

くるりんフード

津市環境政策課より

くるりんフードの「くるりん」はリサイクルされることを意味します。子どもたちにわかる表現でリサイクルを伝えていきたい、という思いから生まれました。「くるりんフード」では、給食の食品残さを通して、「リサイクルの重要性を学び意識的にリサイクルを推進すること、も一つは、こんなにも大量に捨てられる現実を知り、資源を大切にすることを育てることを提唱しています。」

三功見学体験学習会

令和元年度に学校給食の残さを回収してくるのは、津市内の小学校51校の内8校が対象になります。そして、その8校から見学体験学習にやってきました。



▲野田さんからリサイクルのお話を聞きます。



学校給食の生ごみが、どうやって学校にも戻って行くのかしら？



生ごみリサイクルシステムの工程見学

1 スーパーやコンビニ等から回収してきた生ごみに学校給食の残さを混ぜ、生ごみ3、出来上がった堆肥1、おが屑3の割合で混ぜ込みます。生ごみの内容にあわせて、おが屑の量を加減して水分調整をします。



2 水分調整の後は、この大きなドラムの中に入れ、空気を送り込みます。約1日ほどで醗酵が始まり、60〜70度になるのを目安に次の工程に移します。



肉や魚は一日で菌が分解して形がなくなるんだって。

野菜、残ってるやん! 人間と同じで、繊維は分解しにくいんや!

3 熟成場に移動
積み上げた堆肥の中心は90度ぐらいに上がり、乾燥状態になります。微生物が食品廃棄物を分解するときに熱を出すからです。ここでは、「切り返し」を繰り返します。「切り返し」とは、水を加え大型の重機で攪拌し、十分な空気を含ませます。



あったかいんだ〜

4 堆肥を使ったビニールハウス見学



大きな葉っぱは白オクラ

まーるいズッキーニ! カボチャみたい!

5 3ヶ月かけて
完熟堆肥の出来上がり。



みんなの給食の残さが、この堆肥になって学校へ帰っていきます。

6 みんなの感想



売れ残りや食べ残しが無駄だと思った

これからは、学校でも家庭でも食べ残しをなくしたい

- ①ご飯を残さず全部食べようね!
- ②分別、ゴミは種類ごとに分けて出すことが大事なんだよ。
- ③自分だけ出来てもだめだよ。今日の約束を伝えて、みんなで実行してね。



最後は、野田さんとお約束タイム!

今日の感想 「勉強する前は、生ゴミをあまり触りたくないと思っていただけ、この勉強をして、汚いものではないと思えました。仕事の時間を、勉強の時間にしてくれてありがとうございました。」