



リサイクルループの構築に成功した三功が、食品リサイクル法の改正に伴い、農水省担当官、生ゴミ堆肥が作物と土壌に及ぼす影響について共同実験を行った日大生物資源科学部磯部准教授らを招いて名古屋でシンポジウムを行い、250名を超える来場者を集めた。



基調講演 『愛知万博から上海万博へ』 — 環境はどのように引き継がれるのか 2005年愛・地球博チーフプロデューサー 愛知県立芸術大学 客員教授 原田 鎮郎

2005年の愛知では、寒い日が続いたが、結果的には2200万人の方が来場した。続いて10年には上海万博が開幕する。この2つの万博でどのようなメッセージをアジアから発信するべきだろうか。

海外から参加した万博関係者に万博会場の廃棄物処理に関わっている三功を紹介し、見学させたりした。また、会場の食品廃棄物を堆肥にして栽培したトマトを、トヨタ自動車のトップを含む関係者全員にそのままお出し

した。あまりにおいしいので皆驚いて、会議でも絶賛された。

産業革命以降の科学技術の発展がもたらしたゆがみにどう対応していくかを考えるためにも万博は必要と考えている。愛知万博では、スチールなど、会場で出るものはすべてリユース・リサイクルし、建築物の設計も、各国に会場建設を任せるのではなく、リユース・リサイクルの視点からプロデュースした。上海万博では、こうした視点



を引き継ぎ、21世紀、アジア型のライフスタイルが提案されるといえると思う。

講演 食品廃棄物リサイクルと農家とのコラボレーション 三功 専務取締役 片野 宣之

廃棄物処理に携わる仕事柄、大量に廃棄される食品を見ていて、もったいない、との思いが強く、対策を考え出したのが本事業の始まり。1993年、実験的に生ゴミを堆肥化させることを試みた。微生物の研究者の力を借りて進めたが、当初は蛆虫がわくなど大変難しい作業だった。

成功と感じたのは、1年くらい積んでいた堆肥を処分しようとしたら、カブトムシの幼虫がたくさんいた時だ。95年1月、食品廃棄物の堆肥化を立ち上げ、3月、堆肥の有効性を確かめるため、実際に栽培してみた。しかし、当初の堆肥は需要が全くな

く、人によっては畑に生ゴミをまくのかと懸念される有様だった。

実際に畑にまきに行ったり、できた農作物をみせたりして、少しずつ使ってくれる農家が現れるようになった。その後、2000年末に生ゴミ堆肥による生産物を、食品廃棄物を出すスーパーで販売することになり、リサイクルループができあがった。

ところで、生ゴミの堆肥化はあまり儲かるものとはいえない。リサイクルループが構築できる点で素晴らしいが、たくさんのお客様がかわるだけに、関係者全員が本気でないと実現は難しいという点を強調し

ておきたい。

三功の生ゴミ堆肥化システムは、微生物の力を最大限に活かすところに特徴がある。電気代は2万円以下と非常にローコストなうえ、微生物の力で、豊かな土壌・緑を作ることができる。

また、当社の今後の計画として、今後は差別化を図るために、作った作物を循環野菜と名づけ、広めていきたいと考えている。食品廃棄物のリサイクルだけでなく、ペット、廃プラなどの再資源化だけでなく、燃料化にも今後取り組んでいく。廃棄物処理業を通して、社会貢献型企業として力強く活動していきたい。

講演 『食品リサイクル法の改正点について』 東海農政局 生産経営流通部食品課 係長 伊藤 百明

食品リサイクル法が施行されて5年以上たっても、まだまだ十分にリサイクルできていない、現実があり、もっとがんばっていただこう、という改正になる。対象外となっている学校給食などは次の改正のとき、対象になると考える。

熱回収の定義が追加されたが、再生利用が一番なので、まずは、ゴミ発生の抑制があ

り、それでも出たら資源として使い、その残りを最終的に減量するという流れになる。

実施率目標は判断基準の省令において、2本立てで示されており個々の事業者で実施率を決めてもらう形だ。07年度の実績から、基準実施率を導き、今後5年間の基準とする。これを毎年続けていくと、12年度までに、基本方針の目標に達する計画だ。



講演 『生ゴミ堆肥が土壌と環境に及ぼす影響について』 日本大学生物資源科学部 植物資源科学科 准教授 磯部 勝孝

循環型社会の構築や環境を何とかしたいという三功さんの思いに賛同し、共同実験を行った（本誌08年4月号に詳細記事）。

堆肥そのものは、良い面、悪い面あることを認識してほしい。

小松菜を使っている今回の実験では、化成区は生育はよいが、体内で悪影響を与える硝酸態窒素の量が多い。硝酸態窒素は、できるだけ少ないほうがいい。そういう意味で、生ゴミ堆肥は安全ではないかと考える。

今後の農業には過剰な硝酸を抑えることが重要で、具体的には硝酸量を10mg以下にすることがあげられる。それには土壌に入れる窒素を150kg/1haに抑えることが大事だ。

今回の実験では、少しずつ硝酸が地下に残留し、200cmの所で溜まっているようすが見られた。堆肥はたくさん入れれば良いというわけではなく、一作物は多めに投入しても、次作物からは、土壌・作物の状態をみて、調整していくと上手くいくだろう。



パネルディスカッション

- コーディネーター**
飯尾 歩 中日新聞社 論説委員
- パネリスト**
藤山 正一 農家「酵素の里」代表
新海 洋子 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
村上 明史 弊誌副編集長
磯部 勝孝 日本大学生物資源科学部 植物資源科学科 准教授
片野 宣之 三功 専務取締役

実際に生ゴミ堆肥を使用し、農作物生産に携わってきた農家「酵素の里」の藤山正一氏を中心に、闊達な意見交換がなされた。「生ゴミ堆肥から、トマト・ナス・水菜を作った。1995年から使用している。土は長年の積み重ねといえ、ここ2、3年でようやく自分の思う土になってきて保水力・保肥力・作業性がよくなった。トマトの出来具合は、身のしまった美味しいものになっていると思う。植物は根っこが健康

なら病気になる。堆肥で根が強くなった。これからは続けていけば、より良くなっていくと思う」（藤山氏）。「硝酸の量が少ないと還元糖の量が多くなり、美味しくなる」（磯部）。

また、「どういう生ゴミ・人・場所・土で作られているか分かる」と安心。自分の町で自分の地域の人が産業起こして経済性を生み出している」（新海氏）との指摘を受け、「スーパー・消費者との関係がとても大事」としたのは三功の片野氏。「スーパーのゴミは、色々なゴミが混ざっている。その分別から始めた。消費者は農家の方が美味しいものを作ってくれるということで、この野菜を買ってくれている。全員の協力で成り立っている。」という。

これまでを振り返って、「ループのひとつは消費者・スーパー・農家。もうひとつは、農家・メーカー・研究者・それを広める方々のループができたのではないかと。今後も協力していきたい。」と力強く磯部氏は語る。

皆で問題意識をもって解決に向かうことが大事、と司会の飯尾氏がしめくった。

