

三重県立明野高等学校

〒519-0501 三重県伊勢市小俣町明野1481 ☎0596-37-4125

活動団体 あかりのプロジェクト 活動人数 9人 主な活動時間 授業の一環として/休み時間や放課後

エコフィードで地域にあかりを！ 持続可能な畜産の輪を伊勢志摩の地から

きっかけ

「畜産業と食品産業を持続可能な産業へ変えていくには、どうしたらいいのか?」。明野高校で畜産を学ぶ生徒たちは、地域が抱える課題を知るため、三重県エコフィード等利活用研究会に参加。畜産農家を苦しめる飼料価格の高騰や、食品産業が抱える廃棄物処理の問題を知った。

そこで、地域の食品工場から排出される食品廃棄物を家畜の飼料に利用できれば、環境にやさしく持続可能な生産が可能になり、課題解決に貢献できると考えた。こうして2017年に畜産業と食品産業の両者を持続可能にする取り組みが始まった。



エコフィードで育てた「伊勢あかりのぼーく」の子豚。

活動内容

活動は、養豚に関する研究や活動を通じて地域を照らすあかりとなるようにとの思いから、「あかりのプロジェクト」と命名。ビール工場から排出されるモルト粕や食品工場から排出される菓子屑などの食品廃棄物を収集して混合し、持続可能な飼料「エコフィード」を作った。こうしてできた飼料を与えた豚と標準飼料のみを与えた豚で、体重の増加や肉質などを比較。エコフィードが豚の成長に好影響を与え、肉質においても必須脂肪酸である α -リノレン酸やリノール酸が増加しているという結果が得られた。



研究成果を地元の養豚農家に提案し
実用化されることに。

また、輸入穀物の使用量を85%もカットでき、輸送にかかる温室効果ガスを削減するとともに、1頭あたりの飼料費を月に6600円削減することに成功。同校で使用する飼料の80%を食品循環資源で代替できるようになった。

成果

開発した飼料は県内初のエコフィード認証を取得。さらに、志摩市の養豚農家・河井ファームでモルト粕飼料が実用化され、生産される豚肉は「伊勢志摩パールポークほろよい」というブランド豚として老舗精肉店で販売され、提携先のビール工場でもモルト粕の廃棄処理ゼロが達成された。

活動エピソード

社会の関心が代替肉や食肉消費削減に傾く動きがあるなか、生徒たちはその関心をSDGsに配慮した畜産物に向けて、PRイベントを各地で開催している。割烹料理店とコラボした弁当企画の実施やスーパーマーケットで開発商品の販売PRを行い、エコフィードで育った豚肉を消費者に向けて発信し普及活動を進展させている。

今後の展望

今後の目標は、これまでの活動で築き上げてきた地域循環型畜産モデルを広く普及させ、持続可能な畜産実践の輪を広げていくこと。生徒たちは、何十年、何百年先もおいしい肉が食べられる世界を目指し活動を続けることを宣言している。