生ごみリサイクル堆肥

有限会社三功の取り組み

GCON の取組み

グリーンコンシューマー大阪ネットワークのひとつの目標である大阪の食文化の精神の復活「食べ物を大切に」を実践していくために、「生ごみ = 食品残渣」をリサイクルしていくことです。

これは 2003 年 10 月、新エネルギー・バイオマス発電によるホームレスの社会復帰支援、商店街活性化、大阪経済活性化のための「食品残渣エネルギー化分別工場設立実行プロジェクト」としてミナミ商店連合会との共同で大阪市に提案を行い、翌 2004 年、近畿通産省に実験プロジェクトの助成申請を 2 次審査まで進みましたが、NPO 法人からの申請が従来なく比較例がないとして残念ながら助成の決定が見送られました。このときの所見として「発想と将来性については実行していく価値があるが、基盤が脆弱であること」が指摘されました。今後、市民型 NPO の財政基盤の確立が課題となりました。

この間、バイオマス発電の見学や市内の廃棄物処理の民間企業の見学等をかさね、NPO 法人資源リサイクルシステムセンター・バイオマスグループ、清掃業者との会合も持ちました。

そんな中で、大阪市内の小中学校(約 430 校)における教科書・図書を含めた紙類のほとんどが 焼却処分されていたことが分かり環境教育の学校での紙リサイクルシステムの確立が必要とし、 2005 年秋から検討を開始し、翌年 2006 年 1 月に大阪市教育委員会との話し合いにより校長会にお ける説明を許されることとなりました。当初 70 校余りの参加から 12 月には 94 校となり除々に活 動の輪が広がってきました。

なぜ、バイオマスを再開した?

環境をテーマにした愛・地球博が好評のうちに終了し、この愛・地球博に出向していた某企業メンバーが大阪に帰ってきました。もともと当初の食品残渣のエネルギー化分別工場設立実効プロジェクトに関わっていたメンバーでもあり、愛・地球博でリサイクル担当として特に食品残渣の徹底した生ごみ堆肥化を三重県津市にある有限会社三功との共同事業として実証実験を行い、夏の終わりにはこの時に会場から出された生ごみを有機堆肥とし育てたトマトやキュウリをまた会場へフィードバックする試みが行われました。

















三功見学の様子 生ごみ攪拌機、堆肥置場、発酵場にて飼育されているニワトリ等



三功が運営するいちじく畑と野菜直売所

有限会社三功を見学して

三重県久居工場団地の一角にある有限会社三功の工場内はごくシンプルで、収集車が生ごみを第 1 次攪拌するサイロに投入を行います。この時、酵素とおがくずを混ぜることにより腐敗臭が消え ています。工場内は予想していた臭気がないのが不思議なくらいでした。

次に工場外にある発酵置場での3ヶ月熟成です。堆肥の温度は80度前後から98度とかなり高温となって順調に発酵が進んでいます。発酵場にいるニワトリがおいしそうに堆肥をついばんでいたのが印象的でした。もちろん臭いが気になることはありませんでした。

ここで出来上がった堆肥は地元の農家と契約を行い有機農家として産直販売を行っていました。 見学させていただいた時は、いちじく栽培の真っ最中で栽培畑から直接採らせていただき試食させ ていただきました。すくっと伸びた木、太い幹、分厚い葉っぱ、そしてなんと大きな実か!"土づ くりから農は始まる"その言葉通りで農業者の喜びの顔は安全な食品を提供できる自身につながっ ているのだなと実感した一日でした。

私たちが消費する食品が国産でしかも近郊農家で作られることが一番省エネにつながる正にグリーンコンシューマーの基本に立ち返ったことで、これを機会に再度「食品残渣」をテーマに活動することの大切さを想いました。