

平成29年度県立広島大学地域戦略協働プロジェクト事業  
「学校給食の食品廃棄物を肥料化する食品リサイクルループ形成促進」

プロジェクト代表者:環境科学科 教授 西村 和之

本プロジェクトでは、一般廃棄物のうち食品ごみ(調理くず, 食べ残しくず等のいわゆる生ごみ)を収集して肥料化し、その肥料で農作物を育て食材とする食品リサイクルループの形成可能性を、庄原市環境建設部環境政策課様と協働で検討しています。食品ごみをリサイクルすることによってごみの減量化を図るとともに、庄原市におけるリサイクル率向上を目標としています。対象とする食品ごみは、学校や病院から排出されるごみに加え、将来的には各家庭から排出される生ごみも対象とできないか、検討することになっています。

今年度は、食品ごみの展開調査を計4回実施しました(2017年10/30, 11/15, 2018年2/1, 2/15)。食品ごみを学生が数種に分類後、各ごみの種類や特徴を観察して整理するとともに、湿重量を測定しました。また、現在、食品ごみの成分分析や年間排出量の推計等を学生の卒業研究として行っています。それらの結果をもとに、有効な肥料化技術の選定や食品リサイクルループ構築のための基礎的情報を取りまとめる予定です。



調理くず:野菜の皮等(シメジ, 玉ネギ, ニンジン, ゴボウ等)



食べ残しくず(米, 大豆, ヒジキ, ニンジン等野菜, コンニャク, ワカメ等)



学生たちが協力して頑張りました。

展開調査の様子(2017年10月30日実施分)