

【農業生産の振興(環境にやさしい農業の推進)】

～ 食品残さを活用したエコフィードの取組み ～

1 実施主体の概要

バイオワークス株式会社 代表取締役 紺野 均 氏
本社：福島市下鳥渡字しのぶ台58-4
天栄工場：岩瀬郡天栄村牧之内字児渡森55

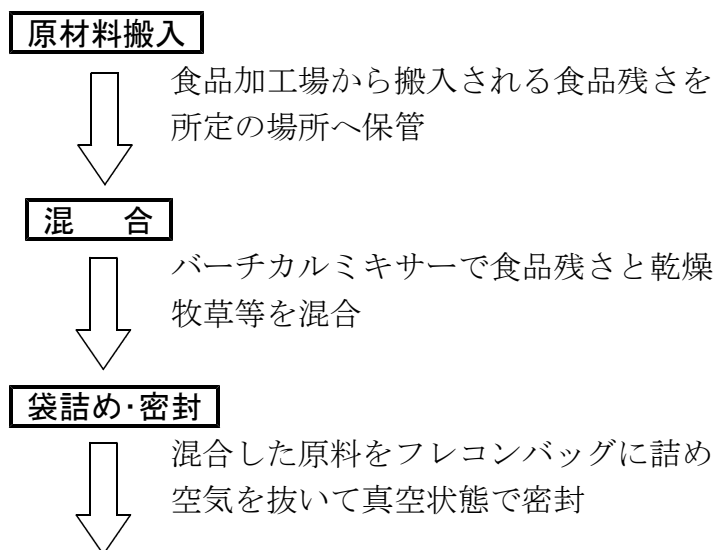
3 取組みの契機、内容

紺野氏は、かつてつきあいのあった食品製造会社からおからの処分を依頼されたことがきっかけとなり、その利用方法を思案していたなかで、「餌が高い」、「飼料混合の手間がかかり、給餌作業時間が長い」など、畜産農家が抱えている課題を知り、その負担を少しでも軽減しようと、平成8年に「バイオワークス株式会社」を設立して、おからの飼料化に取り組み始めた。

試行錯誤を続けた結果、水分を含んだままの食品残さを乾燥牧草と混合させ、密封状態で乳酸発酵させる手法を確立した。

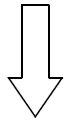
現在は、おからのほかに、ビール工場から排出されるビール粕、隣県の飲料メーカーから仕入れる麦茶の絞り粕、アイスクリーム屋から排出される果物缶のシロップ等を原料とし、これらを牧草と一緒にバッチカルミキサーで攪拌してフレコンバッグに詰め、密封して嫌気状態で約2週間かけて乳酸発酵させている。

<飼料製造のフロー>



大きなバッチカルミキサーで
原料を混合する。

乳酸発酵



常温発酵（約2週間）

出荷

福島県酪農業協同組合やJ A全農福島、
民間の飼料会社などへ出荷



フレコンに詰めて密封する。

4 取組みの効果

この方法の特徴は、密封状態のため臭気やCO₂の発生が少ない上、低価格で良質な飼料を畜産農家へ供給できることにある。

製造された飼料は、乳牛用として福島県酪農業協同組合やJ A全農、飼料会社等に出荷されており、酪農家からは、「安価で、飼料を配合する手間も少なく、牛乳の出も良くなった」と好評を博しており、平成20年5月からは、和牛向けに配合を調整した飼料の出荷も始められた。

5 現在の問題点及び今後の改善方向

現在は、県内各地に点在する個人経営の豆腐屋から排出されるおから、納豆工場から排出される大豆粕等を効率的に回収する方法を模索中である。

さらに、現在使用している輸入牧草を国産の飼料稲に転換すべく、県北地方の農家と連携して、平成20年度から飼料稲の試験栽培を開始している。

エコフィードは、食品残さ等を利用して製造され、国内の未利用資源を有効活用することにより自給率の向上にも寄与することから、近年注目を集めている。県内の先進事例として、バイオワークス株式会社の取組みに期待が寄せられている。



製造された飼料（中央が紺野氏）