

社員食堂から出る生ごみを、生ごみ処理機で堆肥化 堆肥は市内の農家で利用して、栽培された野菜を再び社員食堂で提供

取組の意図、目的、始めたきっかけなど

NEC全社で環境負荷低減のため、廃棄物の3Rを推進しています。
また、事業場から出る廃棄物の減量化・資源化を推進するため、本取組を実施しています。



↑ 社員食堂から出る生ごみがリサイクルループを構築しています。

取組の概要

■ 社員食堂から出る生ごみの全量堆肥化

NEC玉川事業場では、社員食堂から出る生ごみを、事業場内にある生ごみ処理機で全量堆肥化しています。堆肥にするためには異物の混入を防ぐ必要があるため、食器返却時には生ごみとそれ以外のものの分別徹底を行っています。また、食器洗浄機から出る生ごみについても堆肥化を行い、社員食堂から出る全ての生ごみを無駄なくリサイクルしています。

■ 農家と協力して築いたリサイクルループで「地産地消」を実現

10年以上前から、事業場で作られた堆肥は市内農家で野菜作りに活用されています。現在は、そこで採れた野菜の一部を事業場の社員食堂で利用しており、食品資源のリサイクルループを構築するとともに、「地産地消」も実現しています。

取組のポイント

生ごみの堆肥化においてはプラスチックや金属等の異物の混入を防ぐこと、その資源化率向上のためには焼却するごみと生ごみの分別が大切です。この取組ではどちらに関しても、徹底して行われています。

また、生ごみ堆肥の利用が進まない理由に、廃棄物の減量化を図るために堆肥化する排出側の意識と、堆肥を利用して農産物の生産や品質に悪影響が出ることを懸念する農家側の意識のギャップがあります。この取組では、堆肥を利用する農家と協力して作られた堆肥の農作物への効果の確認や、堆肥品質の安定化に取り組み、農家との信頼関係を構築することによって、現在では堆肥のほぼ全量が市内農家での野菜作りに活用されています。