

改正食り法

食品関連事業者の挑戦

毎月第1・3週掲載

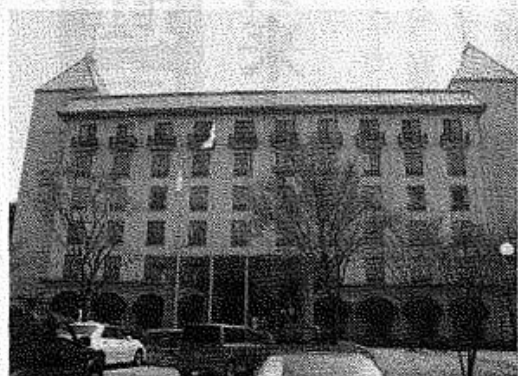
◇ 24 ◇

神鍋リゾート開発

オリックスグループである神鍋リゾート開発の「ブルーリッジホテル」(兵庫県豊岡市、好井憲三総支配人)は4月から、敷地内に生ごみ処理機を導入し、食品リサイクルループの構築を進めている。調理場やレストランなどから出る食品残さを堆肥化して地元の農業生産法人に提供、そこで栽培した野菜をホテルなどで活用する仕組み。この地産地消の取り組みを観光客にアピールし、地域活性化につなげる方針だ。

ブルーリッジホテル 興策の一つとして食品は、関西有数のスキーリゾートとして知られる神鍋高原に立地する。しかし近年、雪不足やスキー離れの傾向が続いているという。そこで、新たな観光振を指す。

Rループ野菜を特産品に 地産地消で観光客にアピール



ホテル外観



導入した生ごみ処理機

同ホテルでは、1カ月は、テックコーポレー市、新免将社長)に提供耕地の活用を推進する。月当たりの約500kgの野菜くずや残飯など「マジックバイオくん」(広島市)製の「神鍋高原エコ野菜」に出る。従来は全量を焼却処分しており、その経費は運搬費や人件費を加えて年間約80万円を上る。環境に配慮した事業への転換と地域振興を図る中で、焼却処分費を生ごみ処理機のリース料に充てて食品残さを堆肥化することを決めた。これにより、食品リサイクル率は100%達成となる。設立した農業生産法人「Teams」(同豊岡市)に採用してきたほか、製造した肥料は、元商工会青年部有志が「新鮮さ」と「地産地消」を強みにして、観光客にアピールする。今回の取り組みを提示し、地域全体を元気にしていくことが目標」と意気込む。

一方、ブルーリッジホテルは今後、道の駅や農家から出る野菜くずなども受け入れていく方針で、地域との関係性強化に力を入れる。好井総支配人は、「観光産業は地元を張り、共に成長していかないと成り立たないもの。環境・地産地消をキーワードにして神鍋の野菜を全国に発信し、地元との共存共栄を図っていきたい」と語る。