣らないようにしています」トヨタファームでは、使用する餌の約3割にこのエコフィードを使っているそうです。農場内に大型の粉砕機を設置し、複数の廃棄食品を粉砕、攪拌して飼料を作っています。

飼料の経費削減にも

メリットとデメリットは？

「エコフィードのみでは栄養価が少ないため、最初は骨折をしてしまう豚もいました。そこで、健康的に育てられるように、栄養素を補う飼料を混ぜ合わせるようにしました」エコフィードには、通常の配合飼料の半分以下に調達コストを抑えられるという大きなメリットもあります。最初は課題もあったようですが、試行錯誤してエコフィードをうまく取り入れているようです。

食品ロスの現状を多くの人に知ってほしい

食品ロスに対する思いは？

同社では、食品ロス削減に対する改善の方法をいろいろ模索しており、今後も積極的に活動していきたいといいます。「当社にはものすごい量の廃棄食品が毎日届くので本当に驚きます。

企業には、まだ活用できる廃棄食品が非常に多いという現状をもっと知ってほしいです。賞味期限1/3ルールも変わっていけば、食品ロスは大幅に減らせるのではないかと思います。消費者には、例えば『てまどり』など、食品ロスにもっと意識を持ってほしいです」

EDITORIAL NOTE

名古屋大学 大学院 北村 颯太
命の尊さを再認識できました。

福山女学園大学 関口 香音
実際に廃棄されたものを見て、その種類や量の多さに驚きました。

名古屋大学 前田 えりい
取材を通し、より多くの人に食品ロスへの意識を高めてもらいたいと感じました。