



食品ロス削減の取組紹介



おうみ富士農業協同組合 (守山市)

環境に配慮した
循環システムの取組について

当組合の農産物直売所(ファーマーズ・マーケットおうみんち)では地元産農産物を多く取り扱い、その野菜等を使ったバイキングレストランの運営を行っています。

レストランでは、食品の有効活用のため、当日に残ったメニュー品の中から再調理できるものは再加熱処理により活用するなど、メニューの工夫をすることを心掛けています。

また、店の形式上(バイキング形式)、お客様が必要以上にお皿に取らないよう、係員が誘導することで、極力食べ残しを出さない努力を行っています。それでも「0」にすることはできないので、残ったものは昨年度から導入した



生ゴミ処理機で堆肥化し、その堆肥を耕作地である畑へ散布しています。

以前は、出た残さを直接畑に埋めたり鋤き込んだりしていましたが、土壌還付に時間がかかったり、人的・時間的な負担が大きかったため、効率よく堆肥化が進められる生ゴミ処理機を導入しました。現在では、粉状になった残さを散布するだけになり、省力化が進み、以前のような決まった圃場だけでなく広範囲に対応できるようになりました。



おうみ富士農業協同組合 (ファーマーズ・マーケットおうみんち)



滋賀県守山市吉身三丁目7番6号(守山市洲本町2785番地)
TEL.077-582-3401 (077-585-8318) FAX.077-582-3404 (077-585-7774)



当施設は「食」と「農」をキーワードとして活動しています。地元農産物等を消費者へ提供することで地場産の美味しさを知ってもらうことは勿論ですが、更に安全・安心な農産物の提供という面からも「食」の大切さをPRしています。店内では、「環境こだわり農産物」の提供や有機栽培による農産物販売などの取組も積極的に行うことで、びわ湖をはじめ地域内の環境への配慮に心がけています。また、当施設は自作地を保持しておりますが、農作物の栽培には「土」の質が左右するため、堆肥の大切さを認識しており、そのため当方で運営するバイキングレストランでの残さを余すことなく堆肥に変え、その堆肥を土壤改良に活かし環境負荷を減らすことで、環境にも農産物にも良い効果があると考えています。今回の仕組みづくりを大いに生かし、今後地域の中からも進むことを期待しています。



食育園芸部 部長
祖父江 秀雄さん

三方よし!!でフードエコ・プロジェクトとは・・・

滋賀県では、近江商人が昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもとに「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に取り組んでいます。ちょっとした心がけで売り手よし!買い手よし!環境よし!と誰もが笑顔で「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。



よっしーくん



「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に関するお問い合わせ

滋賀県琵琶湖環境部循環社会推進課 TEL:077-528-3477 FAX:077-528-4845