

駅ビルの生ゴミを肥料にリサイクル

JR立川駅直結の百貨店、グランデュオ。1階にある生花店ベリーメリーの店頭に並ぶのは小さな袋に詰められた肥料だ。説明書きには「グランデュオの生ゴミをリサイクル」とある。飲食店から出る生ゴミを原料にしているのだ。



ジェイアール東日本商業開発(株)
業務推進部業務企画課 課長
大熊 則宏

「肥料を販売することでリサイクル活動の成果が目に見えるようになり、従業員の環境意識向上につながりました」



▶ JR立川駅に隣接する百貨店、グランデュオ立川



▶ 6、7階にある飲食店街。生ゴミの9割は食べ残した。

飲食店数40店舗と、他の駅ビルに比べ飲食店の多いグランデュオ立川では、残飯などの生ゴミが年間約440トン発生する。廃棄物のうち、重さにして約4分の1が生ゴミだ。グランデュオは、生ゴミを全て肥料にリサイクルし、一部を館内の生花店ベリーメリーで販売している。「お客さまに利用していただいたレストランの生ゴミを肥料にして、再びお客さまに提供する。そんな循環のしくみをつくりたかったのです」。業務推進部業務企画課の大熊則宏課長は、生ゴミリサイクルの意図をこう明かす。

グランデュオを運営するジェイアール東日本商業開発(株)は、事業活動と環境配慮は経営の両輪との考えに基づき、環境負荷低減に熱心に取り組んでいる。開業準備時から、環境問題に対応するため、営業、総務、設備など部門横断のプロジェクトチームを設置。駅ビル事業の環境負荷を洗い出し、最大の課題となる生ゴミの処理手法を検討した。その結果、1999年の開業に合わせて生ゴミ処理機を導入した。

飲食店で出た生ゴミは、1階のリサイクルセンターで生ゴミ処理機に投入。発酵菌と混ぜて60～80度の熱風をあてて乾燥させながら約24時間かき混ぜ、肥料原料にする。これを群馬県の肥料メーカーに運びほかの原料と混ぜて発酵。約90日で肥料が完成する。

生ゴミリサイクルに取り組む上で苦労したのは、分別の徹底だ。忙しい飲食店の厨房では、わりばしなどの異物が生ゴミに混ざってしまいがち。そこで、従業員の研修でリサイクルの意義を説いたり、分別状態が悪い場合には店長を呼んで分別の徹底を求めたりと、繰り返し説明した。生ゴミリサイクルが定着し、そのほかのゴミも19分別してリサイクル率60%を達成した今、グランデュオの次なる課題は環境配慮型商品の開発。「今後は、環境に配慮した商品の販売にも力を入れていきたい」と大熊は熱く語る。



▶ 肥料は1階入口脇の生花店(ベリーメリー ヒビヤカタン)で販売。300g入り315円(税込み)



▶ 生ゴミ処理機。
1日の処理量は約1.5トン

▶ 有機肥料
「リサイクルパワー-GD300」

