

# 温泉地における食品循環サイクル構築による持続可能な観光地づくり実証事業

宿泊・飲食施設が排出する食品残渣の焼却処分量削減が喫緊の課題となっている下呂温泉において、食品残渣分別の実証実験や関係者へのヒアリング調査等を行い、食品循環サイクル構築による持続可能な観光地づくりに向けた検討及び方策の取りまとめを実施。

## 各調査内容

### ◆下呂温泉の食品残渣に係る現状調査◆

- ・食品残渣の排出・処理状況
- ・食品リサイクル事業への関心・参加意向調査 等

### ◆関係者へのヒアリング◆

- ・先進事例
- ・再生利用事業者
- ・収集・運搬業者
- ・農家
- ・有識者
- 等

### ◆関係法令の整理◆

- ・廃棄物の処理及び清掃に関する法律（廃棄物処理法）
- ・食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）等

## 実証実験

### ◆先進地視察◆



- ・三重県鳥羽市の旅館での食品リサイクル取組説明
- ・厨房での分別見学
- ・堆肥化・飼料化処理機見学

### ◆食品残渣の分別実験◆



- ・下呂温泉の宿泊・飲食施設のうち、食品リサイクルに関心のある4施設において実施

調査・実証実験結果を踏まえた検討会

**食品循環サイクル構築に向けた方策の整理**

# 調査・実証実験及び検討会結果を踏まえた今後の方向性

## ■ 各調査・実証実験結果の整理

各調査・実証実験の結果を踏まえ、下呂温泉での食品循環サイクル構築に向けて考えられる仮説を整理。

①	飼料化	登録再生利用事業者のもとで飼料化
②	堆肥化	各宿泊・飲食施設で堆肥化
③		各宿泊・飲食施設で堆肥化（堆肥化処理機利用）
④		地域で堆肥化
⑤		地域で堆肥化（堆肥化プラント導入）
⑥		再生利用事業者のもとで堆肥化
⑦	原料化	再生利用事業者のもとで再生可能エネルギー原料化

検討会の開催

## ■ 検討会結果を踏まえた今後の方向性

上記の仮説①～⑦について、検討会結果を踏まえ、今後の方向性を以下のとおり整理。

飼料化	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 宿泊・飲食施設への補助制度設計に向けた効率的な収集・運搬方法の検討及び費用試算</li> <li>・ 食品残渣越境運搬の実現に向けた検討</li> </ul>
堆肥化	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 市でビニルハウスを1棟借り上げ、堆肥製造・保管場所を確保</li> <li>・ 製造した堆肥を試験的に利用する農地区画確保</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 市民農園や公園花壇等での活用</li> <li>・ 堆肥利用農家が生産した農産物の旅館以外での活用検討（給食利用等）</li> </ul>
原料化	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 下呂市での事業展開を見据えている再生利用事業者との対話継続</li> <li>・ 上記事業者による、食品残渣を活用したバイオコークスの製造実証実験への協力体制構築</li> </ul>

1つの方法に絞らず、複数の方法の組合せによる再生利用の検討

- **下呂市による制度化** ⇒R6年度 **制度設計・予算措置の検討**  
 ⇒R7年度 **食品循環サイクルの構築**