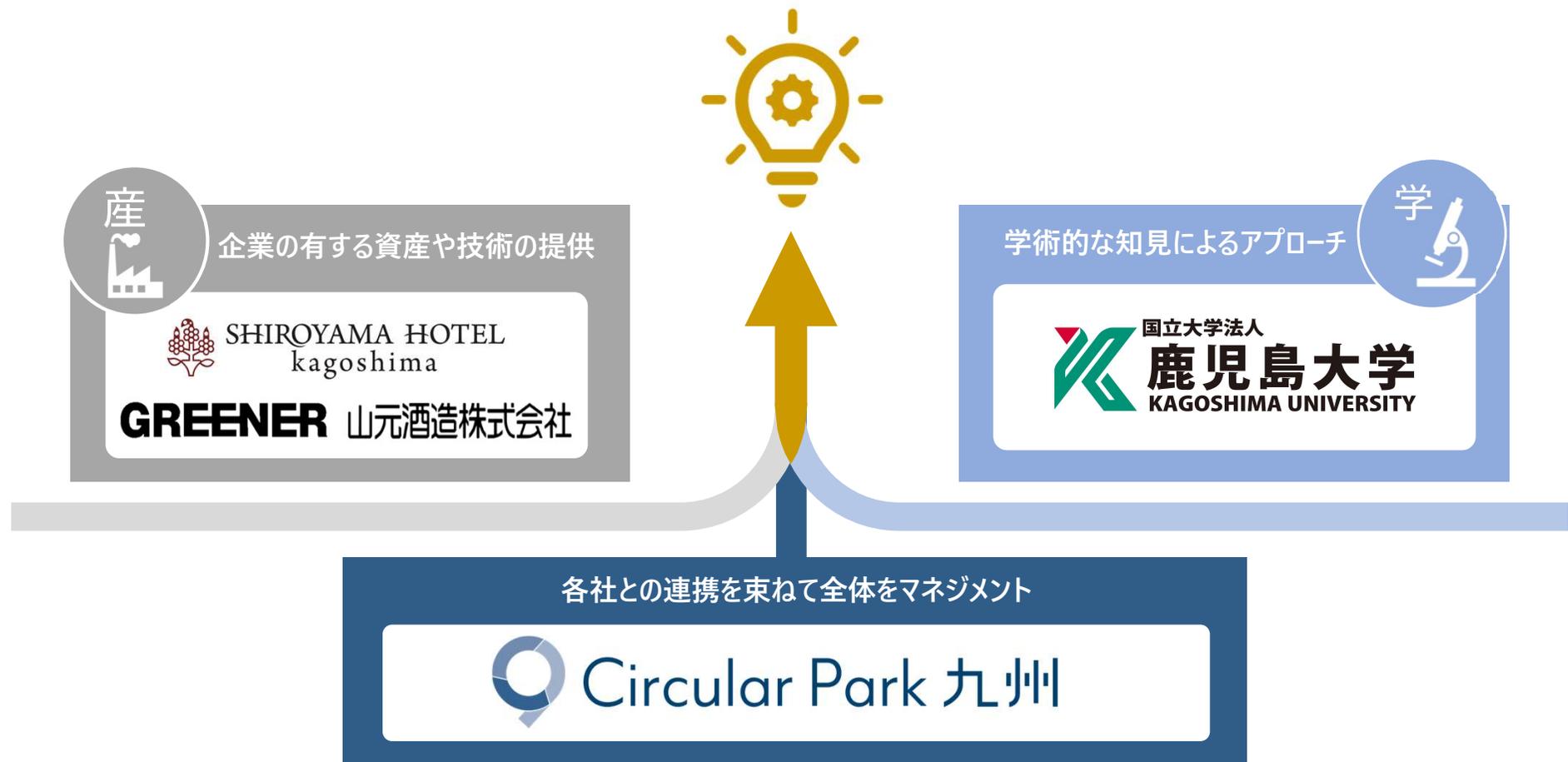


「産・学連携」による更なるオープンイノベーションの創出



「SHIROYAMA HOTEL kagoshima」「グリーンナー」「山元酒造」「鹿児島大学」「Circular Park 九州」は、社会課題である生ごみの再資源化に向け、

「SHIROYAMA HOTEL kagoshima」における生ごみの堆肥化・飼料化実証事業を通じて「産・学連携」による更なるオープンイノベーションを創出し、持続可能な社会を実現します。

企業の事業活動に伴い排出される食品残渣への対応

2022年4月に施行されたプラスチック資源循環促進法（プラ新法）により、プラスチックの使用削減やリサイクルの推進に向けて企業や家庭における一般ごみの分別が進みましたが、新たな課題として、一般ごみにおいて水分を多量に含んだ食品残渣（生ごみ）の割合が増えたことにより焼却しづらくなったことで、その焼却のために重油を従来よりも使用する必要があるなど、焼却施設及び環境への負荷が大きくなるなどの新たな社会問題が発生しています。

「SHIROYAMA HOTEL kagoshima」、「グリーナー」、「山元酒造」、「鹿児島大学」、「サーキュラーパーク九州」は、企業の事業活動で排出される食品残渣の再資源化を5者連携で実証し、将来的な社会実装を目指すことで、企業、ひいては地域課題の解決に寄与するとともに、資源循環と脱炭素の実現に貢献します。



企業が抱える課題に対して「産・学連携」によるアプローチ

2024年4月25日に公表しましたSHIROYAMA HOTEL kagoshimaが抱える廃棄物の資源循環の取組みのうち、食品残渣の再資源化（堆肥化・飼料化）に向けた研究体制が、サーキュラーパーク九州とそれぞれ協働への合意があるSHIROYAMA HOTEL kagoshima・(株)グリーナー・山元酒造(株)・(国)鹿児島大学の協力を得る形で今回、実現しました。

産業界が持つ資産や技術と学术界が持つ知見を掛け合わせることで、高品質でかつ安全な堆肥・飼料の製造に向けた実証を行い、企業の課題および脱炭素・最終処分場逼迫・資源枯渇等の社会問題の解決を目指します。

企業が持つ資産を活用して最適な組合せを追究

食品残渣

調理くず



食べ残し



調理くず+食べ残し




発酵促進剤

焼酎かす

山元酒造株式会社 

ビール酵母

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 

米ぬか

GREENER 



堆肥・飼料




知見を活かした学術的評価・支援

 国立大学法人 **鹿児島大学** KAGOSHIMA UNIVERSITY 

個別案件から地域資源循環課題のモデルへ

本実証を通じて得られた知見やノウハウについては、食品残渣に課題を抱える近隣の他企業や飲食・ホテル業界へ展開をするとともに、サーキュラーパーク九州と立地協定を締結している薩摩川内市においても地元の資源循環課題の解決に向けた取り組みとして拡大させ、将来的には今回の地域循環モデルを九州全域への展開することを目指します。

第1フェーズ



- ・企業（城山ホテル鹿児島）課題の解決に向けた実証
- ・産・学の技術と知見を組み合わせた最適な堆肥・飼料の製造

第2フェーズ



- ・今回の事業を近隣地域における地域課題の解決に向けて実装

第3フェーズ



- ・「薩摩川内モデル」として同様の課題をもつ地域や離島へ展開