

かわさき生ごみリサイクル交流会だより

NO.6

2018年3月

発行：かわさき生ごみリサイクル交流会実行委員会

第6回かわさき生ごみリサイクル交流会

～生ごみリサイクルで元気野菜づくりと元気人間づくり～

2018年1月27日、11の市民団体等で構成する実行委員会と川崎市環境局の主催により、第6回かわさき生ごみリサイクル交流会を宮前市民館大会議室で開催しました。第1部は吉田俊道氏の講演。説得力のある力強いお話に魅了されました。第2部は若手農家によるパネルディスカッションでした。川崎市は工業都市として知られていますが、北部にはまだ農地がわずかながら残り、消費者が近くに住むという特徴をいかした都市農業が盛んで、今年の会場である宮前区にも若い元気な農家が活躍しています。100名を越えた参加者の多さは市民の関心の高さを物語っていました。以下、その概要をお伝えします。

第1部 講演 『生ごみリサイクルで元気野菜づくりと元気人間づくり』

講師 吉田 俊道氏

【元気野菜づくり】

1. 虫の来ない元気野菜

生ごみリサイクルで土作りをして野菜を育てると、びっくりするほど見事な味の元気野菜ができます。ナスを輪切りにして市販品と比べる実験では、1週間放置しても生ごみ堆肥で作った野菜は腐りません。微生物の力を借りることによって、抗酸化力があり生命力あふれる野菜が育つのです。



腐りません。微生物の力を借りることによって、抗酸化力があり生命力あふれる野菜が育つのです。

虫や病原菌は、私たちとは全く正反対に、元気がない、不健康な、老化した野菜ほど好きで、そんな野菜や土の出す臭いに集まってきます。土が健康で、野菜が健康ならほとんど病害虫は発生しません。キャベツの老化した下葉の部分を食べに来ますが、虫が少しだけ来るのは元気野菜です。虫や微生物に大切な役割があるのです。匂が過ぎて野菜の老化が始まると、虫たちが集まってきますが、抗酸化力の強いキャベツに虫は来ない。虫は分解者で、死んだ物しか食べません。

未分解な肥料がある場所には硝酸塩の多いエグミのある野菜が育ちます。そんな野菜を虫は大好きで、

私たちの代わりに食べてくれます。無駄な命などひとつもなく、全ての命が大切な存在であることを教えています。私たち人間とこれらの虫たちは、住む世界が違うだけで、一つの地球に生きる、お互いにお互いを必要とする‘いのち‘だったのです。

2. 土ごと発酵

生ごみを入れて土ごとの発酵で野菜づくりをする。と命の仕組みがよくわかります。土の中に草や生ごみなど丸ごとの命を入れて発酵させると、爆発的に土壌細菌が増えて1か月で分解が進みます。生き物が生きていく上で必要なものがもれなくあり、栄養バランスがよく、土壌細菌が多くの酵素を作り出します。発芽した途端に菌が集まってくる。そんな土で作物を育てると、ミネラルや栄養素・酵素をしっかり吸い上げて生命力の強い野菜が育ちます。無農薬で香りが強く、味の濃い、おいしい野菜ができます。

3. 生ごみで土づくりの方法

生ごみを直接土に入れる

幼稚園などでは生ごみを直接土に混ぜて、好気発酵をさせている。調理くずや食べ残しを木槌などで

吉田俊道氏プロフィール
NPO 法人大地といのちの
会理事長。生ごみを発酵さ
せて堆肥にして農業のい
らない元気野菜と、食育の
普及活動を進め、全国を精
力的に回り講演している。

小さくし、ボカシや米ぬかを混ぜたものを土に混ぜる。その後の分解は大変早く、うまく発酵します。生ごみは腐敗しやすく、分解しやすいのです。その時に、草やワラで覆い、上からシートをかぶせる。3日目、1週間、2週間ごとに混ぜる。土がしっとり湿っていることを確認し、シートをしっかり掛けおく。カキガラ石灰を必ず入れ、4週間で土の匂いが臭くなければ完了です。

生ごみを漬け物にしてから土に入れる。

最初に生ごみを嫌気発酵させて良質の漬物をつくる。シール容器に EM ボカシと混ぜた生ごみを入れて密封する。途中、重石を使いながら、数日で満タンにして、1か月密封したままで食べてもおいしいぐらいのごみ漬け物が完成する。その後土に混ぜる方法だと、最初から土に生ごみを入れて発酵させていくよりもかき混ぜる手間が省ける。カキガラ石灰を入れるのは同じです。

【元気人間作り】

人の体も野菜と同じように、「根っこ」にあたる小腸から生命力（生理活性物質）が吸収されていて、土とお腹はそっくりです。人間の消化の状態は腸に現れ、腸の状態が健康を決めます。日々の生活習慣が血流を左右するので、消化をよくして血流をよくするために、生き方、運動、食の在り方がとても大切です。生ごみは小さくするほど分解がスムーズで、私たち

もよく噛み砕くことで消化がスムーズに行われるのと同じです。

生命力の強い野菜は、人間の力では生み出せない生理活性物質が豊富に含まれていて、私たちはこうした「生命力」を食べることで体内に必要な酵素を手に入れ、目に見えない多くの成分によって生命の営みを支えてもらっているのです。

地球の微生物の命から土へ、そして食べ物へ、さらに私たちへと命はつながっていきます。感謝して食べることで、全ての命が活かされています。

体験学習で子どもたちが「菌ちゃん（微生物）がんばって！」と声掛けし思いを込めることで、微生物も活発に動いてくれます。（和田三恵子）



吉田俊道氏の講演

報告 川崎市における生ごみの減量化・リサイクル推進事業（主に農関係）について

（1）生ごみの現状

日本では年間約 2,775 万トンの生ごみが発生し、うち食品ロス約 621 万トンで、1人1日あたり茶碗1杯分のご飯を捨てていることとなります（平成26年度推計）。川崎市では人口が150万人に増加しましたが、皆様のご協力で家庭系ごみの総量は減少傾向です。1人1日あたりの生ごみ排出推計量も平成17年度290gから平成26年度170gに減少しています。

（2）明治大学黒川農場との連携事業

平成25～28年度に市民モニターが作った生ごみ堆肥の成分分析、化学肥料との栽培比較を行い、生ごみ堆肥の有用性を検証しました。作物によって収量は化学肥料よりやや下がりましたが、生ごみ堆肥には肥料成分が概ね含まれていることがわかり、リン酸肥料や米ぬかを補充すれば栽培に利用可能です。

（3）川崎市生ごみリサイクル活動助成制度

家庭の生ごみ堆肥を地域の農地や花壇で活用する市民活動に助成金を交付しています。久地フレッシュグリーン倶楽部、野菜だいすきファーム、エコグリ



明治大学黒川農場で野菜の収穫

ーンクラブ、新あさお生きごみ隊、ごみ連吉岡ルートなど農地での活動団体が助成を受けました。

（4）市販されている生ごみ堆肥

県の「かながわりサイクル製品」に認定されている食品リサイクル会社製造の生ごみ堆肥があります。

（製品情報は神奈川県ホームページを参照）

（川崎市環境局生活環境部減量推進課 東陽一）

第2部 若手農家によるパネルディスカッション ～農業への夢と生ごみリサイクルを語る～



○自己紹介をかねて活動などお話し下さい

矢澤: 大玉トマトを中心に 20 品目ほど栽培しています。去年、子育て中の親と子どもたちに、サツマイモの収穫など農業体験をしてもらいました。

菊池: 向ヶ丘遊園駅の近くのフランス料理店でシェフをやっています。小泉農園の畑に通い始めて半年後、畑を使っていいと言われて「農園フェス」をやることにしました。去年一年、はぐるまの会の仲間たち（障がい者）と料理サロンに取り組みました。

小泉: 祖父・父とは別な道でイチゴ農園を始めました。露地が 2000 坪でハウスが 1000 坪。イチゴの副産物でジャムやアイスを作ったり、イチゴ狩りもやったりしています。地域の活動からどんど焼きを復活させ、酒米のお団子を焼きました。子どもたちに食農を体験させたいと思っています。

○生ごみリサイクルについてはいかがですか。

小泉: NEC の社員食堂の残飯を堆肥にしたものを使っていて、父が色々と示唆してくれました。

菊池: 以前、生ごみに虫を湧かせてしまい、レストランでは難しいです。廃食油に苛性ソーダを混ぜて石けんを作っています。バイオダイナミック農法を知らないとソムリエとして恥ずかしい。持続可能な社会を作るにはどうすればいいか考え、地域に還元できたらと思います。

矢澤: 吉田先生の話聞いて興味がわきました。トマトを 20 段栽培するとトマトの樹が 7m に育って 5 トンの残渣が出る。去年、チップパーで細かくして落ち葉と混ぜて積んでありますが、堆肥として利用できるのでしょうか？ 吉田先生にうかがいます。

吉田先生: トマトの茎は良い堆肥ができるので、色々



パネリストのプロフィール（左奥から順に）

- ・ **小泉博司さん** 宮前区平で、環境保全型農業で知られる祖父正博氏・父富生氏と共に親子三代で農業を営む。「わがままいちご」というブランドでメディアにも登場、若手農家の牽引役。
- ・ **菊池猛さん** 多摩区で川崎産野菜を使ったこだわりレストラン「カルペディエム」のシェフ。契約農家と連携し都市農業を応援している。
- ・ **矢澤舜さん** 宮前区初山で 350 年続く農家の 17 代目を継ぐ。トマトはコンピューター制御の水耕栽培で、お母さんと 2 人で経営する。

司会 福田真さん（社会福祉法人はぐるまの会）

主に知的障がいのある成人期の仲間たち（利用者）と宮前区・麻生区で農業に特化した作業所で生ごみ堆肥を生かした農業の就労支援を行う。実行委員会委員。

な方法を試してください。有機物があるのなら、子どもたちに菌ちゃんの話もできるね！

○農家として地域とどうつなげていけますか？市民のメリットはありますか？

小泉: 生ごみ堆肥を使わずにやってきた農家は、生ごみ堆肥が善で農薬は悪みたいな言い方をされたら口を閉ざします。農家に興味を持ったら、まず「こんにちは」次に「お元気ですか？」と声をかけてお友達になるところから始めてください。

菊池: 議論がし合える仲間が必要です。サロン形式で、深く掘り下げて丁寧にやっています。大好きなフランスのようにサロン文化を根付かせて、分断された地域住民が 1 つに団結して市民になったら、活動が実を結ぶと思います。

矢澤: ジャガイモは木になっていると思っている子どもがいるようです。股割れした大根があることを知らない人もいます。小さなお子さんにも畑に来てもらい、知ってもらいたいです。

小泉: 動のイベントとしての「農園フェス」、静のイベントとしての農業サミット「えだぐり祭」をやっています。貧しい農家に向けたファームエイドで募金しても、お金に困っている農家は少ないのです。一方、農家は大きなお金が要る。「相続税」に困っています。何ができるか？面白いと思って動いていけば、どこかで大きい流れになり渦ができ、新たなコミュニティができていきます。

吉田先生: 都市農業っていいですね！市民側からは、無農薬でやってと言うのではなくて、おいしい野菜を作って、と言うのがいいと思います。

（加藤伸子）

★生産者のイチゴ・トマト・焼き菓子・ハーブティで ティータイム

今年、パネルディスカッション出演者をお願いして“生産物”を当日、お持ちいただきました。小泉さんは、大粒で真っ赤な「わがままいちご」。矢澤さんの青い「空とぶトマト」を、菊池さんがピクルスとジャムに作ってくれました。菊池さんのご指導ではぐるまの会の方が作った焼き菓子も色々登場しました。

これらは、休憩時間にはぐるまの会のハーブティと共に参加者に振る舞われ、すばらしい生産物を“おいしいね〜”と味わいました。生産者に感謝しつつ交流しました。

★ ごみの出ないイベント

参加者にマイカップの持参をお願いし、徹底のためティーカップを用意。脱使い捨て容器のイベントにしました。



大盛況のティータイム

○開催にあたり 環境局減量推進課長 加藤一宏

この交流会も 6 回を迎え、年々内容も充実し、生ごみリサイクル推進に大きな役割を果たしています。

生ごみにつきましても、ごみ焼却量のうち多くの割合を占めることから、より一層の減量化・資源化の取組が必要となっています。堆肥化などのリサイクル活用に加え、まだ食べることができるのに捨てられている「食品ロス」に対応するため、「使いきり」「食べきり」「水きり」の「3きり」による減量化が今後ますます重要となってきます。本交流会を通じて、新たな気づきが生まれ、今後の取組に活かしていただければ幸いです。

○ 交流会を終えて 実行委員長 門平きょう子

今年、駅からのアクセスが悪い宮前市民館での開催で参加人数が心配でしたが、吉田俊道先生と、若き農業生産者のおかげで、そんな心配はふっとび、川崎市のみならず、多方面から多くの方が集まって下さいました。「吉田先生のお話から、土づくりが大切とわかった。川崎の若手農家の方を初めて知って良かった。」などのアンケートから、満足していただけた手応えがありました。この交流会をきっかけに、人と人のつながりが広がり、生ごみリサイクルが広まればと願っています。



生ごみリサイクル相談コーナーを設置しました

生ごみ堆肥を希望者に配布しました

川崎市は明治大学と連携して、生ごみ堆肥の有用性を検証しており、市民モニターに、ご家庭でダンボールコンポストを使って生ごみを堆肥化していただきました。その生ごみ堆肥をもとに黒川農場で化学肥料と比較する栽培実験を 4 年間行ってきました。事業は終了しましたが、市民にも試用していただくため、その堆肥を 500 g ずつ希望者に配布しました。効果や使い勝手などの感想が届くのが楽しみです。

かわさき生ごみリサイクル交流会実行委員会

委員長 門平きょう子（麻生・ごみゼロをめざす会）

副委員長 村山美香子（環境を考え行動する会）

阿部貴紅子（かわさき生ごみリサイクルの会）

飯田和子（新あさお生きごみ隊）

奥山玲子（近藤ルートの会）

加藤伸子（野菜だいすきファーム）

竹内ふみ子（エコグリーンクラブ）

戸高仁子（久地フレッシュグリーン倶楽部）

中村祥子（川崎市生ごみリサイクルリーダー）

福田真（社会福祉法人はぐるまの会）

柳下博子（幸・循環型社会を考える会）、

2017

吉田賢治（川崎市生ごみリサイクルリーダー）

和田三恵子（川崎市地域女性連絡協議会）

事務局（川崎市環境局減量推進課）：
加藤一宏課長、東陽一減量推進係長、小澤清貴

連絡先：川崎市環境局減量推進課 電話 044-200-2605
〒210-8577 川崎市川崎区宮本町 1

かわさき生ごみリサイクル交流会だより第 6 号編集
門平きょう子、飯田和子、加藤伸子、和田三恵子

