

市民・生ごみリサイクルプロジェクト

～ごみを資源に、食と農を循環させる市民の力～

市民・生ごみリサイクルプロジェクトでは、家庭から出る生ごみを簡単に堆肥にするための段ボールコンポストなどの普及に取り組まれており、できた堆肥は家庭菜園や近隣の生産農家さんと連携することで有効利用の取組を推進することで、循環型社会をめざされています。

同プロジェクトの吉田栄治さんは、NPO法人日本食品リサイクルネットワーク関西支部としても活動され、「大地の恵みは大地に返す」を信条に、企業の社員食堂やホテル、飲食店等の生ごみ処理機で処理された堆肥（生成物）を、近隣の生産農家さんで有効利用するための連携などを通じて、持続可能な循環型社会の具現化に取り組まれています。

将来への想いと理念

「毎日の生ごみはゴミとして捨てるのではなく、地域資源（堆肥原料）として家庭菜園や地域の農業にも有効活用して土に還したい」、吉田さんはこう語ります。家庭から出る生ごみを分別して段ボールコンポストで作る堆肥は、堆肥が高騰するなか、生産農家さんにも喜ばれているそうです。

現在は、商業施設等の食品廃棄物を生ごみ処理機で堆肥化し、連携先の生産農家さんでお米等を栽培、秋の収穫時期には美味しいお米を商業施設等へ再び納入するなどの取組を行っており、生ごみの資源循環を支える存在です。



未来の子どもたちのために

「環境改善」や「食の安全」「地域農業」との連携で循環づくり

ごみ減量とCO2削減に向けて！

身近にある段ボール箱や、腐葉土などのコンポスト教材を使用した、誰でもできる生ごみ堆肥化の普及啓発に、同プロジェクトの伊崎さんや皆さんと取り組まれています。各家庭が取り組むことで、家庭ごみの焼却負担を大幅に軽減することが可能となり、地球温暖化防止に向けたCO2の排出が削減（約1/100）できる可能性が大きいと、吉田さんは語ります。



学びと味わい（体験学習）の環境教育

地元小学校の児童たちが身近に体験できる給食の残食リサイクルの取組にも、16年という長年にわたって取り組まれています。残食が堆肥へと変わる発酵分解の不思議を感じながら、堆肥を利用して自分たちで育てた大根を収穫・調理した「おでん」を食することで「食の循環をリアルに体験」でき、残食が土づくりに活かされること、美味しい作物づくりにつながることを学びます。この循環学習が子どもたちの今後の生活や人生に活かされることを、プロジェクトのメンバー全員が期待されています。

地域農業と市民をつなぐ土づくり（堆肥づくり）

生ごみから出来た堆肥は、家庭菜園（自己循環）や地元農家さんとの連携（地域循環）を通して、良い環境づくりに活かされています。地域全体の循環に関する意識向上や、地域の活性化にも寄与できる可能性があるとして、吉田さんは話されます。



市民と共につくる近未来の循環型社会

2008年4月に市民・生ごみリサイクルプロジェクトが発足し、活動をスタートさせて17年余り、その間に少子高齢化の進展や、急速なデジタル化、緊迫する国際情勢や気候変動など、私たちを取り巻く環境は大きく変わりました。吉田さんたちは、自分たちはその変化に対応しつつ、地域のまちづくりの一環として、自然を活かした環境負荷低減に取り組んでいきたいと話されています。

「ごみの山を宝の山に！」を合言葉に3R（発生抑制、再使用、再利用）を日常に定着させるための取組をメンバーの皆さんで推進されています。

団体情報



会長 吉田栄治さん

- ・ 団体名：市民・生ごみリサイクルプロジェクト
- ・ 会長：吉田栄治
代表：伊崎文枝

（吉田さんからのメッセージ）

環境、食、農をつなぎ、家庭から始まる食品資源循環を育む「市民・生ごみリサイクルプロジェクト」の活動は、人や地域、地球にやさしい活動です。自然環境を守るために、一人ひとりの行動が大切です。ぜひ、一緒に頑張りましょう。