

(資料 1) 生ごみ資源化事業の概要 (1)

① 資源化実証事業で処理経費の節約ができます

生ごみの資源化の試みがさまざまな成果を生みつつあります。町では、平成13年から住民・NPOと協力して「家庭生ごみを分別収集し、液体肥料とガスを作る「バイオガス資源化」の実証事業を行ってきました。東小川団地住民14世帯の協力を得て始まった実験もすでに3年が経ち、現在では、参加家庭もみどりが丘団地48世帯、東小川団地50世帯、計98世帯に拡大しながら順調に継続しています。ここでは、3年間で得られた成果の一端をご紹介します。

② 液体肥料の効果は折り紙つき

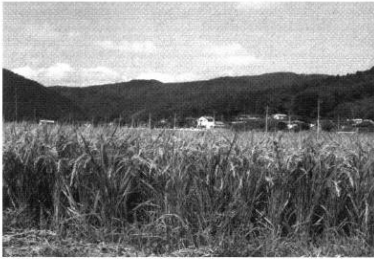
生ごみ資源化実証事業では液体肥料が生産されます。この肥料の効果調べるため、東北農業研究センターなど公的研究機

環境型社会で、ゆたかな地域づくりへ
小川町では住民とNPOと協力して生ごみ資源化の取り組みを進めています！

生ごみ量は、およそ14kg(環境衛生課調べ)です。現在、町では生ごみは焼却処分していますが、この資源化実証事業を進めることで、排出量の削減と処理経費の節約になることが期待されます。

使用方法等について検討の余地もありますが、一言で言えば化学肥料とそん色のない効果が得られること、化学肥料以上に肥料効率が高いことが明らかとなりました。この肥料を使って育てたお米は、「小川町農業祭」で入手できますので、ぜひお試しください。

安心安全な食べ物を地元で作って地元で食べる。これからの地域作りには欠かせない有望なものになりそうです。



液体肥料で豊かな実り

③ 参加家庭の努力に お礼をしています

参加家庭には、生ごみ処理経費の節約に協力していただいているお礼として、経費節約分程度に相当する「生ごみクーポン券」をお配りしています。この「生ごみクーポン券」は年2回、野菜交換会で小川町の農家が生産した野菜と交換できます。



交換会で配られる野菜箱にはたくさんの野菜が入っています

④ 町民が色々なかたちで参加できる施設です

この事業で使われている施設は高性能ながらほとんど小川町民による手作りです。今年度は協力世帯の拡大に向けて、新たな施設建設を計画しています。施設は出来るだけ町内の資材や人材、資金協力を活用して建設・運営する予定です。

町内の方で、関心のある方、何らかの形で協力や参加できる方はお気軽にご連絡ください。

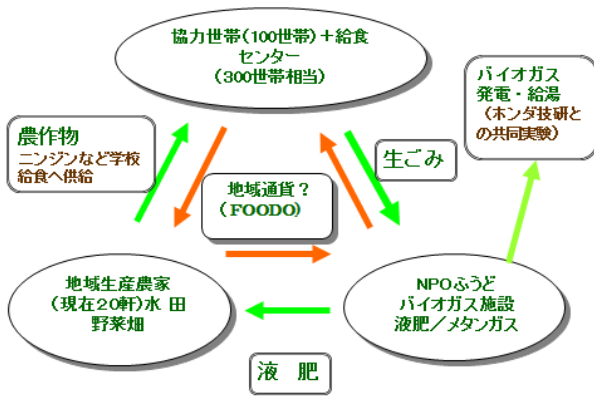


生ごみ資源化プラント

問い合わせ 小川町環境衛生課
 ☎ 72-1221 内線 166
 NPO法人小川町風土活用センター
 ☎ 74-2624 (火、木曜日 10～16時)
 (メール)ogawa@foodo.org
 (ホームページ)http://www.foodo.org/

(資料 2)

小川町の 生ゴミ資源循環事業の流れ



農家が原料を投入します



バイオガス液肥の葉面散布



ご出資いただいている皆様 各位

特定非営利活動法人 小川町風土活用センター

2011年の報告書を謹んでお送りします。

2006年に開始した生ごみ資源化事業も今年で6年目になりました。10年を1つのめどとすれば、何とか折り返し地点を越えることができたこととなります。この間、さまざまな技術的な問題がありましたが、ふうど会員並びに協力農家諸氏の不屈の精神でなんとか「こなして」きたというのが本音です。

さて、2010年を境に液肥利用者が大幅に増えました。それに伴い慢性的に液肥が足りなくなり、解決策として、原料の追加(生ごみ提供家庭数の増加)が可能かどうか役場に問い合わせました。役場の返事は、学校給食センターの残渣の受け入れ量を週4日に増やしてもらえるか検討してほしいということでした。それまでも週2日、学校給食センターからの残飯類を受け入れていましたので、理事会で諮り、受け入れることとなりました。これによって液肥の生産量が大幅に増え、また町からの資源化委託費も増額されるので、事業全体にとってプラスになるという判断です。

昨年4月から新しい受け入れ態勢が始まり、同年8月中までは順調にガス・液肥の生産が行われてきましたが、9月に入って液肥の質が悪くなりました。いろいろ調べたところ、その年の9月は猛暑で子供たちの食欲が落ち、大量の残飯が一時に投入されたことが原因で発酵がうまくいかなかったことがわかりました。発酵槽の中を調べるとなんと吟醸香が漂っているではありませんか。うどん・パン・ごはんなどの大量の炭水化物のせいで、メタン発酵が乳酸・アルコール発酵に置き換わってしまったようでした。発酵槽の中身を出し、メタン発酵菌を植え付けなおすという荒療治をおこない、何とか元に戻すことができました。

給食の残飯は、炭水化物だけでなく、脂質・タンパク質も豊富です。これらは本来メタン発酵に利用するにはあまりに栄養がありすぎ、今後同じような問題が生ずる可能性が高く、抜本的な対応策を立てる必要に迫られました。

液肥利用者・ふうど会員がだした結論は二つ。一つは学校給食の食べ残しをなくす方法を考えること、もう一つは学校給食の食べ残しを有効活用する方法を考えることです。

子供たちに食べ物の大切さを実感してもらい、食べ残しを生かすための手段として選んだのが「豚を飼う」ことでした。豚を育てる過程に子供たちにかかわってもらい、その肉を食べることで命について感じてもらうことができればと思っています。ふたは埼玉県農林総合研究センター畜産部の協力でパークシャー(黒豚)を3匹提供していただき、プラントに併設して小さな豚舎を作りました。豚が出す糞尿はもちろんバイオガスプラントに投入しています。「豚」の導入によって液肥の質もかなり改善されました。これで農家も安心して液肥を使えるようになります。

3. 11以降 地域のエネルギー自給・食糧自給の重要性が今まで以上に認識されるようになりました。

皆様におきましても、今後とも本事業に対するご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

(資料 3) 豚の飼い方

- ・子豚の入手方法 埼玉県農林総合研究センター 畜産研究所に依頼
- ・豚小屋の立て方 見よう見まね。 改良の余地大
- ・エサのやりかた 学校給食の残り。 足りないときは屑小麦+ぬか+おからと野菜くず
- ・屠殺+加工 宇都宮の屠場へ持ち込み。 枝肉で引き取って小川で精肉



始め 6月中旬 30kg
!



かわいい！ 食べるなんて
ずっと飼おうという声も



8月上旬 まだかわいい



12月 ふてぶてしさが漂いはじめる・・・
お肉にするのが既成事実化。

豚肉加工の値段とお問い合わせ先

・