

生ごみ削減・再生利用プロジェクト



生ごみチームと キッズ生ごみ農園クラブ



令和5年度(2023年)の生ごみ削減の啓蒙活動は、住民自治協議会と長野市の協力で生ごみ堆肥化講座を安茂里と若槻の支所で開き、地域住民と共に信州大学工学部の学生3名が地域環境演習ⅠとⅡの学習として参加しました。そして、再生利用の実践活動は、キッズ生ごみ農園クラブの会員に生ごみを持参して頂き、ミミズコンポストに投入してもらいます。会員とスタッフで野菜や麦や豆を栽培して食と農の循環活動を実践しています。

農場は、落合橋下流の河川敷で広い空と緑に囲まれた空間です。会員は、大きく息を吸いゆったりとした作業を通じて生ごみ堆肥による有機・無農薬栽培の価値を理解し、地域で命を育む健康な作物を共に作る喜びを感じて頂けているのだと思います。農園で育てている作物は、固定種(在来種)の採種、播種・育苗を行い、ナス・トマト・キュウリなどの夏野菜を始め、芋類、麦類、豆類、葉物野菜など50種以上です。作業は、耕運、肥料作り、施肥、草取り、麦踏みなど忙しいのですが、夏と秋の収穫祭や冬には納豆作りなどのイベントをして年中活動しています。今年はおかねから念願の大看板を、学生の協力により手作り設置しました。(写真上)

会員が生ごみを持参し堆肥化で減らす生ごみの量は、長野市全体から見ればほんの僅かですが、こうした地道な活動が生ごみは可燃ごみとして出すものではなく、野菜などを育てる資源として有効活用できます。そして、その生ごみ堆肥で育てた野菜が美味しいことをより多くの市民に知っていただきたいと思います。

主な私たちの活動を紹介します

収穫祭やランチ会で味わう



ジャガイモ掘り



スイカ冷やして



ランチ会



親子で麦踏

夏は家族会員の親子16名と学生3名が、メイクーンと男爵ジャガイモ約200kgを収穫して、汗をかいた後は冷えたスイカをほおばり、特製のジャガイモキッシュを戴きました。みんなで作業した後は、ランチ会などで楽しく交流しています。

会員は親子で種まきから施肥や草取り作業をしますが、それを学生がスタッフと共に助け合っています。生ごみ堆肥で育てたジャガイモ・大根・トマト・ナス・キュウリ・スイカなどの野菜を農場で味わったり、持ち帰っていただきます。大地の恵みが生ごみの循環で育つことを実感する瞬間です。親子で麦踏は、今ではなかなか出来ない貴重な体験です。あなたも、一緒に参加してみませんか。

親子で生ごみ堆肥作り

キッズ生ごみ農園では、ミミズコンポストが大活躍です。会員は、農場に来る時、ミミズのエサになる生ごみを1kg以上持ってきます。木製の1.6m四方で深さ30cmのミミズコンポストに投入します。中には約1万2千匹のシマミミズが生ごみを食べて堆肥にしてくれます。ミミズの糞は良質な堆肥になり、ふるいに掛けて、鶏ふんと混ぜて元肥と追肥に使います。



生ごみをミミズコンポストに投入



堆肥をふるい掛け

安茂里自治協主催の生ごみ減量講座

6月10日、安茂里住自協の環境部員を中心に17名と信大工学部の地域環境演習Ⅰ履修の学生3名が参加、生ごみを自家処理するために生ごみ堆肥化の発酵等について学びました。生ごみ発酵基材ピタピー5の説明や専用段ボール箱の組み立ての実習、堆肥作りのコツとその堆肥を使った花や野菜の育て方など資料を配布して説明。生ごみ減量アドバイザーの女性は、食材は余分に買わず無駄なく使い切ること。そして、生ごみ堆肥で育てたコンテナのサラダ菜やハーブを見せてペランダでも台所でも育てることが出来ると紹介しました。





アモーレフェスタで野菜の販売

10月29日安茂里自治協主催のアモーレフェスタに参加。裾花中学のマーチングバンドやありくま劇団による歌とトークショーの賑わいの中で展示出店をしました。「生ごみを減らす活かす」の看板やのぼり旗を掲げ、チラシを配布して生ごみ削減を呼びかけました。

にわか雨で中断しながらも、キッズ生ごみ農園で生ごみ堆肥を使って育てた、大根・菊芋などの有機無農薬野菜の販売は予約もあり完売でした。

秋の収穫祭で交流会を

11月23日、恒例の秋の収穫祭です。広々とした農場に家族会員23名と学生3名が参加して、大根・小松菜などの葉物や菊芋とソルガムの収穫をして、足踏み脱穀機で脱穀してとうみ掛けもしました。更に、来年収穫のライ麦と大麦の種まきもしました。

収穫の後は、自分たちで育てた大根とジャガイモに人参・ゴボウ・キノコ・豚肉・さつま揚げなど具たくさんすいとんを作り、原木のベンチに座り焚火をしながら戴きました。味の決め手は、手造りの味噌に自家製醤油を少し入れた特製で、美味しいので何杯もおかわりし、味噌造りを教えてと花が咲きました。(味噌造りは、親子参加で2月に行いました)

参加者は、みんなで育てた有機・無農薬の大根や葉物野菜を持ち帰っていただき、作業は大変だけどその味は苦労を忘れさせてくれると充実感であふれていました。



わらづと納豆作り教室

2月25日、一般公募によるわらづと納豆作りをふれあい福祉センターの調理室で行いました。市の広報や週刊長野新聞により親子15名の募集をしたところ、98名の応募がありびっくりでした。

参加者は抽選で選び全員が初めての経験です。本来なら土間や外でわらすぐりをしますが、調理室ではゴミやほこりが出るので、予めすぐたわらと生ごみ堆肥で育てた浸し大豆を用意しました。大豆を蒸してる間にすぐたわらを折り曲げ両端をタコ糸で結んだわら苞を湯煎します。わらづとが人肌位に冷めたら蒸し大豆をわら苞の中に詰めます。これで2,3日間人肌より少し熱い位の所(炬燵や湯たんぽなど)に置いておけば、わらについている天然の納豆菌が大豆のたんぱく質を発酵させてあの独特な匂いと粘りが出ます。発酵促進のために既成の納豆を入れる人もいますが、私の経験では無農薬有機栽培の稲わらなら入れない方が良く発酵します。



プロジェクトリーダーから一言

私が生ごみチームのリーダーとなって18年になります。それまで5年間率いた前リーダーの安藤さんが、72歳になるので私からリーダーに申し出たのです。今、私はその年齢を超え、展示や講座などの啓蒙活動だけでなく、実践活動としてキッズ生ごみ農園クラブを始めて8年になります。正直言ってキツイこともありますが、90歳の安藤さんが頑張っているのだからと気合を入れてやっています。

キッズ生ごみ農園の会員は、8年間ずっと更新されてる方と毎年新メンバーが加わるので時の流れを感じるとともに、食と農と環境に対する考えに一貫したものを持っている人がいるので救われます。そんな中で今年も日本無線(株)が10人分の家族会員に登録し、参加する家族は変わっても活動を定着して支えていただけるのはありがたいことです。同時に信大工学部の地域環境演習の学生が参加することで、若者の湧きとした息吹に元気をもらっています。

住民自治協議会主催の生ごみ減量講座を安茂里と若槻地区でそれぞれ開き、朝市やフェスタに参加して会のPRと野菜販売をして地域との結びつきを続けています。



リーダー
河西 弘明