



発行者 楽しい株式会社

住所 北九州市若松区向洋町10番1  
北九州エコタウン実証研究エリア内

Tel 093-752-5300 Fax 093-752-5303  
E-mail ceres@fun-c.jp  
URL http://www.fun-c.jp

## パンハチドリ

賞味期限切れのものなど、一旦売り場から引き、袋をカッター等で破り、まとめて処理機に投入します。ひびきの店は「手作りパン」が評判ですが、そこで焼き損じたものもまとめて投入します。

## 鮮魚ハチドリ

魚のあらは良い飼料になることから、魚屋さんが持って帰っています。

## 全体を通して

ゴミを分別投入するのは主に朝、昼、夜と仕込みが終わってからこまめに投入いただいております。ゴミをためることなくゴミ置場も清潔に保つことができています。

## インタビュー（取締役 池田 由紀様）

すでに他のゴミ（廃油、段ボール、ペットボトル、缶）はほぼ分別し、リサイクルができていました。あと、残ったのは生ゴミだけでしたが、北九州市が家庭ごみの細かい分別を決めたタイミングに合わせて、生ゴミの分別に取り組むことにしました。家庭でも職場でも一緒だと思います。これからの社会を考えるとリサイクルするには分別が前提となります。つまり**分別する意識がないと始まりませんし、習慣にしていかなければならない**と思います。当社は生ゴミの分別に取り組む際に、生ゴミ処理機の導入とあわせて経費も見直し、経費削減も実現しました。

### 現場の声

#### ひびきの店 柴村店長

生ゴミ処理機に毎日生ゴミを投入することで、これまで以上に発注ロス無くさないといけないと強く思い始めました。分別は最初は



ひびきの店 柴村店長  
処理機担当の長谷川様

大変でしたが、これからの時代はやっていかなければならないと思います。将来的にはゴミ収集経費はもっと値上がりするだろうから、さらに経済的メリットが出てくると思います。

#### ひびきの店 青果担当の春岡さん

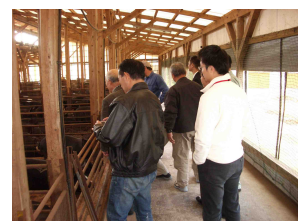
忙しい時や薬物が大量にゴミとして出た時はちょっと大変。できるだけ現場にためずに、こまめに投入するようにしています。別に週に3回、鳥の餌として取りに来てもらっていますので、飼料としても活用できています。

カーニバル様は当初、総ゴミ発生量は収集業者の情報を元にされてましたが、まず発生量の実態調査を行い正確な数量をつかむことからスタート、分別後には生ゴミは循環資源としてゼロエミッションを達成、発注ロスや可燃ゴミの減少等々の経済効果があつたそうです。

池田取締役様、皆様ご協力有難うございました。

## メリーズシステム見える化ツアー実施！

11月16日（金）、恒例の下郷農協ツアーを予定しております。メリーズシステムが実際にどのように循環していくか目で見て、土や野菜に触れ、有機野菜を食べていただくツアーです。定員に対し、まだ若干の余裕がございます。是非ご参加ください。お申し込みは裏面の用紙に記入の上、お申し込み下さい。



## 改正食品リサイクル法情報

これまで改正食品リサイクル法の内容についてお伝えしてきましたが、新たに業種別再利用等実施率目標が、設定されました。

### 平成24年度までの実施率目標

食品製造業	85%	( 81% )
食品卸売業	70%	( 61% )
食品小売業	45%	( 31% )
外食産業	40%	( 21% )

( )内は平成17年度統計実績

これまでの現行法では業種を問わず一律20%が目標でしたが、平成24年度（5年後）までに上記の厳しい目標が設定されました。すでに6月に公布され、12月から施行されます。

## 食品残渣（生ゴミ）の分別について

ではその目標達成のために何から始めればいいのか？それは生ゴミの「**発生量を把握する**」ことです。現在、生ゴミは紙やビニールと一緒に可燃物として処理されるため生ゴミだけの排出量が多のくらないかわからない事業所も多いと思います。

そこで必要になるのが「**分別**」ですが、これまで取り組んだことのない方は、どのようにすればいいのか、手間はどれくらいか、わからないことも多いと思います。そこで今回は実際に分別に取り組んでいるスーパーをご紹介します。



## カーニバル様（北九州市）

当社メリーズシステムへの参加を機に昨年より本格的に生ゴミの分別に取り組んでいただいているハチドリです。



カーニバル ひびきの店

生ゴミは発生現場にて食品残渣発酵分解機で減量。

半年に一度取り出される一次発酵物から出来る土壌改良剤「和み」を購入。



「和み」を使って観葉植物を育て、スーパーのお客様の誕生日プレゼントとして活用。また、ひびきの店では地元若松の農家さんの協力を得て、「和み」を使った年間を通しての野菜作りに取り組んでおられます。

## 青果ハチドリ

外葉や傷んだ部分の野菜くずは一旦段ボールにまとめ、いっぱいになったら生ゴミ処理機に投入します。特にかさばる場合は機械の分解状況を見つつ投入します。

## 惣菜ハチドリ

ご飯ものやサラダ類、煮物類、揚げ物類に分かれた各持ち場単位で小さなバケツに溜め、あまり量が多ならないうちに処理機に投入します。

ハチドリ通心(信)は楽しい株式会社のホームページで  
ご覧いただけます。(松永、竹村が担当しました。)

***** 申込先着 25名 *****	
*** 参加費 5,000円(交通費、昼食代) ***	
日時	平成19年11月16日(金) 8時30分～18時
スケジュール	8:20 小倉駅北口KMMビル前集合
	8:30 小倉駅発
	9:00 楽しい(株)(堆肥化製造工程見学)
	9:30 Nature(ネイチャー)見学
	12:00 下郷 昼食 (六白黒豚と有機野菜のしゃぶしゃぶ) 有機野菜農家3ヶ所見学
	18:30 小倉駅着
お問合せ 楽しい株式会社 TEL093-752-5300	
お申込み 下記の申込書に記入(FAX093-752-5303)	

ツアー申込み票 FAX093-752-5303	
住所	
会社名	
氏名	
TEL	FAX
ご同伴	