

流通部会活動報告

循環の仕組みを活かし 育てよう

News

News

その1 業務用リサイクラー稼動中! そしてエコキッチン倶楽部スタート!

■エコキッチン倶楽部スタート

らでいっしゅぼーやは、「都市の家庭生ゴミ問題」を解決するための1つの案として、「消費者も参加する生ゴミリサイクルシステム」「エコキッチン倶楽部」をスタートしました。家庭の生ゴミを乾燥方式の生ゴミ処理機「リサイクラー」で乾燥資源にして回収し、有機栽培あゆみの会（茨城県）で肥料にするというものです。肥料はらでいっしゅの生産者が使用し、できた農産物は会員さんへお届けします。

6月より呼びかけ、8月6日現在、216名の会員さんが参加! 4人家族で1

ゴミ処理にかかる費用

国と地方自治体が支出した廃棄物処理費用（ゴミとし尿の処理費用）は年間2兆6654億円（1997年度）です。国民1人当たり2万4453円が税金から支出されています。この他にも産業廃棄物や事業系一般廃棄物の処理のために民間企業などが支出する費用などがあり、これらを合わせた日本の廃棄物処理の総費用は約4兆円以上と推定され、GNP（国民総生産）の約1%にもなります。（『環境問題総合データブック2001年度版』食品流通情報センター編集・発行より）

日平均700gの生ゴミが出ますので、1日151kgの生ゴミが資源化され、約30kgの肥料が作られている計算になります。月間ではなんと、4.5tの生ゴミが処理され、約900kgの肥料が作られていることに! 確実に資源循環がスタートしました。（らでいっしゅぼーや「お話しサラダ」より抜粋）

■野菜によって出来上がりは様々 業務用リサイクラー in らでいっしゅぼーや神奈川センター

稼動2回め、さつまいもばかりを入れたら「団子状に固まり機械内にこびりつく」事態に。とうもろこしばかりの時には途中水分不足を起こして機械が止まったことも。葉物は大量に入れてもカサが小さくなるなど、投入する野菜によって出来あがりの状態はまちまち。

このことから、設置当初は1日1回の稼動予定だったものを、現在は何種類かの野菜を組み合わせ投入するので週3回にしています。夏場は傷みが早くはじかざるを得ない野菜の数量がいちばん多いとのこと。「これから根菜類が出てくると重量は増えるかもしれない。旬の野菜を扱って



業務用は、そのまま投入します。ご担当の山下恭弘さん（サンインテルネット所長）

いるから1年を通して様子を見ていかないと」とのことでした。

こうしてできた乾燥資源は「エコキッチン倶楽部」で回収したらでいっしゅの会員さんのものと一緒に、あゆみの会の肥料工場へ引き取られていきます。神奈川センターで出される乾燥資源は材料の由来が明確です。塩分や油分の中和、分解処理をする必要もなく、みなさんの堆肥に混ぜて使っていただけるもの。

神奈川地区の生産者さんにお渡しできればまさに「地域循環」の確立になりますが、現状では供給できる量が不確定、いわば試験期間中です。今後季節ごとの野菜の傾向と乾燥資源量を調査し、通年での把握をすると共に神奈川地区の生産者さんのご協力をお願いしていきます。（事務局 島田）

Radixの会特別会員副会長 福江敬太郎さんのお話 （らでいっしゅぼーや流通管理部長）

これまでニュースレターでお伝えしましたが、会員から生ゴミを回収して肥料化する「エコキッチン倶楽部」が本稼動しました。この間、多くの新聞、雑誌等に紹介されましたので、ご覧になった方もいらっしゃるかと思います。これだけ取材を受けると、あらためて世間の関心の高さに身が引き締まる思いです。

らでいっしゅぼーやは先陣を切ったわけですが、とはいっても始まったばかり。リサイクルシステムの仕組みには、まだ課題

がいくつもあります。今後、実施と検証を続けていくつもりです。

ところで、生産者、メーカーの皆さんのところでは、食品廃棄まどのようになっているのでしょうか。皆さんまでを含めた「らでいっしゅぼーや」の大きな環の中でいろいろな循環ができることを夢見ています。もし、何か考えている方がいらっしゃれば、お話を聞かせてください。ぜひ一緒に取り組みましょう。

今後も、あつかましく、このRadixニュースレターに登場してまいりますので、よろしくお願ひします。

福田亮介さんのお話

（らでいっしゅぼーや神奈川センター長）

らでいっしゅぼーやはこれまで野菜箱をはじめとするさまざまな資材のリサイクルを実現してきました。現在もまだまだリサイクルできるものはあるはずと検討するなど、資源循環には強い意識を持っています。業務用リサイクラーの稼動は思ったより手間がかかり、担当者の負担が増えてしまったのも事実ですが、これも循環のための一歩であるとスタッフは積極的に取り組んでいます。我々の活動を機に、資源循環とさらにはゴミを出さない生活を多くの人が意識してくれればと願っています。