

リサイクルで安全な食を提供

ハンバーグレストランの全国チェーン「びっくりドンキー」やイタリアンレストラン「ペペサレー」などで知られる(株)アレフ。同社では「おいしくて安全なものを安く提供することが食産業にかかわるものの最低限の責任」という考え方から安全な食を提供する一環として、土づくり、牧場づくり、農場づくりまでをしっかりと管理する仕組みができています。その一つが生ごみを堆肥に加工し、食材づくりに役立てるリサイクルシステムです。

循環型のかぎは「仕組みづくり」

生ごみリサイクルへの着手は'96年2月。社内にプロジェクトチームを発足させ、店舗で出る生ごみを有機資源に活用する実験をスタート。その結果、生ごみのリサイクルが可能であることがわかり、生ごみを堆肥化資材にする生ごみ処理機を大手機械メーカーと共同開発します。'97年からは、設置が難しいビル内店舗や関東圏の店舗を除いて、生ごみ処理機を導入し、昨年までに直営店に45台が設置され、さらに今年度中に17台が設置される予定です。

各店舗で出る生ごみ（1日約30～50kg）は毎日処理機に入れられ、乾燥、粉碎された後、処理機内のバイオ菌の働きで堆肥化資材になります。これを2ヵ月にいっぺん同社の実験牧場（道外では契約牧場）に搬入し、牛糞と混ぜて堆肥化します。堆肥は、実験牧場や契約牧場で利用され、契約農家が買い取ることもあります。そして牧場や農家でできた食材がレストランで調理される仕組みです。店舗裏に設置された処理機は長さ約2m、奥行き1m、高さ1.6mほどで、においもほとんど感じることなく、食事客が不快に思うことはありません。

自分たちが出したごみは、企業として責任を持って処理したいという気持ちから取り組んだといいます。生ごみの処理は「仕組みを作ることが一番重要」（広報室・松尾室長）と言います。「当社の場合は、実験牧場や契約農家があり、また食品を扱う業種な



びっくりドンキー手稲富丘店の裏にある生ごみ処理機

※1 食品リサイクル法

食品循環資源の再生利用等に関する法律。食品関連産業に食べ残しや調理くずなどの削減を義務付け、リサイクルの促進を目指す。2001年4月に施行。

※2 HACCP

Hazard Analysis and Crisis Control Processの略で危機分析重点管理方式と訳される。宇宙食の絶対安全のためにNASAが考案した方式で、調理の各過程で調査を行い厳密なチェックにより安全が保証されるシステム。日本ではO-157の発生で、導入が進んだ。

ので自社内リサイクルが可能な環境であった」ことが、自社内循環型システムの大きなかぎのようです。特に生ごみの場合はどんなものが入っているかが把握できることが、堆肥の質を分析する上で重要で、どんなものが入っているかわからないようでは、その後の活用の点で課題が増えます。堆肥と一言であっても、無農薬栽培にこだわる農家であればあるほど堆肥の質へのこだわりも強いのです。アレフ社でも契約農家への堆肥売買は、小さな規模から試用実験協力を依頼し、その結果を判断してもらいながら進めているほか、店内での分別徹底にも努力しています。それでも完成した堆肥は350頭の牛が飼養されている自社の実験牧場で利用が多く、その量は足りないぐらいだといいます。

当初は処理機の投資コスト大が課題でしたが、今後は食品リサイクル法^{*1}施行による生ごみ処理コスト増は避けて通れませんし、設置店舗の拡大と処理機の小型化によりコストの逡減も見られています。

常に前進する精神が強み

アレフ社ではこのほかにも、業界初のユニフォームリサイクル（生地・素材をボタンやファスナーに再生）や、廃油を軽油代替燃料として配送車に利用するなど省資源や環境保全に取り組んでいます。省エネ型のエコレストラン開店計画（仙台）も進んでおり、今後の動きにも目が離せません。「形だけの認証を取るよりも実際に取り組んでいることが重要」と、ISOやHACCP^{*2}の取得も考えていないというアレフ社。生ごみリサイクルでは今後、フランチャイズ店への導入を目指すほか、生ごみ処理機内にある脱臭用活性炭を使用済みの竹箸を炭にして代替することも実験中です。

安全な食を提供するという理念と、リサイクルでそれを実践しているアレフ社の取り組みは、北海道企業の取り組みとして誇れるものといえるでしょう。

アレフ社生ごみリサイクルの流れ

