

## すまいるーぷの流れ ～食品リサイクルでつながる地産地消の輪～



- 調理・加工で出る野菜くず、食べ残し、売れ残りなどの食品廃棄物を、学校や店舗で分別します
- 分別した食品廃棄物は、収集業者が工場に届けます



食べ物の無駄をなくせる、とても良い取り組みですね。子どもたちにも、すまいるーぷのことや食べ物の大切さを伝えていきたいです

箕輪小学校 栄養士  
廣神 里奈さん



- 新鮮な野菜くずなどは細かくすりつぶし、豆腐のおかると混ぜ合わせて乾燥させ、粉末状の飼料にします
- 飼料にできない食べ残しなどは、発酵させて肥料にします



給食の食べ残しなどは植物を育てる肥料に



- でき上がった飼料・肥料は畜産場や農場に出荷。肥料は、市内の小中学校などにも提供します
- 畜産場や農場で、この飼料・肥料を使って育てられた肉や野菜は、再び市内の店舗に並びます

### 問い合わせ先

- すまいるーぷ全般  
……ぐんま食品リサイクルすまいるーぷ協議会 (☎090-3243-4678)
- 学校給食のリサイクル  
……健康教育課 (☎027-321-1294)

できないものは、発酵させて肥料にします。

**農畜産物が再び店頭並び、リサイクルの輪が完成**

飼料・肥料は畜産場や農場に出荷され、豚や鶏のえさ、畑の肥料になります。こうして育った肉や野菜が再び市内のスーパーなどに並び、リサイクルの輪が完成。生産から消費までが地域の中で行われる、地産地消のループができていきます。

リサイクル飼料で育った豚肉や鶏肉は肉質が良く、スーパーマーケットなどで好評。「すまいるーぷ」ブランドの認知度が高まっています。



# みんなで取り組む食品リサイクルの輪 「すまいるーぷ」で地産地消



食品リサイクルと地産地消の取り組み「すまいるーぷ」。市内の民間企業や学校が協力して取り組んでいます。廃棄される食品を回収して、飼料や肥料にリサイクル。この飼料・肥料で育った農畜産物が、再び市内の店舗に並びます。

今回号では、すまいるーぷの取り組みについて紹介します。食品リサイクルのこと、この機会にちょっと考えてみませんか。

どうしても出てしまう、調理くずや使い切れない食材、賞味期限切れの食品——そのまま捨ててしまうのは、もったいないですね。食品リサイクルの取り組み「すまいるーぷ」をご存じですか。

市内の民間業者が業種の垣根を越えて集結。平成22年、高崎経済大学と協働で「ぐんま食品リサイクルすまいるーぷ協議会」を設立しました。

食品リサイクルを通じて地産地消の仕組みを作り、まちを元気にしようという活動。市内の小中学校なども協力しながら、リサイクルに取り組んできました。

**野菜くずや食べ残しを飼料や肥料として再生**

すまいるーぷでリサイクルを行うのは、学校やスーパーマーケット、レストランなど

どうしても出てしまう、調理くずや使い切れない食材、賞味期限切れの食品——そのまま捨ててしまうのは、もったいないですね。食品リサイクルの取り組み「すまいるーぷ」をご存じですか。

市内の民間業者が業種の垣根を越えて集結。平成22年、高崎経済大学と協働で「ぐんま食品リサイクルすまいるーぷ協議会」を設立しました。

食品リサイクルを通じて地産地消の仕組みを作り、まちを元気にしようという活動。市内の小中学校なども協力しながら、リサイクルに取り組んできました。

から出る野菜くずや食べ残し、賞味期限切れの食品、食品工場から出る規格外の食品などです。収集業者が学校や店舗、食品会社などを回り、廃棄される食品を回収して加工工場へ届けます。

新鮮な野菜くずなどは、豆腐のおからと混ぜ合わせて機械で乾燥。食物繊維と栄養を豊富に含んだ粉末飼料に加工します。食べ残しなど飼料に



「すまいるーぷ」で笑顔が広がる