

(株)加賀屋グループ 食品リサイクルへの取り組み

管理課長 笹弥克人



▶ 経緯

生き生き七尾づくりNPO代表の圓山理事長はじめ
七尾市役所や商工会・農協さんも含め
食品リサイクル（特に堆肥化）の先進地域を視察



加賀屋が排出する食品残渣を使い、堆肥化実証試験実施



圓山理事長や七尾市役所の方々に堆肥化実施場所を選定

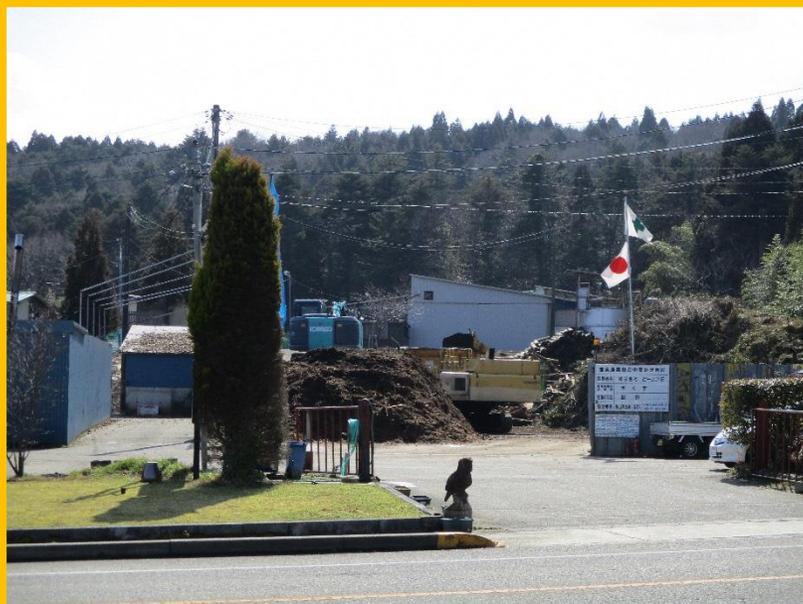
各社実施方法・処理料金等を検討



食品残渣の堆肥化実施



現在に至る



▶加賀屋グループの概要（平成29年度・和倉4館）

年間来館者数 336,674 名

食品残渣発生量 239 トン

その他可燃ごみ 342 トン



▶加賀屋グループの食品残渣分別方法

①調理段階

野菜くず

魚のあら

海老・蟹・貝の殻

②食事段階（宴会場・レストラン・客室）

食べ残し

▶加賀屋グループの食品残渣分別方法

③回収段階

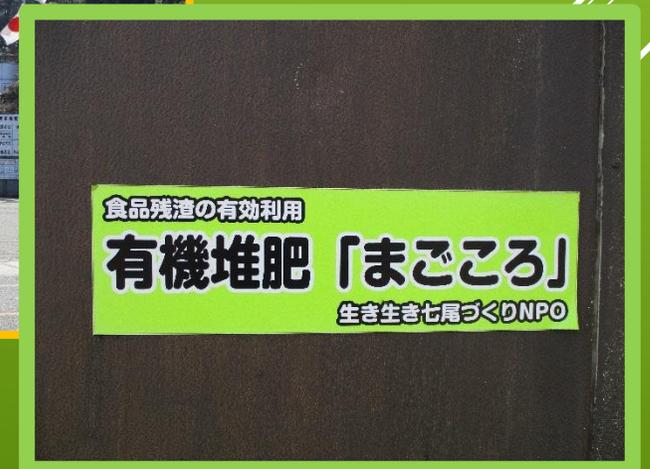
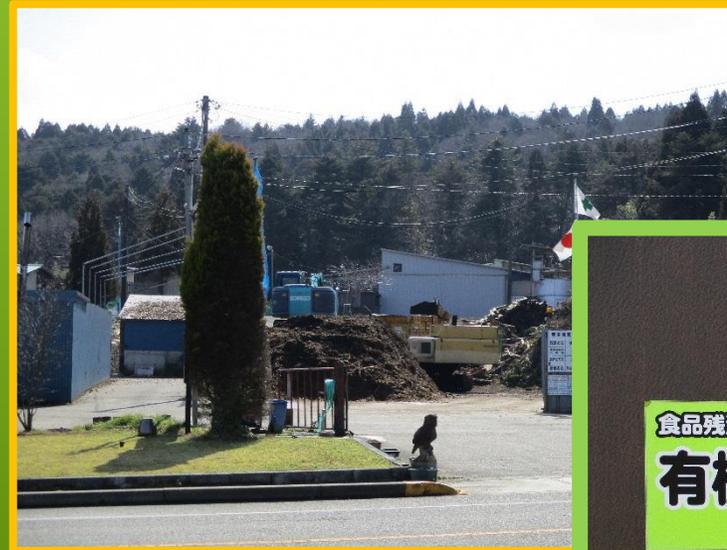
最終的に、館内各所の食品残渣は、ごみ集積所の専用コンテナへ集められる。



▶加賀屋グループの食品残渣分別方法

④搬出段階

食品残渣専用の車両（パッカー車）で、生き生き七尾づくりNPOさんへ搬入



御清聴有難う御座いました。

