元気のがたり

「文殊にゅうとん」

食本産業廃棄物を自慢の飼料で豚化

エコとうまさ一石二鳥

本巣市文殊の養豚業「本巣畜産」が育てた豚肉「文殊にゅうとん」が評判を呼んでいる。おいしさの秘密は豚に与える飼料。焼却処分されるはずの食品廃棄物を飼料化し、エコとうまさの一石二鳥を実現した。（多賀岡尚）

鹿児二村ほどの円筒形のタンクの中には、離乳食のようなクリーム色の液体。「食品廃棄物を発酵させた飼料です。意外とにおいはきつくないでしょ」と田中孝次社長（68）が説明する。

元は賞味期限切れや売れ残りのパン、菓子のほか、形が悪くて店頭に並ばない青果など。細かく粉砕して水などを加えると、タンク内の乳酸菌が発酵を促し、一日寝かせるだけで飼料になる。

同社は二〇〇八年五月に創業。かつて養豚業を営んでいた田中社長の父悦男さん（79）に、旧知の産業廃棄物収集業「野々村商店」（岐阜市則松）の野々村清社長（64）が、食品廃棄物リサイクルによる飼料化を持ちかけたのがきっかけだ。

文殊にゅうとんを育てる田中社長（右）と三角惟一郎取締役＝本巣市文殊で

当初は、食品廃棄物の発酵過程で生まれるメタンガスを、再生エネルギーとして活用することを検討した。しかし、コスト面で難しいことが分かり、飼料化と養豚による活用を決めた。

おいしい豚肉が生まれたのは偶然だった。「あくまで廃棄物のリサイクルがメーン。豚は食品廃棄物を処理する道具という考えで、良い肉ができるなんて期待はしてなかった」と振り返る。

育った豚は霜降りの割合が一般の豚肉の三倍以上あり、甘み成分も豊富。「飼料に含まれる乳酸菌が豚の消化器官を強め、良質な肉質を生んだのだろう」と田中社長は目を細める。養豚では通常、配合飼料を餌とすることが多いが、市場価格の高騰で、安定した経営は難しいのが現実。飽食の時代だけに、食品廃棄物はスーパーや食品加工工場から大量に出ているものの養豚に適した餌になるよう、引き受ける食品廃棄物には気を配っている。

「にゅうとん」の名前には、乳酸菌を有効に活用したおいしい豚肉という意味を込めた。〇九年に出荷を始め、にゅうとんを扱う飲食店は県内外の飲食店やスーパーなど約三十店に広がった。

地元焼き肉店アオ山の青山幸治店長（38）は「特徴は肉質の柔らかさ。真っ赤な脂身だから、しゃぶしゃぶをしてもあくがほとんどでない」と話す。

本巣畜産には毎日、県内や滋賀県などから生ゴミの食品廃棄物が運び込まれる。本来の焼却処分を避けることで省資源化と二酸化炭素削減や環境保全にもつながっている。

豚のふん尿を堆肥かする取り組みも始めた。「まだまだ途上。リサイクルの輪を作り上げ、広げていきたい」と田中社長は夢を描いている。

岐阜・
龍（
泰山木会 大
（土岐市
岐阜
〒500－887
岐阜市柳ケ瀬通
05
Fax
（販売）
（広告）
（製作）
羽島通信部
05
Fax
北方通信部
05
Fax
各務原通信
05
Fax
美術の森
本巣市奈
☎(058)32
http://www.gifu