



応募名称

コーヒー豆かすリサイクル (牛の飼料化) の取組

会社名、事業場名

スターバックス コーヒー ジャパン株式会社

東京都品川区上大崎 / <http://www.starbucks.co.jp/>

株式会社メニコン

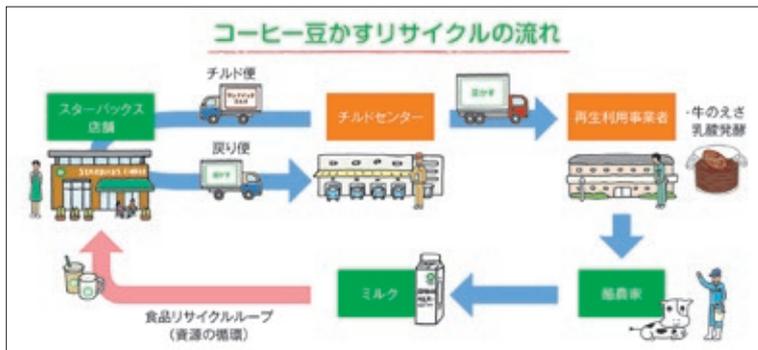
名古屋市中区 / <http://www.menicon.co.jp/>

■ 具体的な取組内容 ■

1. 事業概要

スターバックスでは、店舗において分別・脱水・防腐処理したコーヒー豆かすを、チルド物流の「戻り便」で回収し、再生利用事業者（三友プラントサービス株式会社）にて、乳酸発酵させ飼料化（サイレージ）した後に、酪農家に利用いただいています。そして、この飼料を用いて育てられた乳牛のミルクを自社店舗のドリンクに利用することで、コーヒー豆かすの食品リサイクルループ*1を構築しました。この取組は、平成22年度農林水産省の『広域連携等バイオマス利活用推進事業』の受託を受け、実証試験を経て、食品関連事業者・再生利用事業者・農家の三者連携により実現されました。

*1 平成25年3月、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）」に基づく「再生利用事業計画（食品リサイクルループ）認定」を、関係三省（農林水産省、環境省、厚生労働省）より取得。



2. 飼料としての有用性

コーヒー豆かすの飼料化技術は、農林水産省の公募事業の再委託を受けたメニコンが主体となり確立されました。さらに、メニコンと麻布大学（河合一洋准教授）の共同研究により、豆かすには有効な抗酸化物質が含有されることが判りました。この豆かす飼料を給餌された乳牛においては、乳品質向上（乳体細胞数の減少）の可能性が見出され、この効果により酪農家から乳出荷量が増えたとの高い評価を受け、豆かす飼料の積極的な利用に結びついています。

3. 地域との結びつき・波及効果

昨今、コーヒーチェーンなどから、コーヒー豆かすが多く排出されています。食品リサイクルループ認定を取得することで、廃掃法*2の特例措置により、豆かすの効率的な回収・運搬が可能となることが実証されました。さらに、特定の乳酸菌を用いた発酵処理により長期保存が可能となり、酪農地域で飼料として利用されています。このように食品関連事業者と酪農家が広域に連携することで、相互の理解と信頼関係が深まりました。今後、様々な飲料関連企業等から排出される豆かすにおいても、有効な飼料として利用が普及することで、温暖化ガスの排出削減ならびに酪農業界の経営にも寄与できればと考えています。

*2 廃棄物の処理及び清掃に関する法律

■ 評価 ■

有効な食品リサイクル手法が見出されていなかったコーヒー豆かすを牛の飼料として利用し、その牛から生産されたミルクを店舗でドリンク類に循環利用する取組。食品リサイクルループの構築により、チルド物流の戻り便を利用してコーヒー豆かすを回収することで、温暖化ガスとしてのCO₂削減に努めている点などが評価された。コーヒー豆かすの高付加価値リサイクル手法として、今後の食品業界全体への波及が期待される。