中日新聞　2008年6月30日

中日新聞　(第3種郵便物認可)

環境と暮らし

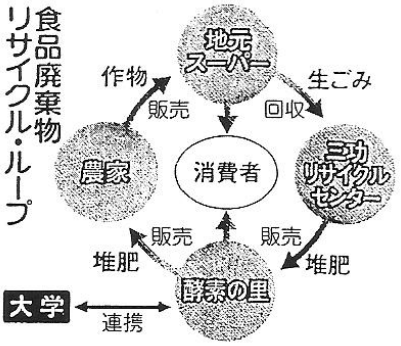
生ごみぐるり 元気な野菜

廃棄食品↓堆肥↓有機野菜

「産廃」と「農業」を結び付けたら地域循環の輪ができた。おいしくて安全な農産物の付加価値付き。三重県の産廃業者による「リサイクル・ループ」が軌道に乗りつつある。生ごみ堆肥でトマトや菜っ葉が元気に育つ野菜畑を見に行った。（飯尾歩）

津の処理業者が軌道に

赤土畑はぐんと肥え 循環型社会が見えた



有限会社「酵素の里」（津市）の第一直営農場は、かつて野球場だった。酸性が強く、硬い赤土。畑には適さない。それを改良したのが、生ごみ堆肥だ。

十ヘクタールのガラス温室で、夏作のトマトがたわわに実る。「環境」をテーマにした二〇〇五年の愛知万博で、試食した博覧会協会幹部をうならせた〝逸品〟だ。

「夏作でも、糖度6は下らない」と、畑を担当する秋田哲司さん(四六)は言う。

四月下旬、植え付けのあとに、生ごみ堆肥を施した。生ごみに、種菌を宿した「戻し堆肥」と、水分調整用のおがくずを混ぜて発酵させるオーソドックスな作り方。

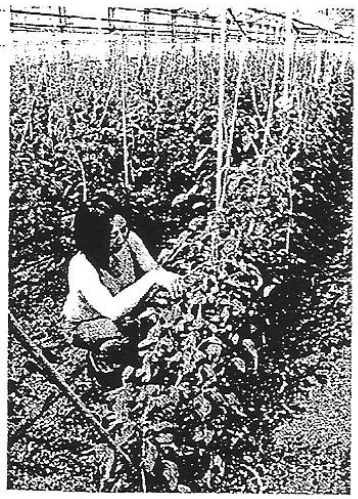
施肥は一作一回。前作の終了後、土壌診断をして量を決める。今年は、六トン。根元を覆うように与えてやり、収穫後に土へすき込む。栄養を与えるというよりも土壌改良の意味合いが強い。

「トマトは今年四作目。土が軟らかくなり、浸水性も高まり、その結果甘みも増した」と、秋田さんは実感している。

この堆肥「有機みえ」を作っているのが、「酵素の里」の母体となった廃棄物処理会社「三功」（津市）だ。

両社の社長を兼ねる片野功之輔さん(六三)は、流行語になる以前から「もったいない」の意識が強く、「食の安全」にも危機感を抱いていた。

給食センターやスーパーなどから自社で回収する食品残さも、結局は、焼却処分されていた。


生ごみの堆肥で育てるトマト＝津市で

「何とか活用できないか、いつかくる食料危機への備えができないか」と考えて一九九四年、自分自身で堆肥を作り、野菜を育ててみた。

試行錯誤を繰り返すうち、地域に土着の菌類が、風土に適したおいしい作物を育てることに気がついた。そして、「地域」と「循環」をキーワードに、関係者が協力すれば、「もったいない」は解決できると、「リサイクル・ループ」の発想に行き着いた。

九八年、農産物を生産、販売する「酵素の里」を設立、十三人の生産者の参加を得て、生ごみ堆肥による旬の野菜作りを本格的に開始した。

今では直販店のほか、津市と、隣接する同県松阪市内の大手スーパー五店舗が「酵素の里」のコーナーを設け、「有機みえ」で作った野菜や果物を売っている。年間千トン生産される堆肥も不足気味という。

片野さんは一昨年から約二年間、生ごみ堆肥が土壌や作物に及ぼす影響について、日本大生物資源科学部の磯部勝孝准教授に分析を依頼。「重金属の検出結果は基準値内で、安全なものであるといえる！」との結果を得た。

スーパーから出た生ごみに「安全安心」という付加価値を付けてスーパーに返す＝地域循環の小さな、しかし貴重な〝ループ（輪）〟ができた。

片野さんは、地域のプラスチックごみを固形燃料に加工し、隣県の製紙工場で熱源として使ってもらうという、次の〝ループ〟づくりに取りかかったところだ。

中部環境パートナーシップオフィス・チーフプロデューサーの新海洋子さんは「このような地域の〝ループ〟があちこちにできて、多くの人がその輪の中に飛び込むチャンスを見つけることが、循環型社会への近道だ」と、エールを送っている。