

## 産地探訪シリーズ⑯

# 学校給食の生ごみを堆肥化

豊中市のNPO法人、堆肥使用農家を訪ねて

## 生ごみ堆肥化を 市に提案

生ごみを堆肥にするという発想は、NPO法人「どよなが市民環境会議アシェンダ21」の活動の中から生まれました。「アシェンダ21」の理事中村義世さん(63)と、現在生ごみ堆肥に取り組んでいるNPO法人「花と緑のネットワーク」と「よなが」代表の高島邦子さん(57)の話では、アシェンダ21はもともと地球環境を守る組織で、活動の一環として市役所食堂の調理廻りと、地域環境を守る組織で、活動の実験を九九年七月に一ヶ月間かけて実行したのが始まりです。

実験は成功しましたが、「一回で止めるのは惜しい。生ごみは市役所食堂だけではない」と、学校給食センターの生ごみ、市内生協の野菜クズやM産業機器の社員食堂食べ残しを使って「生ごみ堆肥化」の実験を九九年七月に一ヶ月間かけて実行したのが始まりです。

## 協力農家二戸 提携農家は一七戸

講習会は延べ二九回に及んでいます。豊肥が軌道に乗った頃、学校給食栄養職員から「地元の特産シロナを使いたい」と農業委員会に相談がありました。農業委員会では色々と口頭の約束で光久さんが直接納

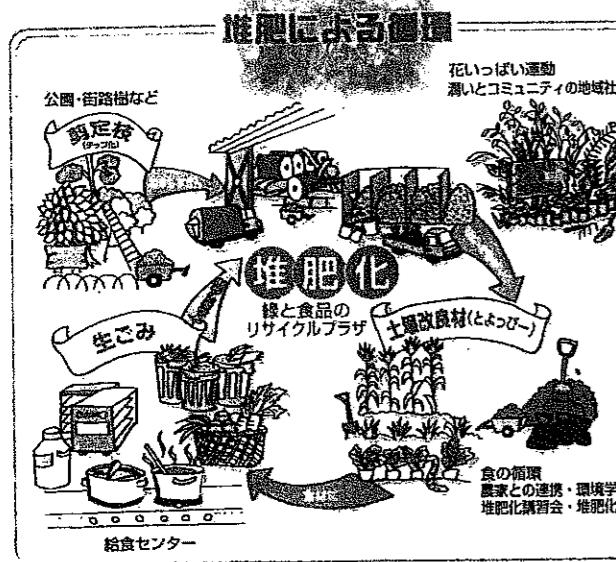
ていているのは光久さんら二戸の協力農家で、そのほかタマネギなど生産物の一部を給食へ提供している提携農家は二七戸です。光久さんは二五アールの畠で野菜を栽培していますが、「三、四年前から学校給食に出している。青ネギを月一回七〇～一〇〇kg、ほかにホウレンソウとチンゲン菜、キュンギクを年二、三回、シロナを年一回提供している」とか。学校給食会

当たりますが「夏の時期、大量の納入は困難」と断られます。そこでNPOの会員だった光久さんに接觸したところ「青ネギなら挑戦する」との答えを得て、こうして地場野菜の学校給食への採用が決まります。さらに「豊肥で作った野菜を給食の食材に」という着想から、地元農家の協力を得て、学校給食に地場の野菜を取り入れる「食の循環」が実現したのです。もちろんとも市内農地は市域の二%弱、約七〇ヘクタールしかなく、給食食材の「ごく一部しか満たせませんが、少なくとも『循環のレール』はこうして敷かれたのです。

品しています。出荷予定期と出荷予定期を三ヶ月前と二週間前に通告し、また一〇日前に最終通告をします。売値は新聞相場に準じ光久さん自身が決めます。光久さんが学校給食に出すのは全生産の八割ほど。残りは、市の生活情報報サロンくらし館で行う月一回の「地産地消活動イベント」の朝市と、近所での週一回の無人販売で売ります。

豊肥はもちろん農家も利用し、市の農業研究会(市内農家の八割が加入)がNPOから年一、二回豊肥を計一六トン無償でもらっていますが、光久さん

がもらうのは年間四トン。自家生産の落ち葉堆肥はあるが、足らないので年間四五トンは貢うといいます。「生ごみ堆肥はもう少し自由に使いたい。量が限られていて欲しい時に使いたい」と不満のようですが、光久さんは「外に発酵牛糞年間四、五トンと菜種油粕を貢り、また米屋から米糠を無償でもらっています。豊肥の品質は「優良可



(豊中の資料から)

学校給食の調理クズや、児童の食べ残しを堆肥にしているという話を聞きました。それだけでなく、農家がその堆肥で野菜を作り、それを給食の食材に利用し「食の循環」を実現しているとか。環境問題も食の問題も今や待ったなしという状況の中で、行動へのヒントが何か得られそうに思つたのです。訪ねたのは、豊中市のNPO法人「花と緑のネットワークとよなが」と、同市浜の野菜農家、光久隆晴さん(59)です。

&lt;取材=日上&gt;

剪定枝のチップを混ぜて一回目の堆肥化実験をします。この間、国の「食品リサイクル法」が制定され、食品廃棄物の発生抑制、減量、再利用が求められたことから、二〇〇〇年三月に「学校給食から出る生ごみの堆肥化は市がやるべきだ」と市に提案したのです。

こうした経過を経て市は内部で検討し、実現に踏み切ります。当時の担当部局は環境企画課、総建設費約五千萬円の堆肥製造施設が操業を始めたのが二〇〇一年四月、提案から二年後のことでした。

## 一日八〇〇kgの 残渣を堆肥化

市の「緑と食品のリサイクルプラザ」(堆肥化施設)は、伊丹空港の東南端、飛行機の進入路の真下にあります。堆肥製造工場と熟成槽棟の二棟で、生ごみ混合機、発酵槽、脱臭装置、熟成槽があり、再任用の職員四人が常駐。給食残渣は水分が多く、街路樹・公園の剪定枝を碎片にして混合します。市内四一小学校の大部分は給食センター方式で、自校調理方式は四校だけ。従つて食べ残しはほぼ全部給食センターに戻ります。一日約二万二千食の給食が年間約一八七日提供されていますが、この食べ

出来た堆肥は市民公募で「豊肥」と名付けられ、NPO法人のメンバーが袋詰めします。袋詰めの単位は市民用に二kg、六kg、一〇kgです。昨年の実績では、豊肥の六〇%を有償で配布し、売上げ一二〇万円ほどは地方自治法と市財産条例によりNPO法人の活動資金になります。アシェンダ21は環境にかかる行動計画を幅広くかつ精力的に展開しており、生ごみリサイクルに関する様々な活動もその一環です。例えば〇七年度の「生ごみリサイクル」関連の

## 豊肥で作つた 野菜を給食に

残しと調理クズが一日約八〇〇kg出ます。これに剪定チップをほぼ等量混合し、種菌や既成堆肥を入れて発酵させ、熟成(第一次一ヶ月、第二次二ヶ月)させて堆肥が出来上がります。堆肥の生産量は年約一〇〇トンになります。

