

## 1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Arai, Kikuo.

1.2 Article Title : Food waste recycling

1.3 Journal Title : Pacific Friend

Vol. 30 No. 10 Year 2003 Page 2-7

## 2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

การนำเศษอาหารกลับมาใช้ใหม่

## 3. สรุปสาระสำคัญ/บทคัดย่อภาษาไทย

กระทรวงเกษตร ป่าไม้ ประมง ประเทศญี่ปุ่นได้ออกกฎหมายการนำเศษอาหารกลับมาใช้ใหม่ (recycle) มีผลบังคับใช้ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม 2544 ซึ่งกฎหมายนี้ส่งเสริมให้ลดเศษอาหารจากโรงงานผลิตและส่งเสริมให้นำเศษอาหารกลับมาใช้ใหม่ โดยกฎหมายกำหนดลำดับของการกำจัดของเสียคือ ลำดับแรกต้องจำกัดของเสียภายในโรงงาน ลำดับถัดไปคือการแปรรูปของเสียให้เป็นปุ๋ย อาหารสัตว์ หรือวัตถุดิบอื่นๆ เช่น น้ำมันหรือก๊าซมีเทน และท้ายสุดหากการนำกลับมาใช้ใหม่ไม่สามารถทำได้ให้นำของเสียไปทำให้แห้ง บทความนี้ได้ยกตัวอย่างของธุรกิจที่ประสบความสำเร็จในการนำเศษอาหารกลับมาใช้ใหม่ เช่น โรงแรมนิวโอตานิ โตเกียว ซึ่งประสบปัญหาในการกำจัดเศษอาหารที่มีมากโดยเฉลี่ย 5 ตันต่อวัน ดังนั้นโรงแรมจึงหาวิธีจัดการกับเศษอาหารเหล่านี้โดยนำไปเป็นวัตถุดิบสำหรับการผลิตปุ๋ย และทางโรงแรมได้ทำข้อตกลงกับเกษตรกรในการซื้อผักปลอดสารพิษ เพื่อนำมาประกอบอาหารในโรงแรมแต่เกษตรกรต้องใช้ปุ๋ยดังกล่าว ผู้ผลิตเต้าหู้และร้านขายเต้าหู้ในเมืองคิตะคิวชู ประสบปัญหาจากที่เหลือจากการทำเต้าหู้หรือโอคาระ (Okara) ซึ่งมีปริมาณมาก มีความชื้นสูงและเน่าเสียง่าย แต่มีคุณค่าทางอาหารสูง ในที่สุดผู้ผลิตเต้าหู้ก็นำโอคาระมาแปรรูปเป็นอาหารอบกรอบ ซึ่งสามารถเก็บไว้ได้นานที่อุณหภูมิห้องและไม่สูญเสียคุณค่าทางอาหารอีกด้วย วิธีที่ซูเปอร์มาร์เก็ตเซชู ในเมืองฮิคาชิมัตซึยา นำมาใช้คือ ขายอาหารที่เพิ่งหมดอายุในราคาลด 90 % หากยังมีอาหารที่เหลือจากชั้นตอนนี้ก็จะนำไปผลิตเป็นปุ๋ย