

あぶらくんたちは水と土となり
たくさんの野菜を美味しく育てています

じゃがいもをみたら
あの子の笑顔をおもいだしました
「またいい仕事のできたかも！」

株式会社
京葉興業

〒133-0061
東京都江戸川区篠崎町一丁目2番6号
TEL:03-3678-0111

わたしたちの暮らす地球が
いつまでも希望に満ちあふれたものでありますように

あぶらくん、どこへいく？

あぶらくん、どこへいく？



まち きょう だいにんき
街のレストランは今日も大人気

このフライドポテトをカリッとホクホクに揚げたのは
あぶらくんたちです

み こ かお た
「見てよ あの子！おいしそうな顔して食べるね！」

あぁ！ぼくたちは汚れてしまったけど
きょう しごと
今日もいい仕事したなあ」



カリカリ
ホクホク

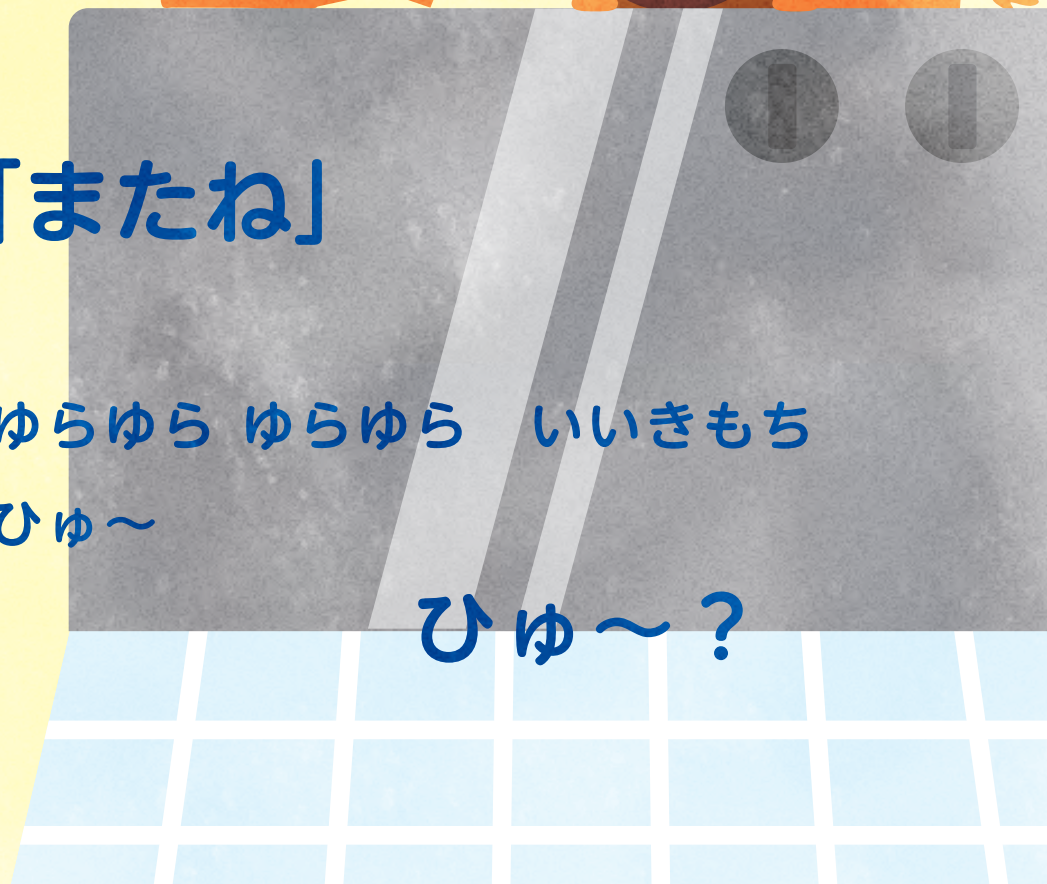
へトヘトでベトベトなあぶらくんたちは
つかれてねむ
眠りました



「またね」

ゆらゆら ゆらゆら いいきもち
ひゅ～

ひゅ～？





レストランで出る廃棄油や食品残さなどの有機性廃棄物は産業廃棄物処理の許可を受けている中間処理業者にて、廃棄物を安全に再生利用(リサイクル)できる状態にする必要があります。

京葉興業では、食品製造業や外食産業、および学校給食施設などから排出される有機性廃棄物を環境に戻すため、農林水産省と経済産業省、環境省から認証を得て、脱水処理、生物処理などを用いて循環型社会へ貢献しています。

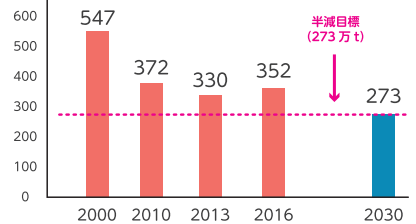


▲ 株式会社京葉興業 本社ビル

食品残さや廃油は大切な資源としてリサイクルすることが重要です。

FAO (国際連合食糧農業機関)の報告書によると、食品ロスは日本では1年間に約612万トン(2017年度推計値)日本人1人当たり、お茶碗1杯分のごはんの量が毎日捨てられている計算になります。

事業系食品ロス量の推移と削減目標



だいじょうぶ
「もう大丈夫だよ」

とつぜん こえ
突然 声がしました

「だ だれ？」

けいようこうぎょう もの
「わたしは 京葉興業 の者だよ
キミたちを たすけにきたのさ」



がんば
「わたしたちは頑張ってくれたキミたちを
いちど ちきゅう おく だ
もう一度 地球に送り出す
てつだ
お手伝いをしているんだ」



「どうして？」あぶらくんたちは ききます

こ
「子どもたち そして その子どもたちにも
ちきゅう のこ
キレイな地球を残してやりたいんだよ」

「いっしょに きてくれるかい？」

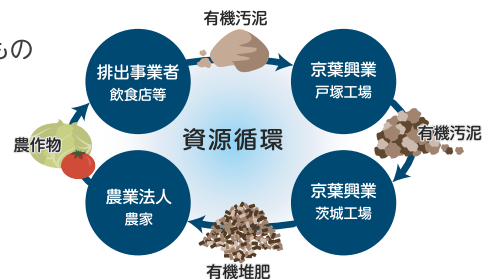
「うん！」

ふたりは て
手を取りあいました



食品の売れ残りや食べ残し、製造過程において廃棄されるくずなど、食品ロスの発生抑制と再生利用を推進するために、戸塚工場では、年間約25,000トンから30,000トンもの有機性汚泥などを受け入れています。

茨城工場では戸塚工場で処理された残りの有機性汚泥から安全で栄養価の高い堆肥をつくり、その堆肥で農作物をつくることで食品リサイクルループを実現しています。



京葉興業では他にも、

- 廃棄物の安定化・再資源化を行う「改質固化処理プラント」
- 廃水の生物分解処理を行う「廃水処理プラント」
- 廃棄物の破碎、圧縮処理を行う「ステーション・あーる」
- 安全に廃棄物を処理する「福島焼却プラント」
- 幅広い性状物に対応する「千葉北総プラント」

などで様々な廃棄物に対応することにより、社会インフラの維持ならびに地球環境負荷の軽減に努めています。

まずはきれいにするよ

じゅんぱん 順番に いろ に色をぬろう！

廃水処理施設

はいすいしよりしせつ



いってらっしゃーい

いってきま〜す

うけいれそう 受入槽

ホースですいとる車くるまでドロをあつめてきます

しよりしつ しさ処理室

ドロからゴミごみを細かいあみ(スクリーン)でとりのぞきます

ていどある程度の汚れは落ちたぞ！

つぎで二手に分かれるんだ

ちゆうわそう ぎやうしゆうそう 中和槽 凝集槽

くすり薬でドロと水に分けやすくします

ちりゆうそう 貯溜槽

ドロを溜めておくところ



戸塚工場

関東近郊の食品製造業や外食産業および学校給食施設などから発生する有機性廃棄物を効率的に処理し、処理後の汚泥は堆肥原料として有効利用することで資源循環に寄与する中間処理施設です。

のうしゆくおいでいそう 濃縮汚泥槽

ドロを溜めておくところ

はんのうそう 反応槽

くすり薬でドロ同士をくっつけます

はっこうたいひが 発酵堆肥化しせつ 施設にいくよ！



ドロドロはおしまい！こげい固形になるぞ！

だっすいき 脱水機

かたくまとまったドロとでみずをろしてしぼって出た水に分けます

だっすい 脱水ケーキホッパー

おほいもの(ホッパー)に入れてたいひざいりよう堆肥の材料としてたいひこうじようほこ堆肥をつくる工場に運びます

かあつふじようそうち 加圧浮上装置

ドロを細かい泡で上のほうに行かせてさらにとりのぞきます

しよりしつ 処理水槽 その2

少しきれいになった水を溜めておくところ

ばっきそう 曝気槽

びせいぶつ微生物がよごれのもと(有機物)をわけてみずよご水の汚れをへらしきれいにします

すいしつ かんしろう 水質監視槽

みずよご水の汚れをつねに見守りあんぜん安全を確認したあとで再びつかいます

いやな臭いもしないんだよ

ちんでんそう 沈殿槽

うえの透らかな水と余ってたまったドロに分けます

キレイな水になってめぐり巡ってみんなのもとへ戻るよ



たいひ ちきゅう かえ
堆肥にして地球に還すよ

じゅんばん いろ
順番に に色をぬろう！

発酵堆肥化施設

はっこうたいひかしせつ

き ふくしざい
木くず (副資材)

もど たいひ
戻し堆肥

うけいれ 受入

けいさん っ
計算し尽くされた
ぶんりょう
分量で
まぜるよ～！

こんごう
混合

はっこう すず
発酵が進むように木くずと
もど たいひ たねきん ふく
戻し堆肥/種菌をまぜ含まれる
みず りょう やく
水の量を約65%になるようにします

ちきゅう かえ
地球に還せる
つち
土にするよ！

いちじはっこう
一次発酵

くうき きかい くうき
空気をおくる機械で空気をたくさん入れて
さんそ びせいぶつ ちから はっこう
酸素が好きな微生物の力で発酵をはやくします

このとき発酵温度は80℃以上まで上がり
植物に悪い影響をあたえる雑菌や虫のたまごや
ざっそう しやし おつ
雑草の種子などは熱でいなくなります

もういっちょ
発酵するよ！
もう一押しが大事！

にじはっこう
二次発酵

くうき きかい おお
空気をおくる機械や大きなスコップの車をつか
つかってまんべんなくまぜます
じゆくせい おんど
熟成がすすむと温度が40℃ぐらいにさがります



みず
水だけでなく
たいひ
堆肥にも
なるんだね！

おつかれさま！

おお
大きすぎた！
もど
戻ります～

かくはん
「攪拌」とは
みず えきたい
水や液体をまぜて
おな
ぜんぶが同じように
なるように
することだよ

とろんメル

りゅうけい い か あ
「粒径 10mm 以下」に合わせるため
ふるい分けをして 10mm より
ちい つぶ
小さい粒だけをえらびます

かくはん
攪拌

かくはんき つぶ おお
攪拌機で粒の大きさをそろえ
せいひん はこ
製品として運んだり使ったりしやすい
じょうたい
状態にします

えんりょう
肥料として利用されるよ！



茨城工場

関東近県の食品製造業等から排出される有機性廃棄物を微生物分解の活性化により効率的な発酵を促進、安全で栄養価の高い堆肥を生み出し持続的な循環型社会に貢献するリサイクル施設です。