

# すしチェーン

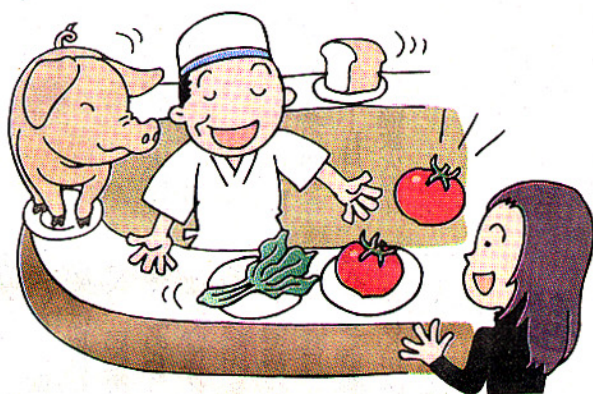
## “回る、農業”

### トリトン 余剰パン飼料化し養豚

人気回転すし「トリトン 内長沼町」を設立。循環を進めてきた。

「」などを道内で十三店展開する北一食品(北見)が、循環型農業による養豚と野菜栽培の取り組みを本格化させている。パンなどから飼料をつくらせて豚に与え、その排せつ物を堆肥化して野菜を栽培し、販売という一連のサイクルで、農業部門での本年度の売上高は一億円以上を達成、来年度は黒字化を実現する見通し。企業による農業参入の新しい形態として注目を集めそうだ。

同社は一九九八年、農業生産法人のノース・ベスト・ファーム(空知管



## 堆肥を作って有機野菜

「カーなどで計画外で余ったパン、めん類を石狩沼農場で有機栽培に活用する。また、堆肥は同社の長工品に広げたい」と意欲的だ。

市内にある同社厚田農場の専用プラントに搬入。トマトやキュウリ、ネギ、ホウレンソウなどを水を加えて液状化後に乳酸発酵させながら、一日約七十生産して、レス約十トの液体飼料をつくり、豚に与える。トリトンでも一店で一日二万円程度の販売実績をあげている。

豚は約四月月肥育し、週三十一四十四匹、年間約千八百匹を出荷、道内の約十のホテルや外食店に販売される。こうした循環型のシステムは昨年までに完成。現在は養豚と、堆肥、野菜販売で年間売上高は一億五千万円で、前田康仁社長は「来年度は初めて黒字化を実現する」と見通しを語る。

液状飼料で肥育された豚は「内臓がきれい、焼いても余分な脂肪が落ち、ジュシーな味」と好評。

豚舎の床はおがくずやもみがらを敷きつめ、豚の排せつ物を吸収、発酵して堆肥化し、年四百トを近隣農家に販売している。同社長は「食に携わる企業として、安心・安全への取り組みに力を入れたい」とし、今後は「豚の生産者を増やし、ブランド化してハムなどの加