



# もったいない

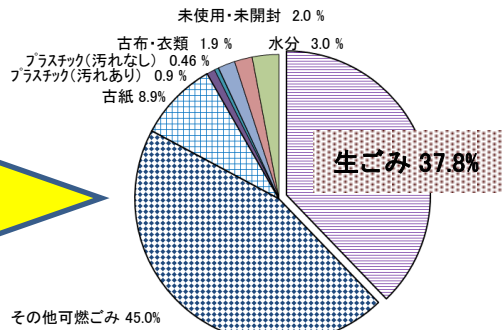
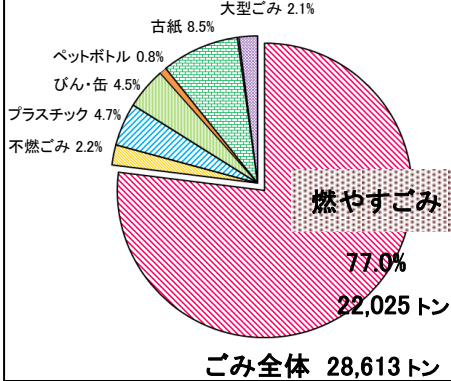
## 新居浜環境カウンセラー等交流会

第 10 号

2016年1月

### 平成24年度 家庭ごみ収集分ごみ量の内訳

### 燃やすごみの内容 (H23.7月調査)



新居浜市における  
生ごみの量は  
全体の 29.1%  
もあります。  
(77.0% × 37.8% = 29.1%)

## 我が家の生ごみ堆肥化について

私は昨年、自治会が催した講習会で、「段ボールコンポスト」に出会いました。懇切丁寧な指導の中でとても手軽に安価で良質の堆肥ができることを学び、早速取り組みました。毎日、家で調理した野菜の屑や果物の皮、食べ残したものなどほとんどの生ごみが段ボールの中で、微生物により分解され発酵して堆肥になっていきます。真冬でも50度前後の高温となり、変なおいも無く、次々と入れる生ごみの量も然程増えず、初めて尽くしの体験を驚きとともにしています。また、今まで子供たちの食べ残したものを捨てるのは、“もったいない”と思っていましたが、今は”美味しいご飯を微生物にあげて、良い堆肥を作って貰うために使っている“という思いで満足をしています。段ボールコンポストを始めてちょうど1年になります、次のようなことで、とても助かっています。

1. 生ごみが無いので、ごみ出しが軽くて楽。
2. 残菜が全部、堆肥の素になるので安心して使える堆肥となり、何か得をした気分。
3. 堆肥でトマトやピーマンがすくすくと育ち、ブルーベリーの実は大きく甘くなった点などです。

まだまだ初心者でわからないこともたくさんありますが、いろいろと教えていただきながら、生ごみの有効利用をこれからも続けて生きたいと思っています。次は庭の草花にどんな影響が出てくるのか楽しみにしながら……。



船木 主婦

## ダンボールコンポスト雑感

(雑感に対するお返事も掲載しました。)

○出来上がった堆肥を1~3割程度畑の土に混ぜて、1~2週間寝かせてから植え付けをしますが、その畑に野菜を収穫後、再度、コンポストで出来た堆肥はいつ頃入れて良いでしょうか。



**お返事** 生ごみ投入を中止して一ヶ月以上寝かせておけば、必要時に土と混ぜ、直ぐに植え付けをしても良いと思います。

○生ごみと魚のアラものを段ボールコンポストに入れて堆肥にするのが、早く分解できて面白いです。とても良い堆肥ができました。

**お返事** 魚のアラや、煮つけの残り等、各種の生ごみを投入することは微生物群の活性化にもつながるし、出来上がった堆肥の養分面でも良いことです。

○燃やすごみとして生ごみを出すことが無く、一市民として当たり前のことですが、嬉しく思います。

**お返事** 焼却ごみ中の生ごみの比率を少しでも減らすことは、地球環境上も良いことであり、市の焼却経費の削減にもつながり、良いことづくめです。

○据え置き型コンポストと段ボールコンポストと畑の大きな野菜くずを自然に放置しての、3種類で堆肥にし、植物を堆肥化することで生ごみを減量することになると思います。

**お返事** 畑や空き地のある方は、長期間かかりますが、自然の分解作用を利用するのも昔からの方法でもあり、良い方法です。焼却するものをどの方法でも削減することが重要です。

大生院 主婦

# 生ごみ堆肥化講習会説明者側の反省とお願い

新居浜市では数年前から年間50回以上の生ごみ堆肥化(コンポスト化)講習会を市内各所で開催し、我々が延べ千人以上に堆肥化のやり方についてご説明を行ってきました。何故堆肥化が市民にとって大切なのか、どのようにすれば失敗の少ない堆肥化が継続してできるか、できた堆肥はどのようにすれば利用できるか、等について実習を含めて1回約1時間で説明してきました。その講習会の参加者の内、何割が継続されているのであろうかは説明者側として非常に興味深いところであります。200名程の方々にアンケート調査を実施した結果やリピーター会への参加者数の状況から長期間の継続者の割合は数割程度であると推定しています。この数字は高いともいえますが、まだまだ改良の余地があるとも読めるものであります。講習会参加直後の熱意は早い人では数日で冷めていることもあります。このことは一回の説明ではあらゆる事象には対応できないのか、技術そのものの理解が不十分なのか、推奨している技術が面倒すぎるのか、等いろいろ考えては改良点を検討しています。現状ではアフター会、リピーター会等複数回の説明も試行しながら、手間を省ける手法等についても説明を加えています。市民が個人でも実施可能な対象である生ごみ堆肥化、利用技術は廃棄物削減活動の中でも非常に重要な位置づけにあります。何卒、再度重要性を認識していただき各家庭での堆肥化実施者の拡大および継続にご協力いただくようお願いいたします。

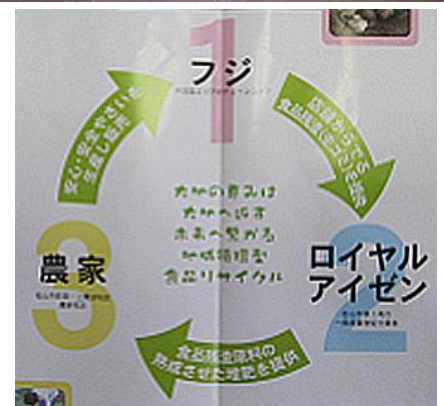
永易弘三

## 環境先進地視察に参加して

今年の3月に、環境先進地視察として、真鍋会長以下4名にて、松山市北条の「株式会社ロイヤルアイゼン」を訪ねました。この会社は、処理能力19.2t/日の大規模な食品リサイクル法適合の食品循環資源堆肥化工場です。

そこで大きな役割を果たしているのが「風早有機の里づくり推進協議会」です。地元の萩原・上灘波地区農家、フジ(小売業)、ロイヤルアイゼン(産業廃棄物処理業者)の3者が協力して、食品リサイクルがその仕組みを構築して、写真の通り、フジ⇒ロイヤルアイゼン⇒農家⇒フジと循環型システムが動いています。このように「大地の恵みは大地に返す」これを理念に食品残渣を燃やさず、堆肥へリサイクルし、より安全な野菜づくりをし、3者がお互いにウイン、ウインの関係にあり、農業の活性化と循環型社会づくりをめざしています。工場は、松山を中心としたフジ各店舗から食品残渣が腐敗しない様に保存された状態で収集搬入され、手作業で異物を確認しながらベルトコンベアで破碎分別機へ搬送され、ビニール袋を分離除去しミンチ状に破碎し、一次発酵槽へ搬送します。同時に菌床を混入し24時間攪拌し、発酵促進を図ります。次いで、一次発酵槽より排出されて二次発酵槽へ搬出され、エアーの供給と攪拌がされ、発酵温度を70度以上に保ち完熟堆肥を目指します。そして、二次発酵槽から熟成ヤードの搬送し完熟堆肥を生産しております。このようにしてスーパーや飲食店から発生した食品残渣(生ゴミ)は全て食品循環資源として完熟堆肥となっております。こうして作られた完熟堆肥を地元農家が購入し、有機肥料として散布し野菜を栽培、その野菜をフジへ出荷、フジにて自社の商品残渣を原料とする完熟堆肥を使用し生産された野菜として販売して、循環型システムが上手く機能しております。今回の視察では、食品リサイクルのモデルとなる工場、そしてそこに構築されている地域循環型食品リサイクルのシステムはとっては有意義で、お手本になります。こうした取り組みや仕組みが、もっともっと広がればと、そして新居浜地域にも出来ないものかと切に考えさせられた視察でした。

後藤田 直良



### 活動のご案内

定例会 毎月第一月曜日午後1時半

新居浜市まちづくり協働オフィスにて

活動内容 環境講演会年数回開催 市の環境関係審議会、委員会等の委員  
会員による出前講座など

会員募集♥ 一緒に環境について学習を深め活動しませんか？

主な研究テーマ 段ボールコンポストによる生ごみ堆肥化

問い合わせ 090-5145-5349(河合) 0897-41-4345 (真鍋) [mmmanabe@mt-ishi.com](mailto:mmmanabe@mt-ishi.com)