

平成28年度

食品リサイクル法の最新動向や食品リサイクル・
食品リサイクルループの先進事例を紹介!
不正転売問題についても取り上げます!

環境省主催

食品リサイクル 推進マッチングセミナー

各会場
先着100
名様

食品関連事業者、再生利用事業者、農林漁業者、地方公共団体等の皆様向け

in
秋田

飼料化技術や関連法案、
事業化のポイント、施設運営
ノウハウ等をわかりやすく解説!

農林水産省主催

食品リサイクル 飼料化事業進出セミナー

各会場
先着40
名様

飼料化事業を検討中・実施中の方、専門知識を高めたい方、飼料化進出を検討中の方向け

環境省&農林水産省 同時開催決定

受講料
無料



日程

2016年10月17日(月)~10月18日(火)

環境省セミナー 17日 10:00~12:30

農林水産省セミナー
1日目【研修会】:17日 13:30~18:00
2日目【見学会】:18日 10:00~16:45
(株)菅与・リキッド飼料化(横手市)



会場

アキタスクエア
秋田市中通4丁目14-16

▼ お問い合わせ

環境省主催セミナー

エム・アール・アイ リサーチアソシエイツ株式会社
「食品リサイクル推進マッチングセミナー」事務局

URL <http://www.mri-ra.co.jp/foodrecycle28/> TEL 03-3518-8498

mail foodrecycle28@mri-ra.co.jp

農林水産省主催セミナー

全国食品リサイクル
登録再生利用事業者事務連絡会 団体事務局

URL <http://shokuri.jp/> TEL 048-483-5013 (環境政策研究所内)

mail rikio@environmentalist.co.jp



食品リサイクル推進のため関係者間のマッチングを推進するセミナーを開催！

秋田
会場

食品リサイクル 推進マッチングセミナー

～不正転売防止対策との同時達成～

(食品関連事業者、再生利用事業者、農林漁業者、一般消費者、地方公共団体等の皆様向け)

環境省担当者が、食品廃棄物の不適正な転売防止対策をはじめ、食品リサイクル法の最新動向について解説。

さらに、事業者を講師に迎えて実際の取組を御紹介。

パネルディスカッションでは、食品リサイクル推進にむけた本音の議論をもとに成功の秘訣を探るとともに、
どうしたら不正転売を防ぐことができるのか、パネリストを交えて考えていきます。

会場全員参加型のフリーディスカッションや名刺交換会も実施。

盛りだくさんの本セミナー、ぜひ御社の食品リサイクル推進にお役立てください。



食品リサイクル法の最新動向や
食品リサイクル・食品リサイクルループの
先進事例を紹介!
不正転売問題についても取り上げます!

主催：環境省/事務局：エム・アール・アイ リサーチアソシエイツ株式会社

受講料
無料

100名限定
(先着順)



開催日時

2016年10月17日(月)

開催時間：10:00～12:30(開場：9:30)



会場

アキタスクエア 3階 大ルーム3-2
秋田市中通4丁目14-16

参加対象者：食品リサイクルに関心がある食品関連事業者、再生利用事業者、農林漁業者、
一般消費者の皆様、地方公共団体御担当者様



施設見学会

2016年10月18日(火) **先着20名様**

【株式会社 菅与】秋田県横手市柳田字新藤190-19(工業団地内)

当日は秋田駅(東口)よりバスにて移動します(9:30集合、16:45解散予定)

詳細は施設見学会お申込者に別途御連絡いたします。また、農林水産省主催「食品リサイクル飼料化事業進出セミナー」HPでも御確認いただけます。

※2日目(10月18日(火))の施設見学会は、農林水産省主催「食品リサイクル飼料化事業進出セミナー」2日目の施設見学会に同行いただくものです。農林水産省主催セミナーに御参加
いただく方は、自動的に施設見学会も参加となりますので、別途環境省主催セミナーの施設見学会にお申込みいただく必要はありません。

※農林水産省主催セミナー、環境省主催セミナーの両方に御参加いただく方は、農林水産省主催セミナーへの申し込み(自動的に施設見学会に参加)と、環境省主催セミナー1日目のみへの
申し込みを行ってください。

※2日目(10月18日(火))の施設見学会では、食品リサイクル弁当昼食代1,000円がかかりますので御持参ください。当日領収書を発行いたします。

お申込み&お問い合わせ

URL <http://www.mri-ra.co.jp/foodrecycle28/> ※受付フォームよりお申し込みください。

エム・エム・アール・アイ リサーチアソシエイツ株式会社「食品リサイクル推進マッチングセミナー」事務局

TEL 03-3518-8498

mail foodrecycle28@mri-ra.co.jp

第1部

I 食品リサイクル関連最新情報について(環境省)

10:00~10:30 30分

① 食品リサイクル法の最新動向とリサイクルの現状について

平成27年7月末に「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」の改定が行われ、再生利用等実施率の新たな目標値の設定や食品循環資源の再生利用手法の優先順位の明確化、地方自治体に求められる役割の変化等、多くの見直しが行われている。本セミナーでは、改正のポイントをていねいに解説。

さらに、再生利用事業計画認定制度の概要や最新の認定状況について御紹介するとともに、認定を受けることによる事業者のメリット、食品リサイクルループの廃棄物・リサイクル行政面でのメリットについて解説。

② 食品廃棄物の不適正な転売事案の再発防止のための対応について

平成28年1月に発覚した、食品廃棄物の不適正な転売事案をうけ、環境省がとりまとめた再発防止策や、検討中(平成28年9月現在)の「食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等の不適正な転売の防止の取組強化のための食品関連事業者向けガイドライン」について、ポイントを解説。

講師:環境省大臣官房廃棄物・リサイクル対策部 企画課 リサイクル推進室 担当者

II 食品リサイクル・リサイクルループ事例紹介

10:30~11:30 60分

食品関連事業者、再生利用事業者の皆様へ自社の食品リサイクル・食品リサイクルループに関する取り組みをご紹介します！

① 【食品関連事業者】株式会社 タカヤナギ

秋田県下に15の店舗を展開しているスーパーマーケットチェーンである同社は、2008年6月より、秋田県下で初めてスーパーマーケットゾーンに、地域で生産された様々な生産物や資源(主に農産物や水産物)をその地域で消費することを目的として「地産地消の広場」を開設。以来、地域に根ざすリージョナル・スーパーマーケットとして、地域のお客様のふだんの暮らしをより楽しく・豊かに・便利にすることを使命とし、皆様の健康、安心、安全な食を提供し続けてきた。

2012年3月、地域内の再生利用事業者である「(株)アース・パートナー」と提携し、店舗で発生する食品残さを堆肥原材料として利用し、発酵肥料「息吹(いぶき)」を生産する事業に着手した。発酵肥料は地元生産農家で利用され、農作物は全て同社が購入し、ブランド「えこ浪漫」として店舗で販売している(再生利用事業計画認定取得)。

所在地:秋田県大仙市川の目字町東33

講師:株式会社タカヤナギ 総務開発部総務課 課長 高橋淳氏



えこ浪漫 ロゴ



リサイクル施設

②【再生利用事業者】株式会社岩手環境事業センター

近隣の市町村の食品加工工場やスーパー、ホテル、飲食店等から排出された食品残さを、し尿汚泥、浄化槽汚泥、食品加工汚泥、動植物性残さ等と混合し、堆肥製造を行っている。

独自開発の濱田式発行乾燥処理プラントにて発酵、乾燥、高熱殺菌、乾燥処理を行っている。生成された肥料は機械散布が可能であり、一般農家やゴルフ場、造園業、緑化事業等、幅広く活用されており、岩手県再生利用認定製品として登録されている。



肥料化施設 全体像



肥料化の過程



完成した肥料

所在地：岩手県北上市二子町上野 112-1

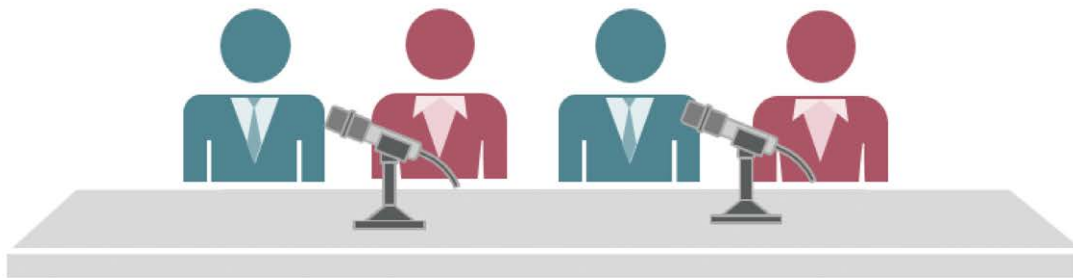
講師：株式会社岩手環境事業センター 代表取締役社長 濱田 博氏

III パネルディスカッション

11:30~12:00 30分

テーマ：「食品リサイクル推進のために」

パネリスト：株式会社タカヤナギ、株式会社岩手環境事業センター、東北農政局 食品企業課 課長補佐、環境省 他



第2部

IV 情報交換会

12:00~12:30 30分

パネリストを交えたフリーディスカッション（質疑応答）&名刺交換会

会場参加型のフリーディスカッション（質疑応答）を開催。セミナーにご参加いただいた皆様からのご質問に、パネリストが応答致します（セミナー申込時にも事前に質問したい事項をお寄せいただけます）。さらに、フリーディスカッション終了後は、名刺交換会も合わせて実施。地域の食品関連事業者、再生利用事業者、農林漁業者の皆様との交流を深めたり、情報収集や情報交換のための場となります。是非、食品リサイクルの推進、リサイクルループの形成促進に役立てていただければと思います。



起業
実践型

二日間
コース

食品リサイクル 飼料化事業進出セミナー

飼料化事業を検討中・実施中の方、専門知識を高めたい方、
飼料化進出を検討中の方向け

本セミナーは、牛・豚・鶏などのライフサイクルの基本から、
食品廃棄物の組成に適した飼料化技術の紹介、関連法令の習得、
事業化のポイントや飼料化施設の運営方法まで
徹底解説した現場実践型研修であり、農林水産省補助事業セミナーです。



主催 農林水産省/全国食品リサイクル登録再生利用事業者事務連絡会

受講料
無料
40名限定
(先着順)



開催日時

2016年10月17日(月)
開催時間:13:30~18:00(開場:13:00)



会場

アキタスクエア 4F(4-2中ルーム)
秋田市中通4丁目14-16

参加対象者：飼料化事業を検討中の方／既に飼料化事業を行っている方／飼料化専門知識を高めたい方／
畜産業から飼料化進出を検討中の方／食品関連事業者でオンサイト処理を検討中の方



施設見学会

2016年10月18日(火)

【株式会社 菅与】秋田県横手市柳田字新藤190-19(工業団地内)

当日は JR 秋田駅よりバスにて移動します (10:00 出発、16:45 解散予定)

※先着順により受付致します。お早めにお申込み願います。

※この2日間コースの参加条件は、1日目・2日目両方参加する方のみ対象となります。(どちらか片方のみ参加を希望する方は受付できません。)

※2日目施設見学会はお弁当代(1,000円)をご持参ください。当日領収書を発行致します。

※環境省主催「食品リサイクル推進マッチングセミナー」を受講申し込みされる方は、こちらでは受付できませんので、環境省主催セミナー事務局の方へお申込みください。

お申込み&お問い合わせ

URL <http://shokuri.jp/>

全国食品リサイクル登録再生利用事業者事務連絡会 団体事務局 住所：〒351-0032 埼玉県朝霞市田島 2-14-1-106

TEL 048-483-5013 (環境政策研究所内) mail rikio@environmentalist.co.jp

農林水産省主催 食品リサイクル飼料化事業進出セミナー

会場 アキタスクエア4F
(4-2中ルーム)
13:20までに
お集まりください。

1日目 研修会

I 最新情報研修

13:30~14:00 30分

① 食品リサイクル関連最新情報について

エコフィード 増産対策事業について

講師：農林水産省 担当官



農林水産省 担当官

食品リサイクル優良業者 評価制度企画(案)イメージについて (業界自主基準策定への取組)

講師：全国食品リサイクル登録再生利用事業者
事務連絡会 事務局長 松岡 力雄



松岡 力雄 氏

II 基礎研修

① 畜産の基礎と飼料化技術

14:00~15:30 90分

講師：日本大学生物資源科学部准教授
佐伯 真魚

研修のポイント

この講義の前半は、食品残さの飼料化に取り組むうえで最低限必要な畜産の基本的な知識の習得を目的とし、牛、豚、鶏のライフサイクル、品種、消化器官の特徴、畜産物の評価方法について解説します。後半は家畜の飼料および栄養成分の基礎知識と、食品残さを活用した飼料化技術の基本について解説します。

佐伯 真魚 氏

(独)科学技術振興機構の重点研究支援協力員を経て、平成17年より日本大学 生物資源科学部 動物資源科学科の教員として、家畜の飼料栄養学に関する研究、教育に従事。特に未利用資源や新規な飼料原料の栄養評価について、様々な経験を有する。



② エコフィードに関する法令について

15:30~16:00 30分

講師：独立行政法人 農林水産消費安全技術センター
担当者

研修のポイント

飼料化事業進出に当たっては、関係する法令に何が規定され、法令に従って何をしなければならないかを把握しておくことが重要です。エコフィードに関する法令として、食品リサイクル法と飼料安全法について、法制定の経緯、目的、定義、安全基準、届出、帳簿などの飼料化に関係する諸規定を解説します。

FAMIC 担当者



III 事業化研修

① 飼料化事業化安全確保のために

16:10~16:30 20分

講師：(株)オルタナフィード
代表取締役 饗庭 功

研修のポイント

飼料原料の大半を輸入する我が国にとって、資源循環型畜産の確立が求められています。しかしながら、飼料は最終生産物を食品として人が摂取することから、飼料を与えられる動物への悪影響を未然に防止する必要があります。そのために、食品リサイクル飼料の事業化を進める上での、守るべきポイント、注意点等を①食品残さの収集、②飼料の製造、③飼料の販売の各段階別に豊富な事例を交えて解説致します。

饗庭 功 氏

大学卒業後4年間廃棄物処理会社に勤務、食品リサイクル事業に携わる。その後畜産会社勤務を経て2008年5月に株式会社オルタナフィード設立。食品リサイクル飼料の流通には、品質の安定化と排出事業者と利用畜産農家のパートナーシップが大切と、オンサイト型飼料製造を中心に北海道から、九州まで各地域にあった副産物飼料流通網の構築に奔走。主にウェット飼料(リキッド、サイレージ)の販売を中心に事業を行う。



② エコフィードの取り組み事例と 利用のポイントについて

16:30~17:00 30分

講師：(株)菅与 取締役 菅原 有希

研修のポイント

実際にエコフィードを製造している会社の概要と作業の流れを紹介し、さらにエコフィード製造にあたっての障壁や実務的な留意点、食品廃棄物ごとの特性や基本的な考え方を紹介します。また、事業化にあたり、成功させるためのポイントを絞り込んで解説します。

菅原 有希 氏

アメリカへの語学留学を経て(株)菅与へ入社。二児の母、子育てと仕事を両立しながら食品リサイクル事業推進を目指す。



Ⅳ 会場参加型 フリーディスカッション&名刺交換会

講師：農林水産省 担当官
 講師：日本大学生物資源科学部准教授 佐伯 真魚
 講師：独立行政法人 農林水産消費安全技術センター 担当者
 講師：(株)オルタナフィード 代表取締役 饗庭 功
 講師：(株)菅与 取締役 菅原有希

フリーディスカッションの内容

会場参加型フリーディスカッションでは、受講者の皆様からのご質問を受け、担当講師が応答致します。また、セミナー申込時、ご記入戴いた事前質問事項も取り上げる予定です。終了後、名刺交換会も実施。施設現場の具体的な質問については、二日目の施設見学会&研修会にて引き続きご質問をお受け致します。



写真は平成26年度研修会の様子

現地施設見学会

会場 秋田駅東口ロータリーに
 9:50までに
 お集まりください。

2日目 施設見学会(交通状況により変更する場合があります)

Ⅴ 事業化研修

① 行程表

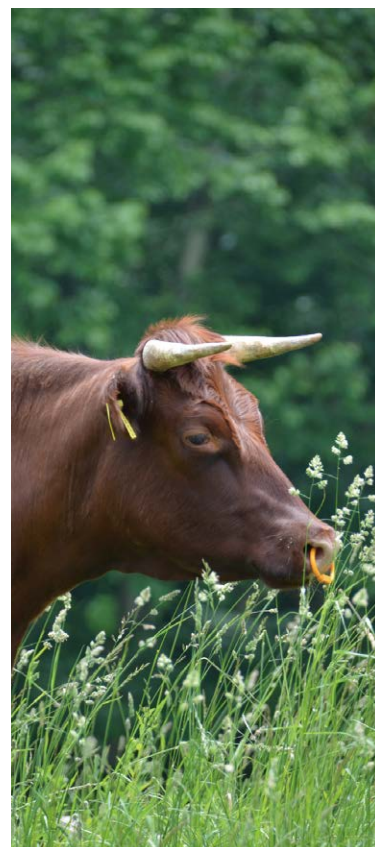
10:00	秋田駅(東口) 出発
11:00~11:45	(株)菅与(横手市) 施設見学説明会
11:45~13:00	サンサン横手(研修会場にて昼食) 食品リサイクル弁当試食
13:00~15:00	養豚業者農家説明会・質疑応答
15:00~15:30	受講者アンケート記入・修了証発行
16:45	秋田駅(東口) 解散

会社情報

社名 株式会社菅与
 本社住所 〒013-0103 秋田県横手市平鹿町下鍋倉字下六ツ段183-2
 連絡先 TEL 0182-24-3298 FAX 0182-24-3299
 代表 代表取締役 菅原一範
 設立 平成元年
 資本金 7,000万円
 事業内容 養豚業、酪農業、食品リサイクル(家畜飼料製造)、食肉・農産物販売、飼料販売・家畜運搬、飼料用作物生産



● 食品ロスを活かした資源循環型システム



セミナー
参加者
メリット

二日間コースを終了すると・・・

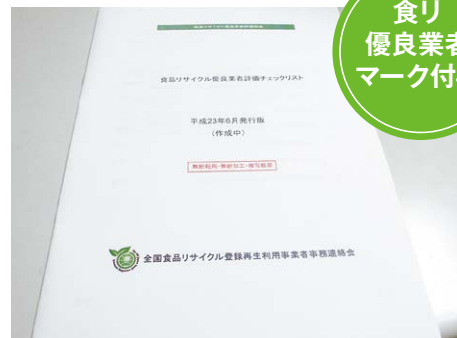
食り優良業者評価制度に加点



貴重な飼料化起業テキスト一式がもらえます。



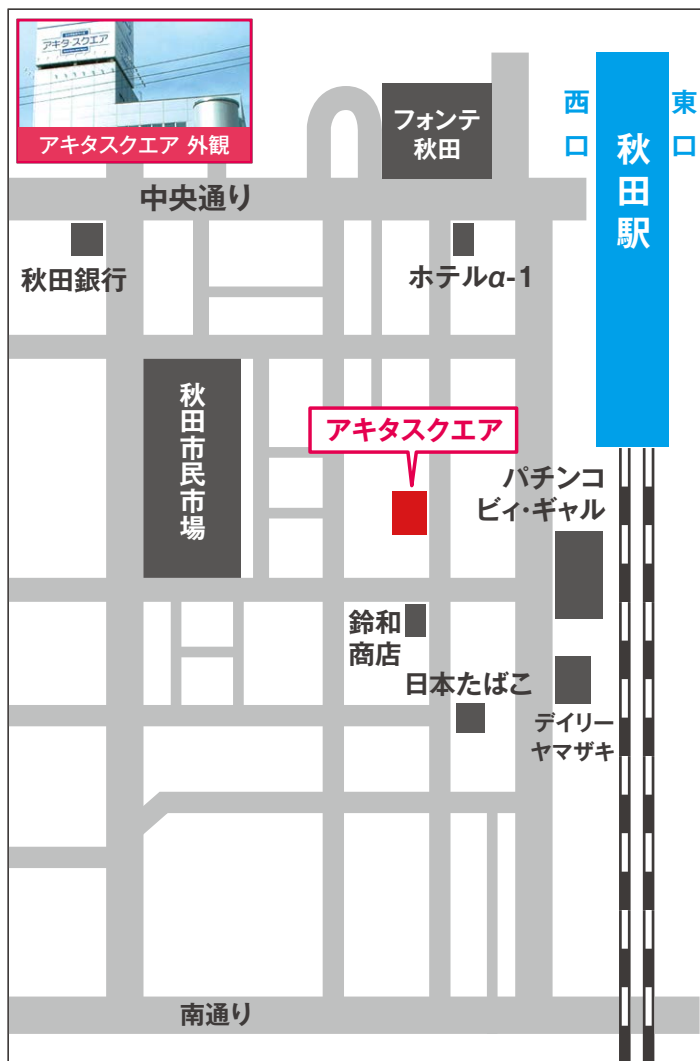
主催団体より、受講者に対し、セミナー修了証が発行されます。



食り
優良業者
マーク付与

※修了証は、今後、検討されている「食品リサイクル優良業者評価制度（業界自主基準）の加点項目となります。

会場・集合場所のご案内



1日目 研修会

アキタスクエア4F (4-2中ルーム)

住所：秋田県秋田市中通4丁目14-16

交通：JR秋田駅より徒歩5分

秋田自動車道 秋田中央インターより約 15分

秋田空港より約 40分

※アキタスクエアの駐車場に6台停められますが、満車の場合は近隣の有料駐車場をご利用下さい。

2日目 現地施設見学会

貸切バス出発場所 秋田駅(東口)

※解散も同じ場所になります。

※詳細案内は受講決定通知送付時にご案内致します。

※集合場所には遅れないようお願い致します。

※バスでの移動となりますので、急ぎよ欠席される場合や集合時間間に合わない場合には、必ず下記連絡先までご連絡下さい。

全国食品リサイクル登録再生利用事業者事務連絡会
(事務局 松岡)090-8857-9043

参加料について(弁当代)1000円

当日、領収書を発行致します。

お釣りが出ないようにお願い致します。



食品リサイクル法第11条(農林水産大臣・環境大臣登録)登録再生利用事業者全国組織任意団体
全国食品リサイクル登録再生利用事業者事務連絡会