

食品廃棄物の リサイクルの輪を生み出す会社

楽しい 株式会社

福岡県北九州市若松区向洋町10-1
従業員数：15人

食品メーカー、外食事業者、病院、学校、自治体…などから出た食品廃棄物を、自社開発の生ゴミ発酵分解装置で堆肥に変え、その堆肥で育てた農作物をあらためて食品メーカーやレストラン、小売事業者に納入する。そんなリサイクルの輪を生み出している会社である。リサイクルの輪は北九州市を中心に各地に広がり、海外にまで広がろうとしている。循環型社会の構築に人生をかけた松尾康志社長に話を聞いた。

■会社名の由来

楽しい株式会社。何かありそう…と思わせる会社名である。この会社の経営理念の冒頭に「面白く、楽しく、助け合って通れよ」とあるのを知って、やっぱり、と思った。松尾康志社長に社名の由来を聞くと、「その昔、神様が人間をこしらえたとき、楽

しみなさい、面白くやりなさい、清らかに生きなさい、と言われたのだそうです。その話に感じ入るところがあって、そこからこんな社名にしました」。こともなげにさざっと言われた。

自分の生き方は自分で決める。強くそう思ってきた人であるらしい。もともとは大手百貨店のサラリーマンだった。その勤務の傍ら、もし70歳まで生きるとしたら、文化、環境、福祉の3つの分野で何か自分でできることをやろう、それをライフワークにしようと思うようになったという。最初に、自宅のある北九州市八幡区に小さな音楽ホールを設立し、そこで音楽教室をはじめた。ホールはおかげで地域の人々に愛され、活用されていまに至っているという。

音楽ホール事業と並行して、やがて、環



松尾康志社長

境関連事業との出会いの機会がやってくる。微生物の働きを研究していたある研究者と出会い、その研究者が発見した微生物を利用した生ゴミ発酵分解装置のアイデアを思いついて、韓国の機械メーカーの協力を得てそれを完成させた。

その数年前から、勤務先の百貨店の経営状況は思わしくなかった。松尾さんが手がけた生ゴミ発酵分解装置の第1号が完成したのは、百貨店が希望退職者を募集したのとちょうど同じ時期で、渡りに船と、それに応じた。長い歴史を誇った老舗の百貨店は、それから間もなくして倒産。楽しい株式会社の設立は、その翌年の2001年、松尾さんが41歳の時のことだった。

■プロダクトアウトからマーケットインへ

生ゴミ発酵分解装置の第1号は、1日に100キロの処理能力があり、販売価格は350万円だった。仮に生ゴミを焼却処理するのにキロあたり30円かかったとすると、1日に100キロで3000円。月に9万円、年間108万円。この装置を使うとそれだけの経費が浮いてくる。4年で元が取れることになる。

ちょうど2000年に食品リサイクル法（食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律）が成立し、食品関連事業者に食品廃棄物の発生抑制、減量化、飼料や肥料へのリサイクルが義務付けられた直後でもあった。

その時に照準を合わせて多くの会社が生ゴミ発酵分解装置をつくって売り込もうと

し、当時その数は300社に上ったといわれる。楽しい株式会社もそのうちの1つだった。独立自営の道を踏み出した松尾さんは、ひたすら売り込みに歩いた。しかし、できたばかりの無名の会社が、いきなり350万円の設備を買ってくださいと言って歩いても、「うん」と答えてくれる事業者はなかなか現れなかった。

「要はプロダクトアウトの発想だったのです。装置をつくるのにこれだけかかった。だから、この値段で買ってくださいというのは、こちら側の都合に過ぎない。そこで、売ろうとしても売れないのだから、売るのはやめて使ってもらうことを考えようと思い直した。マーケットインの発想に切り替えたのです」と松尾さんは言う。

たとえば、食品廃棄物を焼却するのに月9万円の経費がかかっているとしたら、この機械を月7万円のレンタルで使ってもらえれば月2万円の経費削減になる。その条件でなら使いたいという事業者はたくさんあるはずだ。それを可能にするには、食品廃棄物排出事業者に代わってこの機械のオーナーになってくれる人を探し出せばよい。

そこで、5万円でも、10万円でも、いくらでもよい。出資してくれた人には年率4%の配当を支払いますという条件でオーナーを探した。オーナー募集の宣伝広告を出したわけではなく、説明会を開いたわけでもなかった。オーナーの第1号は松尾さん自身だったし、第2号は松尾さんの母上

だった。親しい身内からはじめて伝手を辿り、食品廃棄物をリサイクルすることでCO₂を減らし地球環境を守ることに貢献するというこの事業に賛同し、信頼してもらえる人にだけオーナーになってもらうことにした。

現在のオーナーは46人。出資額は5万円くらいから、多い人で1000万円を超える人もいる。多くは一般市民だが、最も高額の出資者は、いくつかのリース会社で、これらの会社がオーナーに名を連ねてくれたことで事業は信頼され、安定軌道に乗った。そして、オーナーたちの心を動かし、その気にさせたのは、おそらくは「楽しい株式会社」という会社名と、文化、環境、福祉の3つの分野で社会貢献したいという松尾さん自身のひたむきさであっただろうと思われる。

■メリーズシステム

これまでに500台近い生ゴミ発酵分解装置が世に出ている。買い取りもレンタルもできる。もちろん買い取りのほうが安いのだが、レンタルを選ぶのは多くが自治体で、これまでにおよそ160台。自治体にとっては、レンタルオーナー制度によって新たな予算措置を講じなくても食品廃棄物のリサイクルをすすめられることになった。生ゴミ発酵分解装置は自治体によるレンタルを中心に少しずつ普及がすすんだ。

この装置に食品廃棄物を投入して、粉碎

し、脱水し、微生物資材を投入すると24時間で生ゴミの体積と重量は20分の1にまで減少する。それを1次発酵させたのち、1次発酵物を定期的に回収し、楽しい株式会社が全国10数カ所に設置したリサイクルセンターに運び入れる。そこで圧縮空気を送り込んでさらに1ヵ月かけて2次発酵、さらにブローして再度圧縮空気を送り込んでまた1ヵ月かけて3次発酵させると、ホカホカの堆肥が完成する。この堆肥が新しい農作物に生まれ変わり、それが再び食品として利用されることで、リサイクルの輪が完結する。

生ゴミ発酵分解装置の設置場所で発生した1次発酵物を定期的に回収し、各地のリサイクルセンターまで搬入する業務は、各地のシルバー人材センターに依頼して高齢者のパワーを活用している。そして、堆肥を使って農作物を栽培するプロセスでは、一部の地域で福祉施設の障害者たちに依頼しており、その部分で松尾さんの第3の目標だった福祉分野への貢献も果たしている。

松尾さんはこれを「メリーズシステム」と名付け、それを普及させるために2007年、新たにメリーズ・ジャパンという会社を起こした。共同出資者となった大手食品メーカーは、全国のレストラン、ファストフード、スーパー、コンビニにカット野菜を供給している会社で、全国8カ所のカット工場から出る大量の野菜屑は、メリーズシステムによって完全にリサイクルされている。



リサイクルセンターの外観



リサイクルセンターの内部

「グリーン・サービサイジング」という言葉がある。従来のサービスを資源・エネルギーの削減、ゴミの発生抑制など、環境にやさしいサービスに変えて提供することをいう。楽しい株式会社によるこれらの取り組みは、経済産業省から2007～2008年度の「グリーン・サービサイジング事業」に認定され、事業の一層の普及のために、国からの補助金が交付されることになった。また、メリーズシステムは「ハイサービス日本300選」にも選ばれ、このことが、その後のメリーズシステムのへの信頼度を高め、普及に大きな加速度をつけた。

■リサイクルループをつくる

2000年に成立した食品リサイクル法は、食品廃棄物の発生抑制と減量化、飼料や肥料へのリサイクルを目標に掲げるものだったが、川上の食品製造・加工業での発生抑制がすすんだものの、川下の食品小売業や外食産業でのリサイクルは必ずしも十分ではなかった。食べられるのに捨てられる食品が依然として多かったのだ。

そこで、2015年、食品リサイクル法の改正に向けて「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」が公布された。従来の法律は食品廃棄物を発生させた事業者だけを対象にしていたが、改正法では官民一体となった取り組みが求められた。市町村が一般廃棄物処理計画の中で生ごみのリサイクルを位置づけること、食品廃棄物→堆肥化→農地への還元→農産物…というリサイクルのループ形成に努めること、各排出事業者ごとに処理実態を調査し報告すること、食育環境教育を推進すること…などである。

この法改正を受けて、環境モデル都市である北九州市では、官民をあげて食品ロスの発生抑制とリサイクル率の向上に取り組むことを決めた。実施にあたっては、市役所の方針に沿って民間事業者を活用することにしており、食品リサイクルの専門事業者としての楽しい株式会社が、市内の食品廃棄物地域循環圏の形成を主導。市役所環境局がそれをバックアップする形をとることになった。



福祉施設の障害者たちによるさつま芋の収穫

具体的には、北九州市内の主要な公共・民間の食品廃棄物発生事業所から食品廃棄物を収集して、北九州エコタウンで堆肥化。そこから生まれた堆肥の供給先を半径30分圏内で見つけ、そこで栽培された農作物の利用先を見つけてリサイクルのループをつくる。松尾さんは、そうしたループの輪に入ってもらい食品廃棄物発生事業所や農家や、収穫された農産物の利用先を1軒1軒訪問し、協力を求めて、次々とリサイクルループをつくっていった。これまでに生まれたループとしては次のような例がある。

[楽しい産直市場の開催]

生ゴミリサイクル堆肥を使っている20軒の農家が、北九州市内のスーパーの店頭を借りて毎日野菜を出品し「楽しい産直市場」を開いている。農家が自分で野菜に値を付け、売上げの15%は売り場を提供したスーパーの、85%は農家の収入になる。新鮮で安いから、買い物客は毎朝一番にここを訪れ、売上げは月200万円に上っている。月に1度のビッグデーには、楽しい株式会社が、買い物客に生ゴミリサイクル堆肥を

無償配布している。

[減農薬循環米のリサイクル]

リサイクルセンターから車で30分圏内にある、下関市の棚田の^{うついさんちよう}内日三町の37軒の農家は、生ゴミリサイクル堆肥を使って減農薬循環米を生産している。ここで生産された減農薬循環米は、北九州市内のウナギ料理店、天婦羅料理店、和風バイキング店、民芸茶屋、市役所食堂、介護付き有料老人ホームなどで利用されている。

[循環芋焼酎]

30分圏内ではないが、全国各地の障害者施設が、生ゴミリサイクル堆肥を使ってさつま芋をつくっている。北九州、京都、千葉、宮崎の4カ所の障害者施設の障害者たちと2カ所の一般農園が、でんぶん質豊富な^{こがねせんがん}さつま芋「黄金千貫」を育て、それを宮崎県えびの市の酒造会社に送っている。そこで「黄金千貫」を蒸し、仕込み、蒸留して本格循環芋焼酎をつくっている。焼酎は^{めいげつ ごりよう}「明月五良」と名付けられ、楽しい株式会社がリサイクルの輪に参加した関係者に向けて販売。五つの「良」とは、消費者に良し、生産者に良し、社会に良し、地球に良し、子孫に良し…の五方良しの意味である。

[岡垣町レストラングループによる

リサイクルの輪]

北九州市内の保育園や病院などに設置された生ゴミ発酵分解装置の一部による一次発酵物は、北九州市の西20キロの岡垣町にあるレストラングループ傘下の農業法人で

堆肥化され、岡垣町内の35軒の農家がその堆肥を利用して農作物を育てている。出来上がった農作物は、このグループのレストランで使われている。

北九州市はまた、CO₂排出量を、2005年を基準年として2050年までに50%、アジア地域で150%を削減するという目標を掲げている。市内企業の環境技術を輸出することで、アジア地域の低炭素化に貢献しようというものである。その一環として楽しい株式会社は、マレーシア国がすすめる廃棄物管理効率化計画の中で食品のリサイクル



を提案している。提案が採択されれば、すでに現地で草の根レベルですすめてきたモデル化事業が本格始動することになる。松尾さんのリサイクルループづくりは海外にまで広がりつつある。

取材・執筆 山口 幸正（やまぐち ゆきまさ）

《プロフィール》

外資系食品製造業人事部勤務の後、産業教材出版業勤務。全国提案実績調査を担当し、改善提案教育誌を創刊。1985年に独立し創意社を設立、『絵で見る創意くふう事典』『提案制度の現状と今後の動向』『提案力を10倍アップする発想法演習』『提案審査表彰基準集』『改善審査表彰基準集』『オフィス改善事例集』などの独自教材を編集出版。40年にわたって企業・団体の改善活動取材。現在はフリーライター。

●創意社ホームページ <http://www.souisha.com> 「絵で見る創意くふう事典」をネット公開中