

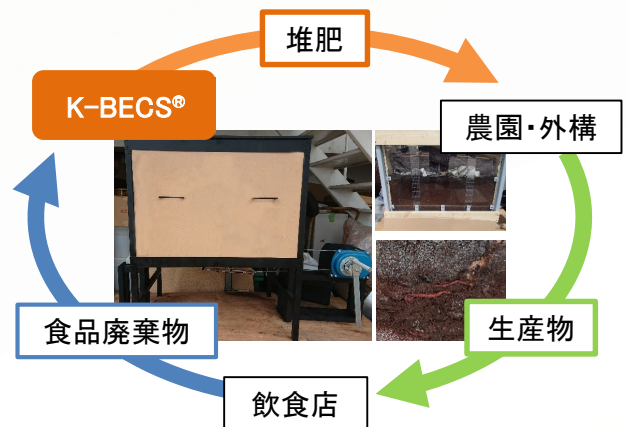
有機物分解

ミミズ的能力を活用し、食品廃棄物の堆肥化による 地産地消の資源循環「リサイクルループ」を実現します

近年、食品廃棄物の堆肥化、飼料化などによるリサイクル事例が増えており、できた堆肥や飼料を使用した生産物を発生元で再び消費する「リサイクルループ」を実現する事例が目まぐるしく見られています。

一方、一般的な堆肥化・飼料化は処理時間や臭気、スペースなどに工夫が求められます。また、焼却量や最終処分量を減らすことができても、収集・運搬、処理、生産物利用の段階で多くのエネルギーを消費してしまうことが課題です。

K-BECS® (Building Earthworm Compost System) はミミズの有機物分解能力を活用するシステムなので、攪拌や加熱といった手間・エネルギーが掛からず、臭気の発生を抑え、スペースをとらずに設置できます。そのため、発生する食品廃棄物をその場で短期間に、コストをかけずに堆肥化することが可能です。



地域の飲食店などから回収した食品廃棄物を投入

導入事例

●東京都狛江市 狛江CSAで実施

農園と直売所を運営している農家の協力のもと、設置。畑で発生する野菜くずや葉・茎（農産物非食用部）などの他、狛江市内のレストランから発生する調理段階の野菜くずを自転車で回収。ミミズによる堆肥化を実施しました。出来た堆肥は農産物生産に活用するほか、直売所での販売も行い、資源循環の中で市民と農業者の間に新たな関係性を生む仕組みとなりました。

●日本工業大学駒場中学校・高等学校にて授業で活用

生徒が家庭から出る生ゴミの他、近隣のカフェよりコーヒー滓を回収し堆肥化。ミミズ堆肥は校内の菜園に活用し、収穫されたハーブはカフェにて利用しており地産地消が実現しています。

○食品リサイクル法への対応

・食品廃棄物発生量の削減

○生産物の付加価値向上

・環境負荷の低い堆肥の生産

○ESG・SDGsへの対応

・廃棄物の削減、気候変動への対応として

○CO₂排出削減

・堆肥化の段階でエネルギー不要
・焼却、最終処分不要