



生ごみをたい肥化して資源に…

「栄養」が循環するまちを目指して

平成25年度協働まちづくり事業
「生護美資源化プロジェクト」代表

鈴木 功三さん (川井西)



「市内で出た生ごみをたい肥化して資源に変えよう」をテーマに、資源循環型のまちづくりを目指す『生護美(なまごみ)資源化プロジェクト』。
このプロジェクトの代表を務めるのが、市内で飲食店を営む鈴木功三さん(35歳)です。

発酵食品づくりの過程で

微生物の持つ力に注目

鈴木さんが生ごみの資源化に取り組みきっかけとなったのは、ヨーグルトなどの発酵食品作り。食品を発酵させる微生物の力を調べるうちに、土の中に住む微生物が生ごみを分解する力にも注目するようになったといいます。



鈴木功三さん

「燃やせるごみとして捨てられてしまう生ごみにも、実は豊富な栄養が含まれています。微生物の力を知る中で、そうした『捨てられてしまう栄養』を健康な土づくりと健康な野菜づくりに活かせないかと考え、生ごみのたい肥化に取り組みようになりました」

土に還るものは土に還す、

栄養を循環させる仕組みを

今年度、協働まちづくり事業として取り組むプロジェクトでは、学校給食センターから毎日20〜30kgの生ごみが鈴木さんのもとに運び込まれ、たい肥化されています。

「たい肥化していくと、生ごみが元の体積の10分の1程度になり、土のようになっっていくんです。もちろん栄養はそのままだに残っていて、土づくり・野菜づくりへと循環していきます」

しかし、燃やせるごみとして処理してしまうと、その焼却灰は主にアスファルトやコンクリートの原材料になったり、埋め立てられてしまう。栄養が栄養として循環できなくなってしまうんですね。

土に還るものを土に還し、栄養を循環させる仕組みを少しでも多くの人に知ってもらえたらと思います」

まずは知ってもらいたい、

そして体験・実践へ

そうした思いから、今年1月には小学校での環境学習会(本紙4ページ)ぶくろい日記帳「参照」を実施した鈴木さん。今後は、一般市民の方にダンボールコンポストを体験してもらい、生ごみのたい肥化や栄養の循環について広めていく予定だそうです。

「プロジェクト名の『生護美』は、『美を守る(護る)生き方』という意味を込めた当て字です。汚く不要だと思われている生ごみが、実は貴重な資源・栄養として循環できることを、プロジェクトを通じて広めていきたいですね」

市民がつくったたい肥をお店で回収して、割引券などと交換する…そんなアイデアも披露してくれた鈴木さん。

袋井産のたい肥で袋井産の野菜をつくり、袋井市民が食べる。そんな栄養の循環をサポートしていきたいと、力強く語ってくれました。

袋井で活動中

グループ紹介

強く、楽しく、元気よく！少年少女剣士大募集！

私たち浅羽少年剣道教室は、「礼儀正しく、元気よく、何事にも立ち向かっていく強い精神を養う」を目標に活動しています。

近年では、全日本少年少女武道錬成大会や県内外の各種大会で好成績を収め、昇級昇段審査では、全員が各学年の最高位を取得するまでに成長しています。

現在、浅羽地区の子どもに限らず、小学生17人・中学生21人で活動しています。土曜日は随時見学が出来ますので興味のある方は、是非、見学にいらしてください。

浅羽少年剣道教室



剣道教室の皆さん

活動日時 ▽毎週火・木曜日…午後7時40分～9時(浅羽中学校 格技場) ▽毎週土曜日…午後3時～6時(浅羽北小学校体育館)
対象 小・中学生(学区は問いません) 会費 1,500円/月
顧問会長 工藤信明さん(諸井) ☎090-8071-1738
指導者 前嶋則和さん(浅羽) ☎090-5609-3742