

循環型のまちづくり

市では、宗像市一般廃棄物（ごみ）処理基本計画の基本方針で、「次世代の子どもたちへ豊かな文化と自然を継承するため、私たちの先人が培ってきた意識を継承し、『もったいない』精神で市民、事業者、行政が一体となって持続可能な循環型のまちづくりを目指す」としています。

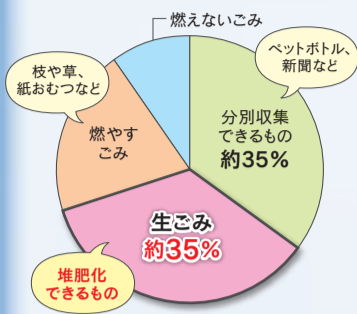
環境課 ☎(36)1421

生ごみを循環して環境に優しい豊かな暮らしの実践を

生ごみはいろいろな工夫で減量することができます。左図の内訳を見ると、燃えるごみに占める生ごみの割合は約35%と目立ちます。今回、コンポストを使い、生ごみを堆肥にして野菜づくりなどに活用する、環境に優しい暮らしを実践している2家族を紹介します。

「堆肥の原料になる生ごみを出すのはもったいない」。これは花田さんのご主人の言葉です。生ごみはやっかいなものではなく、もったいないもの。そう思えるようになれば人にも地球にも優しく、次世代の子どもたちへ豊かな自然を引き継ぐことができるのかもしれない。

家庭から出される燃やすごみの内訳 (平成28年度)



花田さん一家の笑顔の秘密

グリーンレタス・ミニト・パクチー・ほうれん草・ワイルドイチゴ・チコリなど、野菜やハーブが広がる菜園のかたわらには設置型コンポスト。神湊の幹



堆肥を使って栽培した新鮮な野菜

線道路沿いにある自宅の裏庭に、菜園のオーナー・花田さん夫婦がコンポストで出来た堆肥を使って栽培しています。「子どもたちに食べさせる野菜は安全なもの

が良い」。そう思ったのがコンポストを使い始めたきっかけ。自宅と経営するカフェから出る生ごみは、全てコンポストで堆肥にしています。

コンポストの良さについて尋ねると、「ごみの量が以前よりかなり減った。生ごみを出さないのがごみ袋に水がしたたることがなく衛生的。新鮮でもおいしい野菜ができる。何よりこの暮らしをするようになってから健康で気持ちが良い」と、うれしい効果を笑顔で話してくれました。

慶古くんの自由研究

「ダンボールコンポストに生ごみを入れるとどうして消えてなくなるの?」「生ごみはそのまま置いておくと臭いのにおもいコンポストに入れると臭くないの?」「これはコンポストの土の中にある微生物の働きによるものです。」



自宅の庭で堆肥を作っています



兄弟で作成した研究レポート

松井慶古君（河東西小6年生）はこの微生物の働きに興味津々。コンポストの中の様子をいつも観察していると、魚の骨がだんだん柔らかくなってきて、いつの間にか消えてなくなったり、土が暖かくなってきたり、目には見えないけれど微生物が土の中で働いていることが、生ごみや土が変化の様子から分かるの

だと教えてくれました。「コンポストに入れたかぼちゃの種が生きていて畑から芽を出したことがあってびっくり。コンポストを使うことで起こるさまざまな不思議な出来事がとても楽しい、これからはずっとダンボールコンポストを使っていきたい」と話してくれました。

市では、今年の夏休みもダンボールコンポストの親子講座を実施します。生ごみが消えてなくなる不思議な箱で夏休みの自由研究を試してみませんか。

*親子講座は市広報紙7月1日号で確認を

地域おこし協力隊のジェケルさんも実践中!



ダンボールコンポストモニター募集

家庭でダンボールコンポストを実施し、使ってみた感想を市から情報発信します。ぜひ参加してください。

●モニター期間 平成30年3月31日(土)まで

●定員 3人程度

*市刊行物、市公式フェイスブックなどで取り組みの状況の掲載が可能な人

●その他

▽ダンボールコンポスト基材の費用は市が負担

▽打ち合わせや取材などに必要な経費はモニターの自己負担

▽応募多数の場合は、応募者全員にヒアリングなどを行い決定

●申込締切日 7月10日(月)

■申込・問い合わせ先 環境課 ☎(36)1421



生ごみを堆肥化してみませんか?

ゴミ問題を考える住民の連合会・宗像が実施しています。

- ①基礎講座=ダンボールコンポストの使用方法を説明します
- ②フォロー講座=実践後の疑問に答えます
- ③ダンボールコンポストのつどい=さまざまな相談を受け付けます

	日程	時間	場所・申込先 (月曜日は休み)	
基礎講座	7月7日(金)	10:00~11:30	岬コミセン	☎(62)2656
フォロー講座	7月16日(日)	10:00~11:30	赤間コミセン	☎(39)7051
	7月18日(火)	18:30~20:00	河東コミセン	☎(35)1837
ダンボールコンポストのつどい	7月28日(金)	10:00~11:30	東郷コミセン	☎(36)7711
	7月12日(水)	10:00~11:30 (時間内出入り自由)	河東コミセン	申込不要

*受講は各コミセンに事前申込が必要

5人以上のグループには出前講座も実施しています。気軽に問い合わせてください。

■問い合わせ先 同会代表 岡田智子 ☎(62)1680

食品ロスの現状

売れ残りや期限を超えた食品、食べ残しなど、本来食べられたはずのいわゆる「食品ロス」。日本では一人一日お茶わん一杯分の食べものが捨てられています。食材は必要な分だけ買い、使い切る。残さず食べるなど、一人一人の「もったいない精神」で食品ロスは削減することができます。

水切りの大切さ

生ごみの約80%は水分。水切りをすると、嫌な臭いが減る、ごみが軽くなるなど良いことづくし。宗像清掃工場では、ごみが燃える熱を利用して発電しているので、水分が減ると発電量を増やすことができます。エネルギーをも生み出す水切り。ちょっとひと手間、水切りしてみませんか。

*環境課 (西館2階) で、水切りグッズを配布中です

生ごみは、食材を買い過ぎない、食べ残さない「食品ロスの削減」、捨てる前にぎゅっとひと絞りする「水切り」でも減量することができます。

