

# いきごみ通信

第9号 2010年12月20日  
江戸川区生ごみ堆肥化実践クラブ  
〒132-0033 江戸川区東小松川 3-35-13-204  
電話・FAX 03-3655-1387  
ホームページ: <http://www.ikigomi.jp/>



## 講演会 いのち輝く 元気野菜 のひみつ



講演会受付の様子

吉田俊道氏 (NPO 大地といのちの会理事長)

秋になっても厳しい暑さが続いている9月13日(月)、えどがわエコセンターごみ減量リサイクル部会主催の吉田俊道氏による講演会が開催されました。当クラブは2008年に、吉田俊道氏が代表を務める佐世保市のNPO『大地といのちの会』を訪問して活動を見学させていただいたご縁で、準備段階から協力してきました。

準備期間が2カ月と短かったため、駆け足で当日を迎えた感がありましたが、募集人数の200名を上回る申し込みがあり185名が参加、会場となった江戸川区総合文化センター研修室は熱気にあふれました。

美味しい野菜だから虫はつかない?

『美味しい野菜だから虫も食べる』  
と思いませんか。

逆だったのです。人間も同じですが、健康であれば病気への抵抗力が強い。生命力が弱く不健康なまズい野菜ほど病虫害にやられるのです。



元気野菜は味も栄養も違います。  
学校や幼稚園・保育園での生ごみ堆肥作り、元気野菜作りが、東京でも始まっています。

害虫にも役割がある?

ハダニは老化したり不健康な野菜の出すエチレングスに、青虫は未熟な堆肥が出すアンモニア臭に成虫が寄せられて卵を産む。害虫の役割は不健全な野菜を食べて土に戻し、次のいのちの材料としているのです。

人参の皮・キャベツの芯・ほうれん草の付け根・玉ねぎの皮・・・

生ごみといわれる部分は細胞分裂が盛んで栄養価も高い、食べれば元気のもと。土を落として食べましょう。玉ねぎの皮は土の中でもなかなか分解しないほど抗酸化物質が含まれています。昔から動脈硬化の予防や血圧を下げるとも言われています。煮出してスープやカレーなどに使いましょう。

## 生ゴミ堆肥作りの魅力

1グラムの土の中には10億以上の生き物がありますが、化学肥料を食べる生き物はいません。やがて土は弱っていきます。ベランダや庭先でも堆肥作りはできます。生ごみを堆肥にして、えぐみがなく美味しく安全、何よりも栄養価が違う野菜を作ってみましょう。



# 楽しい生ごみ堆肥作り 講習会



2010年秋の楽しい生ごみ堆肥作り講習会は、葛西健康サポートセンター（9月18日）とグリーンパレス（9月30日）の2会場でスタートしました。申込は47名、全3回のコースです。この講習会は2004年10月から翌年3月にかけて第1回を開催、2005年からは毎年春と秋に講習会を行ってきました。これまでの参加者は840名、堆肥作りについてメールや電話で質問をいただくことも多くなり、講習会参加者が生ごみリサイクルを身近なエコと考え、生活の一部として取り組んでいただいていることが感じられます。

講習会直前の9月13日にはえどがわエコセンターリサイクル部会主催の吉田俊道氏（NPO大地といのちの会）による生ごみリサイクルから健康を考える講習会が開催され、講演を聞いて申し込まれた方も多く、講習会は熱気にあふれ楽しく盛り上がり、時間いっぱいまで質疑が続きました。



グリーンパレス



葛西健康サポートセンター

発泡スチロール箱を使った堆肥作り実演の後、参加者にも堆肥作りを体験していただきました。



会員が育てた野菜を参加者へのお土産に。安全で栄養価も高く、美味しい野菜ができます。

## 分科会での話し合い

- ・卵の殻は分解が遅いが、入れて良いですか？  
〈卵の殻は入れてください。時間はかかりますが、良い堆肥になります。〉
- ・少し臭いが気になる。  
〈水分調整が大切です。乾いた土や落ち葉を入れて下さい。臭いが消えていきます。〉
- ・ダンボール方式でしています。乾燥し過ぎるので新聞紙を乗せたら良かったです。  
〈臭いも無く良い堆肥が出来ていました。環境によって違うので、この方式での自分流を見つけられたのですね。〉
- ・ジッパー袋を使っています。楽です。  
〈そうですね。毎日のことですから、特に冬は寒くて分解が遅いから助かりますね。〉



## 秋の講習会



終了しました



秋の生ごみ講習会全3回コースも無事終了しました。1回目の講習会では参加者に堆肥作りの体験をしていただき、ポイントを確認しながらの再度の説明で分りやすかったと好評でした。又グリーンパレスでの講習会の皆様には、会場の変動にもかかわらず沢山の方々にご出席いただき、エコへの感心の高さを感じ、より一層頑張り取り組んで行きたいと思っています。

# 生ごみは宝だ！



## 寺崎敏江

2010年8月23日『生ごみは宝だ！』の講演会に、早稲田大学国際会議場へ江戸川区生ごみ堆肥化実践クラブのメンバーと行かせて戴きました。

私は以前3～4分位の発表の機会の中で発泡スチロール箱を使って堆肥作りの紹介を戴き、今回2回目の参加となりました。

全体会では、私共と交流のある吉田俊道先生がパネリストとして参加されました。熱いあつい語りに酔いしれ、深い処までと思っているうちに終了してしまいましたが、私共は9月13日に江戸川区文化センターでの講演が有り又、聞くことが出来ると思いましたので、その後、午後からは分科会『消費者と農家の信頼でおいしい野菜づくり』に参加させていただきました。



八王子市『生ごみ資源化を考える会』の発表に感心を持ち参加させて戴きました処、先ずとも江戸川区と似ている。八王子市は三多摩地区で最大の市人口55万人を抱えて、古くから農家と消費者が隣合わせに暮らしている事でした。地産地消の地域循環型が可能との事で始められ、2010年2月に誕生したばかりの新しい会でした。

発表された代表の方は個人的には20年前から、ごみ問題にとり組まれていたとのことでした。最初は知人の畑に持って行き、活動していた方々と密閉バケツ方式をしているうちに数がだんだん広がり、減農栽培農家の堆肥舎に持っていく事になり、又畜産農家の方も



受け入れまして二軒となりましたが、この方が身体を害して今、現在は一軒になったそうです。その方との交流の一環として『田植えや稲刈り』『収穫祭』等楽しい催しも有り、沢山の参加者となっているそうです。

生ごみ堆肥は各自又はグループ何人かで農家の堆肥舎に持参し、生ごみのぼかしあえ(未熟堆肥)を投入し、受け入れ農家と契約し季節により若干違いが有るとの事ですが、『野菜カゴ』8～10種類の野菜が約¥1000で購入出来るそうです。ある家族の子供の口から出た言葉の第一声が「スーパーの野菜は薬臭いよ」と言われたそうです。そして現在、地域毎での広がりが出始めグループ毎に『リサイクルお店やさんごっこ会』や『山野草』の栽培に活躍しているメンバー等の広がりを見せているとの事でした。

江戸川区でも生産者との交流を深め新鮮な栄養価の高い有機野菜を手短に手に入れることで、『地産地消』『有機資源』の『地域循環型』はCO<sub>2</sub>削減にも連なり、未来を担う子供たちにこの『運動の輪』を繋げていければと願っています。



大きなカブに驚く子ども (吉田先生の所の園児たち)

# バス見学会の お知らせ

## “命めぐる農場”を訪ねる

有機農業の里、小川町  
を私が案内します。



### 埼玉県小川町『霜里農場』と仲間たち

#### 霜里農場

金子美登さん(農場主)  
は、種も自家採取、種取  
り用のトマトには印をつ  
けています。



#### 高橋優子さん

ミニコミ誌の発行をはじ  
め、食とエネルギー自給の  
地産地消モデルを目指し、  
先頭切って走る  
町一番の元気者です。



#### 昼食は旧下里分校

フジテレビ『東京タワー～  
オカンとボクと時々オトン  
～』のロケが行われた、懐  
かしい木造校舎です。無農  
薬有機栽培の食財を使った  
弁当をいただきます。

#### とうふ工房わたなべ

地元産の種『おがわ青山在  
来』を使っている。霜里農場  
の大豆で作った豆腐、観光バ  
スののコースにもなってい  
る人気の豆腐工房です。



青豆豆腐

金子トマト



豆乳ソフト

#### 晴雲酒造

金子さんのお米  
を使った自然酒  
が美味しいです。



**金子美登さん(霜里農場主)**:食物だけでなくエネルギーも自給し、自立する農法を目指し、39年にわたって化学肥料や農薬等に依存しない有機農法を続けています。その農法は、2010年正月、NHK テレビ「プロフェッショナル・仕事の流儀」で紹介されました。有機農法のカリスマとも呼ばれ、サッカー場2面半程の農場で、60種類もの野菜を栽培するとともに、牛3頭、鳥200羽なども飼育しています。有吉佐和子さんの『複合汚染その後』では司馬遼太郎さんとの対談で2章にわたって登場、今年も読売新聞や毎日新聞でも紹介されるなど、有機農家としてその名を知られる『農の匠』です。

※ 年1回のお楽しみ、バス見学会を会員の皆様に一足早くお知らせ致します。

参加費 会員 4,000円 (交通費・講習費・昼食代・保険料)

実施日 2011年2月24日(木)

募集 会員先着30名

申込み 別紙参照の上、1月20日までに下記へ Fax・ハガキ・又メールで申込みください。

江戸川区生ごみ堆肥化実践クラブ

電話・Fax 03-3655-1387

〒132-0033 江戸川区東小松川 3-35-13-204

メール: [ikigomi@ikigomi.jp](mailto:ikigomi@ikigomi.jp)