

しげんさいせいネット夏季セミナー2025

食品ロスに、新たな価値を。食べものの“環”をつくります。

～日本フードエコロジーセンターの挑戦～



神奈川県相模原市にあります「株式会社日本フードエコロジーセンター」は食品廃棄物を液体飼料化し、食べ物のリサイクルループを構築しています。食品廃棄物の排出事業者、畜産農家、自治体それぞれにとってメリットのある仕組みで、持続可能性の高い事業として第2回「ジャパン SDGs アワード」で最優秀賞を受賞するなど高く評価されてきました。

更に、一昨年から食品ロスや食品製造で出る廃液などをメタン発酵させ、発生したバイオガスで出力528kW（一般家庭約1千戸分に相当）の発電も行っています。発酵後に残る消化液も、廃熱で乾燥させて粉末状の肥料原料にしています。

食品ロスに新たな価値を、の企業理念通り、捨てるのをやめて飼料も肥料も燃料もつくり出しています。

食品廃棄物の受け入れ量は、1日あたり最大で、日本フードエコロジーセンターが49t、さがみはらバイオガスパワーが50tの計99t。食品ロスの「飼料化・肥料化・エネルギー化」をワンストップでこなせる、国内初の食品リサイクル施設となっています。

こうした、資源循環の理想とも言える取組みについて株式会社日本フードエコロジーセンター代表取締役高橋巧一様よりご講演頂きます。

是非多くの皆さまのご参加をお願い致します。

【実施概要】

- ・開催日時：2025年8月28日(木) 14:00～16:00 (120分)
- ・受付：13:30～ ・開会14:00～
- ・会場：名古屋クラウンホテル 3階 富士1
- ・参加費：無料

主催 (一社)循環資源再生利用ネットワーク

《講演》

講師 株式会社日本フードエコロジーセンター
代表取締役 高橋 巧一 様

テーマ

食品ロスに、新たな価値を。食べものの“環”をつくります。

プロフィール

1992年日本大学生物資源科学部獣医学科卒。同年獣医師免許取得。

経営コンサルティング会社、環境ベンチャー会社、(株)小田急ビルサービス 環境事業部顧問を経て、現在、(株)日本フードエコロジーセンター 代表取締役 及び さがみはらバイオガスパワー (株) 代表取締役。

その他に (一社) 全国食品リサイクル連合会 副会長、(一社) 食品ロス・リポーンセンター 理事、(一社) アーバンベジ協会 理事等。2018年ジャパン SDGs アワードで「内閣総理大臣賞」受賞。ニューヨーク国連本部やベルリン G7 ワークショップ等、国内外での多数の講演実績を持つ。



★「夏季セミナー2025」参加お申込み方法

お申込みは以下の申込書にご記入の上、ファクスもしくはメールで下記の宛先までお送りください

申込先：しげんさいせいネット FAX 052-703-2119 E-mail: shigensaisei.net2003@gmail.com

右のQRコードを讀込の上、申込みフォームにご記入後送信頂いてもお申込み頂けます

お申込フォーム <https://forms.gle/ZkbLQXRDU2XmBhFg7>



「夏季セミナー2025」参加申込書

開催日 : 2025年8月28日(木) 14:00~16:00

会場 : 名古屋クラウンホテル 3階 富士1

申込み締切日 : 8月15日(金)

「夏季セミナー2025」参加申込書		
会社・組織名		
所属部署名		
	お名前	メールアドレス
参加者名 記入欄が不足する場合は1つの欄に複数名ご記入下さい	1.	
	2.	
	3.	
備考欄		

個人情報の取り扱い方針

記載していただいた個人情報は、本セミナーの申込の受付、ご案内、アンケートのご依頼、以外には使用しません。ご本人の同意がなければ第三者に個人情報を提供することもございません。取得した個人情報は管理責任者を定め、紛失や漏洩などが発生しないよう積極的な安全対策を実施いたします。

名古屋クラウンホテル 交通アクセス

〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄1-8-33

電車をご利用の方

地下鉄東山線伏見駅8番出口より徒歩約5分



お問合せ先

(一社)循環資源再生利用ネットワーク

E-mail: shigensaisei.net2003@gmail.com

