

I エコフィードの特徴と条件

1. エコフィードとは

エコフィード (ecofeed) とは、環境にやさしい (ecological) や節約する (economical) 等を意味する「エコ (eco)」と飼料を意味する「フィード (feed)」を併せた造語である。

畜産において、食品製造副産物（醤油粕や焼酎粕等、食品の製造過程で得られる副産物）や余剰食品（売れ残りのパンやお弁当等、食品としての利用がされなかったもの）、調理残さ（野菜のカットくずや非可食部等、調理の際に発生するもの）、農場残さ（規格外農産物等）を材料として利用して製造された家畜用飼料をいう。

2. エコフィードの利点、欠点

国内における食品の製造工程では多くの食品残さが生じている。食品残さは価格が安いこと、人への食品としての安全性が確保されていることなどが利点である。しかし、一般の穀物飼料と比較した場合、栄養成分に偏りがあること、水分含量が高いこと、保存性が悪いこと、運搬に手間と費用がかかること、また畜産現場が必要とする時期や量に必ずしも供給が伴わないことなど課題も多く、これらの条件を総合して選定する必要がある。

3. エコフィードとしての選定条件

従来の飼料と比較して運搬、調製、貯蔵にかかるコストが安く、飼料としての安全性が確保され、栄養価も勘案して経済的に優れていることが絶対的な条件であり、さらに発育性や畜産物としての付加価値があればより望ましい。素材の栄養価は、食品単体の場合では比較的容易に類推可能である。一方、加工製品では構成している原材料の各栄養成分からおおむね推察できるが、可能であれば導入を検討する段階で事前に化学分析および人工消化試験等を行うことが望ましい。

4. エコフィードの種類、処理および加工方法

エコフィードの原材料となる食品残さ等のなかには、栄養分が豊富で水分量が多く、短時間で腐敗する性質のものが多いため、これらを飼料として利活用するためには、給与可能な時間の厳守や保存性の向上、家畜の嗜好性を高めるような処理および加工が必要となる。

飼料化のための食品残さ等のおもな加工方法は、乾燥、サイレージ化、リキ

ッドフィーディング化などがある。各加工方法に適した原材料は、乾燥には弁当等の余剰食品や厨房から排出される野菜くずや残飯、サイレージ化には豆腐粕、ビール粕、果実粕等の粕類、リキッドフィーディング化には高水分な食品残さ、野菜くず、余剰食品や厨房から排出される残飯等が向いている。

5. 飼料安全法上の留意点

牛海綿状脳症（BSE）の発生防止の徹底を図るため、動物由来たん白質等の飼料利用が制限されている。食品製造過程で発生する豚および家禽に由来する動物性たん白質は、他の動物由来たん白質の製造工程と分離されていること等に関して農林水産大臣の確認を受けているものであれば、豚及び鶏用の飼料用途への利用が可能である（BSE対策のため、動物由来たん白質・油脂について、畜種別に分別管理された原料を用いて畜種別の専用ラインで製造されることを、農林水産大臣が確認する制度。かまぼこ工場等水産食品工場から排出される鶏卵を含む魚介類のすり身も含む。）

返品された在庫品等の製品や、スーパー等で弁当や惣菜等の製造過程で排出される加工残さに含まれる動物性たん白質は、大臣確認を受けることなく、豚および鶏用の飼料用途への利用が可能である。