

Ⅲ. その他の地域有機資源(2)食品残さ

1. 食品残さの排出量

本県では、県民一人あたり年間約18kg(令和2年度推計)の食品残さが発生しており、未利用資源の一つとして活用することが可能です。

2. 堆肥化と期待される施用効果

食品残さを肥料として利用する方法の一つに堆肥化が挙げられます。一般的に、副資材(もみ殻など)を加えて堆肥化します(図7)。

食品残さを原料とした堆肥は窒素含量がやや高い傾向にあり、肥料の代替として利用できるほか、土壌改善効果も期待できます。

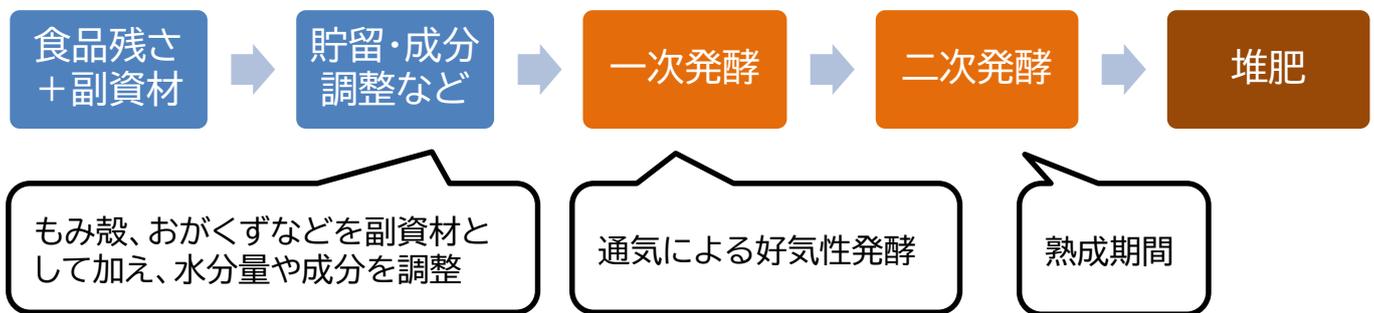


図7 食品残さの堆肥化の流れ

引用元: https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_7-82.pdf

表8 食品残さを用いたリサイクル堆肥の成分(%)とC/N比の一例(望月ら 2009年※)

窒素 N	リン P ₂ O ₅	カリ K ₂ O	カルシウム CaO	マグネシウム MgO	炭素 C	C/N比	水分
2.9	1.6	1.7	1.9	0.3	37.7	13.1	15.9

注)食品残さ40%、牛ふん20%、もみ殻など副資材10%、完成堆肥30%を混合し、1次発酵を2週間、2次発酵を6週間行ったものの成分。

※引用文献 兵庫農技総セ研報57, 1-9(2009)

3. 活用事例

県内で食品などを販売しているB社は、食品加工で発生したカット野菜などの食品残さとともみ殻を混合した堆肥を利用し、既存の肥料から地域有機資源を活用した農業への切り換えを進めています。

堆肥は、ハウスでのコカブ栽培の基肥として播種前から播種後2週間に施用しています(写真10)。



写真10 コカブの栽培風景(B社ほ場)