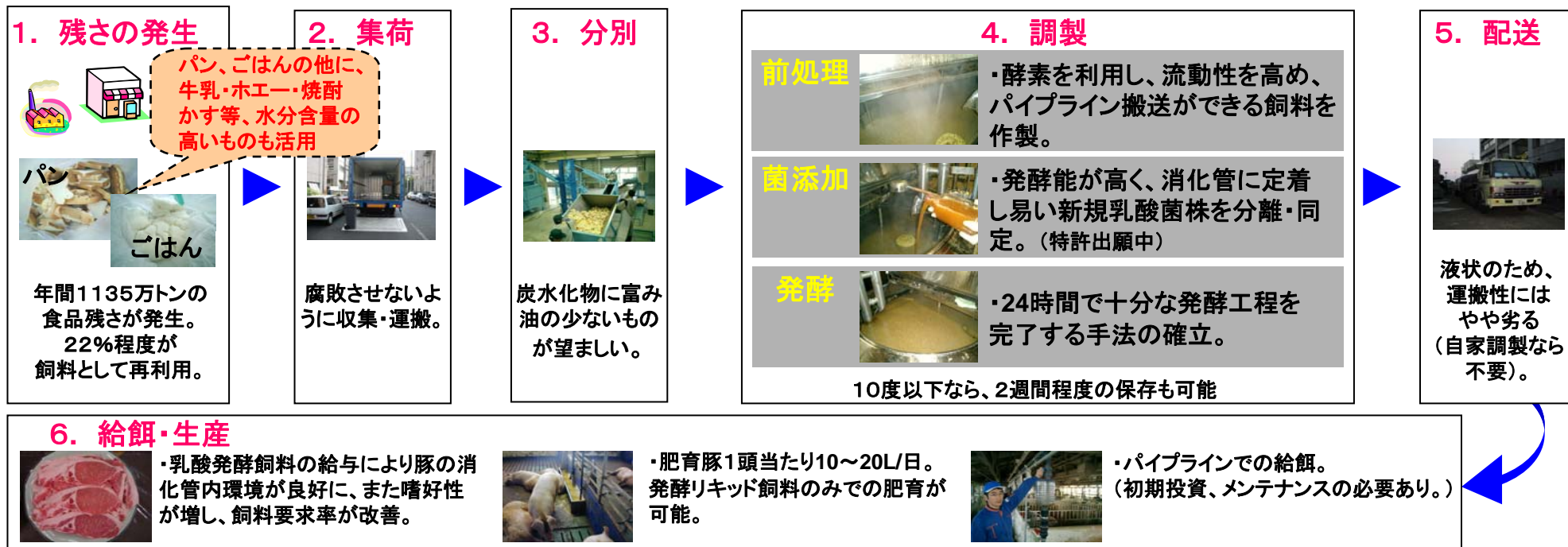


食品残さを活用した 発酵リキッドフィーディング技術

食品リサイクル法で示された食品廃棄物の利用を促進しつつ、
養豚業における飼料コストを大幅に削減（3～5割）する技術を開発。

期待される効果：本技術を用いた発酵リキッド飼料は、保存性と嗜好性に優れ、かつ栄養的にも完成された組成を有し配合飼料に比較しても遜色ない増体を示す。

■ 発酵リキッド飼料利用の流れ



■ ビジネスモデル

<域内流通型>

- 廃棄物処理業者等がスーパー、コンビニなどから出る多様な食品残さを収集・調製し、契約農家へ供給。
- センターで集中的に調製するため、省力的かつ品質の安定性に利点。
- 相模原市（39㍑/日、平17.10～）、佐倉市（70㍑/日、試験運転中）等あり。

<自家用型>

- 養豚業者や農家が、食品残さを入手し調製する。
- 食品残さを利用することにより、コスト削減が見込める。
- 北海道石狩市、鹿児島県肝属郡等で実施例あり。