

食品残さ活用 県工技研究

環境負荷低減目指す

徳島県立工業技術センターが、食品加工の際に出る残さのリサイクルを促す研究に取り組んでいる。県内のみそ、豆腐メーカーが産業廃棄物として処理している大豆の煮汁とおからを飼料化するほか、鶏の内臓などを使って作られる有機肥料の臭いの低減を目指す。

大豆煮汁とおから 飼料化 臭いを抑制した有機肥料

大豆の煮汁とおからは、スープ状の飼料で豚を育てる新技術「リキッドフィーディング」に活用する。煮汁とおからを安定的に乳酸発酵させ、飼料に適した状態に保つ技術の研究。現在は発酵に最適な乳酸菌の選定を進めている。

リキッドフィーディング

グは、欧州生まれの養豚技術。以前は飼料化が難しかった、水分の多い食品残さを利用できるのが特徴で、日本国内でも徐々に普及が進んでいる。一方、鶏肉の加工過程で出る内臓などを使って製造されている有機肥料については臭気低減を研究する。原因の一つと

して内臓や骨が発酵するときに生じる低級脂肪酸に注目し、これを分解する微生物をたい肥化の過程で投入して臭いを和らげる。この有機肥料は、栄養分が豊富で高品質な農産物が生産でき、土の硬さや水はけなどを向上させる土壌改良効果も見込め

る。しかし鶏ふん肥料よりもきつい臭いがあり、近隣住民から苦情が寄せられるなど製造、使用環境に限られることが課題だった。

研究を担当するのは、食品・応用生物担当の山本澄人上席研究員ら5人のグループ。県内では大豆加工食品の製造が盛んなことや、全国一の出荷量を誇るブランド地鶏・阿波尾鶏があることから研究テーマに決めた。

いずれの研究も、来年3月までに県内の生産者らと共同で実証実験を始める計画。

山本上席研究員は「食品残さの処分にかかる環境負荷の低減や、地場産品の活性化につなげた」と話している。

(湯浅翔子)