



島根大学食品ロス・ゼロ宣言プロジェクト

島根大学生協食堂の生ごみを高温好気発酵分解により堆肥化して島根大学ブランドの肥料を作っています

生物資源科学部 教授 松本真悟

近年、世界的に食品ロスの弊害が重大な問題となっています。先進国を中心に世界で廃棄される食品の量が年間13億トンに達する一方で、世界の9人に1人が深刻な栄養不足にさらされています。日本のカロリーベースの食料自給率は40%程度ですが、年間612万トンの食品ロスが発生しています。すなわち、世界中から食料を輸入し、ユネスコの食糧支援の数倍に匹敵する量を廃棄している実態があるのです。そのため、我が国ではこの問題を極めて深刻に受け止めなければなりません。食堂などで調理残渣や食べ残し（食品廃棄物）が一定量発生することは避けられませんが、現状この多くが焼却処理されています。

島根大学生協食堂でも年間約10トンの食品廃棄物が発生しており、このほとんどが焼却処理されてきました。このような状況は、すべての日本の大学でも同様であると言えます。一方で、廃棄される食品廃棄物は肥料成分含んでいますので、これを肥料化して有効活用することは食品ロスを削減する極めて有効な手段となります。私たちの研究室ではこの問題に15年以上前から取り組んでおり、松江市の給食センターの食品廃棄物（15トン/学期）を高温好気発酵分解装置を用いて肥料化し、その肥料を農家に提供して給食食材を作るという好循環を生み出すモデルを実現しました。そこで、この技術モデルを生かして島根大学生協食堂の食品廃棄物の肥料化に取り組んでいます。昨年度肥料登録を済ませ（登録名：キャンパスト）、本庄農場で栽培試験を実施しています。近々島根大学オリジナルブランド肥料を販売していく予定です。乞うご期待！

