週刊 循環経済新聞　2007年（平成19年）4月23日（月曜

大阪府豊中市

給食残さをたい肥化

NPOとの連携で循環システム構築

大阪府豊中市は、市内の小学校37校で発生した食品残さを「食と緑のリサイクルプラザ」でたい肥化、NPO法人花と緑のネットワークとよなか（高島邦子代表）の協力を受け、契約農家が栽培した農作物を排出元に出荷する循環システムを構築した。たい肥の販売は、同ネットワークが担当。食育活動も含めた地域一体型リサイクル事業の確立を目指す。

たい肥化施設の敷地面積は1966平方㍍で、原料混合設備、発酵槽（4槽）、木質破砕機、1・2次熟成槽（計6槽）などを備えている。処理品目を街路樹と公園樹木のせん定枝、給食残さに絞り、年間約110㌧をたい肥化している。

小学校と給食センターから運ばれてきた調理くずや残飯は、戻したい肥と木質チップを混合させて発酵槽に投入。かくはんしながら発酵を促進し、1次熟成槽で12日、2次熟成槽で約90日間かけて発酵を完了させる。

たい肥は、同ネットワークを通して農家や市民などに販売・一部配布している。たい肥を使用した契約農家は、農作物の一部を給食センターに販売する。昨年はコメ28㌧を納入しており、今年6月にはタマネギ1万750個を出荷する予定だ。

たい肥化事業は1999年、環境保全計画「豊中アジェンダ21」に基づき、市民の発案で処理実験を開始。2002年、大阪空港用地にたい肥化施設を建設した。

同法人の高島代表は、小学校や幼稚園の菜園指導も行うとともに、生産者と児童を直接会わせるなど生活に根ざした食育の取り組みを進めている。施設周辺に契約農家も使用できる畑を設けており、さらに出荷量を増やしていきたい」としている。

2007. 4. 23 週刊 循環経済新聞