

間違っていた！「私たちの生ごみ堆肥づくり実践内容」

第15回「生ごみリサイクル交流会2007 生ごみは宝だ」に参加して

8月28日(火)第15回「生ごみリサイクル交流会2007 生ごみは宝だ」に参加。

長野県高山村の「25年に及ぶ環境保全型農業推進の村づくり...いで湯とりんごのまち信州高山村」の発表。昭和57年に堆肥センターを建設し完熟堆肥を製造。農地への還元システムを造り、「環境に配慮した資源循環型農業」に取り組む。減農薬栽培を実践。知恵と工夫、努力で252名のりんご生産者全員がエコファーマーの認定を受け、平成17年に全国環境保全型農業推進コンクール農林水産大臣賞を受賞。頭の下がる思いと、やれば出来るんだ、という勇気ももらった。

(財)日本土壌協会 勝俣敏郎先生の「生ごみ堆肥施用効果と利用促進に向けて」聞き逃さない内容であった。

午後は四つの分科会が開かれ、江原と伊東が第3分科会「知恵出し合って生ごみリサイクル」に参加。

事例は 香川県善通寺市と、東京都町田市のEM窪平であった。

善通寺市は自家処理の推進を目指し、焼却しないで土に還す「生ごみゼロ作戦」を展開している。活動の核としては「生ごみリサイクルリーダー」の育成であり、すでに170人が誕生している。我が会と目指す方向は同じだが、実質的活動が何処まで進んでいるか、と言えば疑問が残るところ。

町田市のEM菌を使った活動は「生ごみは燃やさない！全市の生ごみ堆肥化を目指す」と言う壮大な計画で、「ごみゼロ市民会議」に参加して、全市の生ごみを堆肥化し「環境先進都市」「ゼロ・ウェイスト宣言」のまちを目指すというもの。市長も選挙公約にいれて応援しているようだが、まだ極めて部分的で、緒についたばかり、と言った感じであった。

交流会に参加して、私たちの堆肥づくり習熟度もかなりのもの、との感を深めた。これ

も永年、会員が工夫と努力と研鑽を重ねた結果だ、としみじみ感じた。

伊東春海

「子どもと一緒に土遊び」を聞いて

生ごみリサイクル交流会2007の午後の分科会4では、日野市在住のアレクサンドラ・C・シュワイツさんが3人の可愛い子どもさんと一緒に発表でした。

実践を始めた理由は、団地の3階での生活で生ごみを出すのが大変だった事でした。角部屋で、ベランダが2ヵ所あり一つは花・ゴミ用。もう一つは蒲団・洗濯物干し用。日当りの良くない北側、日当たりが少ない東側は夏に良い、冬には置き場所を逆に、南側か西側に移動する工夫です。又臭いが廻りに迷惑にならない様に、いない時を見計らって作業することなど、ご近所への心遣いをとても感じました。

子どもさんと一緒での問題点は、液肥を出すタイミング、水を撒くタイミングにも時間帯を考える。又、ベランダを通るたびに土を掘り返せる様にシャベルを3つ置いてあり、3人の子どもさんが可愛いお手々でやさしくやさしく混ぜる所を見せて貰いました。

子ども達が日々の生活の中で出来ることから実行し、大人になった時には、生ごみリサイクルの輪が広がることを祈り、私の孫にも伝えていきたいと思いました。

最後に伊東さんには、当日は暑い日でしたが地下鉄と会議場を何度も往復して良い席を取って下さった事に感謝します。大変ありがとうございました。

田中 洋子

「いのちいっぱいげんき野菜の秘密」

吉田俊道氏「生ごみリサイクル講演会」報告

「さあ、あなたの常識をひっくり返して」

「何かテレビ番組のタイトルを思わせる題名。有機野菜の世界へのプリントを見て、最初に目に入ったのが、小さな子供が美味しそうに食べている写真。「メロン」と思っていた品が、何とダイコン！。これには目を丸くしてしまいました。

私自身東京生まれで、野菜はほとんど八百屋さんの品で育ってきました。でも、いくらか子どもの頃の野菜と味が違うくらいは分かっていたし、野菜が腐りやすい事も気になっていました。それも、ここ50年で栄養価が1/3ぐらいの低下にビックリ。毎日の生活で欠かせない食事。ちょっと勉強するだけで、生ごみ堆肥づくりで自家製野菜が作れる。一石二鳥の効果が得られることを知りました。

生活習慣病や病原菌による病気に罹らない身体づくりは、元気野菜を食べることであることを知り、目からうるこです。年齢と共に特に女性はカルシウムが足りないと、骨粗しょう症になると言われてきました。足りないなら錠剤で補え！と現代医学はそれを長い間推進してきましたが、これでは化学肥料と同じ考え方と知りビックリ。

私たちは昔からの食事、野菜中心と海藻を多く摂る習慣を、もっと毎日の生活の中に取り入れる。例えば根のものは皮ごと、人参、大根や蕪などは葉もいただく。また、食事の量も半分近くはご飯にする。米粒のように「種」は、生命力のエッセンスだから、ご飯が一番大切などの説明を聞き、パン食生活を少し改めることにしました。

食べるときは30回以上噛んで食べる。噛むことは記憶力、運動能力、視力の強化に。また、唾液によって消毒し、小食でも満腹感を味わえる。飲み物は食事が済んでから、とのお話でしたが「まずアルコールが先」が我が家の習慣。改めるのは難しいかも知れません。

いただく時は心から感謝して...手を合わせては長い間の習慣。食べられる命がそれぞれの生命の貴さによって、今生かされている自身の命につながっていることに感謝しています。夫婦二人の食事になり、テレビを視ないで味を確かめ

ながら食べる。これを一週間でどれだけ回数を増やせるか、努力してゆきたく思いました。

さて、私が生ごみを土に戻すことをして約6年。それ以前は個人的に少しやっていたこともありましたが、この講演で菌の大きさがミクロの世界と知りビックリ。大雑把に生ごみを土に入れていたこと、それでは堆肥になるのに時間がかかることを学ばせていただきました。

もう一つは、水分の多い堆肥（未完成）には米ぬかを入れ、少しの間生ごみを入れずに水気を抜く方法を。また、プランターでの生ごみ堆肥づくりも、雨水の入らないベランダ等に向いているなどを知りました。できた堆肥が熟成かどうかの調べ方は、ビニール袋に堆肥を入れ、30 ぐらいの暖かいところに数時間おき、臭くなければOK。その後一度、雨に当てることで過剰な窒素成分があれば流されること。作物の根の周りの土が雨にたたかれないように、表面に草など載せると良いことなども学びました。今までは臭いかどうかで判断してきた私は、過剰な窒素があることさえ知りませんでした。

この講演で学んだことを踏まえ、今取り組んでいる方法と合わせ、一人でも多くの人に伝えてゆきたい、と実感しています。

吉田俊道さん、有り難うございました。

『プランターを使った生ごみ堆肥作り』

その結果は？

今までもプランターを使った生ごみ堆肥作りをしていましたが、今回はできる限り講演会で教えていただいた方法で実践してみました。今までと違ったところは、

*プランターの古土をビニールシートの上に広げて生ごみを入れ、塊がなくなるまで丁寧に混ぜたこと。

生ごみは、ジッパー付きビニール袋を使って嫌気処理したものを使いました。

*プランター付属の底敷きを取り外し、替わりに

鉢底石をネットに入れて敷いたこと。

*土がしっとりした湿り気になるように、水をかけたこと。

最初から加水することは今まで考えたことがなく少し心配でしたが、コップ一杯弱ほど入れてよく馴染ませてからプランターに移しました。

*最後に『土の上にワラや草などを乗せて波板で蓋をする』ということでしたが、そのどれも無かったので、新聞紙を載せておきました。

それから48時間後、驚きました!!

プランターを触ると『熱っ』と言うほどになっていて温度計の目盛りは58度、土の中を移植ごてで探ると熱気が噴出し、温泉卵ができそうな熱さです。発泡スチロール箱でも60度くらいまで上がるという話を聞いていましたが、我が家のプランターではいつも45度前後。いろいろな方法を試してみても50度を超えることはほとんどありませんでした。熱い熱いプランターは嬉しい驚きで、早速その気持ちをNPO大地といのちの会（講師の吉田俊道氏が代表）ホームページの掲示板に書き込みました。ネット上での反応は予想以上に素早く、投稿直後から私たちのホームページにもたくさんアクセスがありました。またメールでの問い合わせなどもあり、同じ思いを共有してくれる生ごみ堆肥作りの仲間が大勢いることが感じられました。



生ごみを入れてから5日後には、元の形が分かるものは栗の皮や卵の殻だけでした。コンポストの温度が上がれば悪臭や虫が発生する間もなく分解が進みますが、規模の小さい堆肥作りでは、毎回高温にするのはなかなか難しいことです。因みに2回目は60度を期待しましたが43度、3回目は61度でした。

生ごみ堆肥作りは自然の営みそのもの、なかなか奥が深いことを実感しています。

正田ひろ子

松江五中で腐葉土作り

10月25日（木）松江五中の職員、吉野さんからの熱心な要請で、腐葉土作りのお手伝いを始めました。当クラブからは4名が指導に参加。校舎の裏側にあるブロック囲いを利用して、溜めておいた校庭の落葉を燻炭、米ぬか、種堆肥とよく混ぜ合わせ、水を加えて積み重ねていきます。新学期からずっと集めておいた落ち葉が、みるみる重ねられ、シートで覆われ重石が載せられました。

11月29日（木）初めての切り返しを行いました。この日の参加は3名。

あまり日当りの良くない場所で作成でしたが、思ったより早めにこなれてきていました。こなれの遅いイチヨウの葉も入れてあり、部分的にはまだまだです。

今後は1～2ヶ月に1度の割り切り返しを行い、3月には出来上が



新学期から溜めた落ち葉の山

りを目指しています。

また、校舎の裏の細長い土地を利用して、長崎の吉田先生ご伝授の方式で、給食の調理クズの堆肥化も同時進行中です。米ぬかと野菜屑をよく混ぜ合わせ、土を被せていきます。もともと土の少ない場所でしたので、落ち葉や腐葉土を混ぜ合わせ、掛ける土代わりにして進めています。飽和状態になったかなと思われた時に、10日ほど入れるのを休んでもらうと、ほとんどがこなれていました。これには、作っていた吉野さんもびっくり。何か特別なことをしましたかと笑顔で聞いてみますと、言われたとおりにしていただけなのに、本当に出来て行くんですねと感動していました。



積み上げ作業

盛況！一品持寄り忘年会

12月20日（木）、定例会に続き恒例の一品持寄り忘年会が開かれました。

当日は、18名の皆さんが集まり、各自の自慢料理が披露され、珍しい食材や調理法に興味津々。まずは、佐藤代表の挨拶、乾杯の音頭は中村富久子さんで始まりました。ヤーコンとハヤトウリはあまり市場に出回らない食材とあって、質問集中。ヤーコンはレシピもさし上げています。（コールスロー風サラダ・すだちあえ・かき油炒め・いりどり風・にんじんとピーマンのかき揚げ・きんぴら）レシピご希望の方は事務局まで。赤ワインで煮てヨーグルトにトッピングするレシピは、現在ホームページで紹介中です。簡単で美味しく、歯ざわりがとても良いです。ヨーグルトの種も、お持ち帰り希望がありました。持寄りの素敵なおところは、他所の店では味わえない手作りの母の味そのものがいただけること、なじみの薄い食材があること、各家庭の自慢の味に出会えることなどなどです。

今回は、今年度の新入会の方が4名参加で、男性からは「皆さんお若くつやつやしておられる。」とお褒め？お世辞？発言がありました。手作り堆肥が効いているのかも！ひととおりおなかをふくれた頃自己紹介をして、新たな魅力を発見された方もおいでですね。また、18名中男性7名とバランスも良く、ビール党、日本酒派、アルコール抜きの方など様々。でも、ちょっとアルコールが足りないぞと思われたかもしれません。ご飯・味噌汁・ヤーコン茶で締めくくりでした。また、次回をお楽しみに。今回はご都合がつかない方も、是非ご参加下さい。

生ごみ堆肥の先進地見学会 栃木県 芳賀 高根沢 温泉

生ごみを街ぐるみで本格的に堆肥にし、周辺農家が使い、見事なトマトやイチゴを作っているところが見つかりました。

江戸川地元の安心バスで見学に行きます。みんなで参加してください。勉強になりますよ！

堆肥作りは(有)ドンカメさんが引き受け、私たちと同じやり方で大規模に作っています。

見学会の最後は、温泉「元気あっぷ村」で温たまりましょう。

参加人数が多いほど個人の負担が少なくなります。(定員28人乗りバス)お友達にも声をかけてなるべく大勢で申し込んでください。

日時：平成20年1月24日(木)

行程：富士急行車庫前(本一色2-24-26)
電話5663-7811)

7:00 富士急行車庫前 出発

7:10 一之江駅

7:20 葛西駅

首都高速 東北自動車道 栃木県

芳賀・高根沢 見学

15:30 温泉元気あっぷ村 出発

19:00 葛西駅

19:20 富士急行車庫

参加費：3000円～4000円(人数による)

申込締切：1月11日(金)

申し込み：メールまたはFAX

Email:ehara@ikigomi.jp

FAX: 03 - 3654 - 9188

