

# もったいない

～活かせば資源、捨てればゴミ～

まだ年も明けない大晦日、回収してきた生ごみには、店舗の棚から下ろされた手つかずのきれいなままのおせち料理が大量に含まれていました。

これはどういうことなのか。どうしてこんなにもったいないことになるのか。何とか利用できないものか。

大量生産・大量消費によるムダな廃棄を危惧し、取り組みを続けてきた、有限会社三功でお話を聞きました。

平成5年、まだ食品リサイクルという言葉も一般には定着していなかった頃、有限会社三功は食品廃棄物の堆肥化に取り組み始めました。

当時は、食品の堆肥化に関する情報がほとんどなく、大学教授の指導も受けながら研究を続けていきました。失敗の連続でした。醗酵が上手くいかず、腐ってしまうのです。そんな中、1年間放置して、もう捨てようと思いきらめかけていた堆肥の中でカブトムシの幼虫が育っていたのです。

カブトムシは、森の中で腐葉土や堆肥に卵を産み付け、幼虫になればその腐葉土や朽ち木を食べて育ちます。そこには、山の土のようなカブトムシが育つ環境、堆肥が出来ていたのです。

それからは、土壌菌が住み心地良い環境を整えてやるにはどうすれば良いのが課題でした。自然の力で、時間をかけ、堆肥と相談しながら、水と酸素の供給を丁寧に戻していきましました。生きもの相手の仕事ゆえに休みもなく手を入れた結果、平成21年には、厳しい基準をクリアし、国内初の「食品リサイクル肥料」に認証されるまでになりました。

「もし、堆肥が喋れるなら、かなりうるさいと思います。わがままでデ

リケート。何が足りないの、何が居心地を悪くしてるの、つて私たちはその声を一生懸命聴こうとしました。行きつくところは、水と酸素でした。」という副社長が話してくれました。

次に待っていたのは、出来上がった堆肥の使いどころでした。食品残さでできた堆肥なので「ごみを畑にまくのか」と言う農家の人の理解を得ることに苦労しました。そこで、社内ではビニールハウスでトマトやキュウリを栽培し、近隣の農家には、不作時の補償まで申し出て使ってもらいました。結果は、想定通りの良い出来栄えて、農家の信頼を得ることができ、ここから一気に食品廃棄物堆肥の利用が進みました。

地域社会を考え、行政とも協働で子どもたちの心を育てる、有限会社三功(以下三功)の事業を紹介します。

【お話を伺った人】

有限会社三功

代表取締役社長

かたの のりゆき  
片野 宣之 さん

取締役副社長

かたの あかね  
片野 あかね さん

顧問

の たけよし  
野田 武義 さん

