

ごごみ日和74

特集：どうすればいいの？食品トレー

～洗って・返して・再利用～
株式会社 エフピコ 環境対策室マネージャー 藤井 宣裕さん

特集2：食から考える環境問題@カナダ・トロント

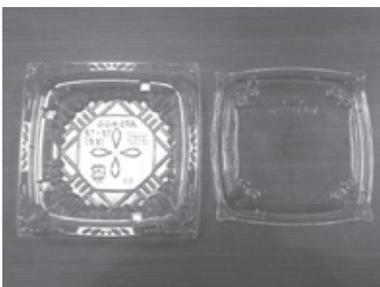
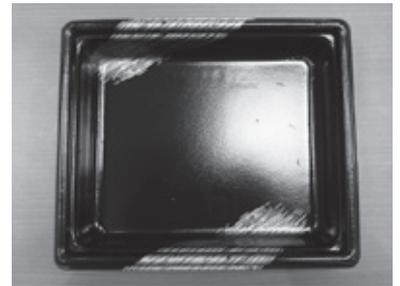
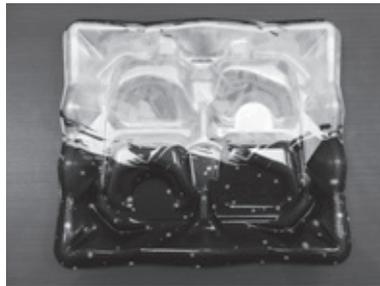
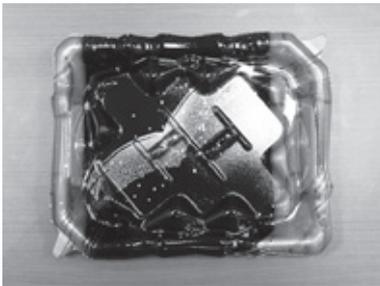
Hand in Hand：京都西ロータリークラブ60周年記念事業「ロータリー 京都環境会議」
世界文化都市 京都から環境へのメッセージを発信

なごみ日和：伏見工のラグビーは永遠です
KBS京都 アナウンサー 海平 和



人と物と。織りなす「もっぺん」物語 第3回：
お客も得する、エコ活動 クリーンショップ おくむら

地域活動レポート：地域にエコの輪を
～桃山エコ推進委員会～



さあ、食品トレー「再生」の旅へ！ ～洗って、返して、資源がめぐる～

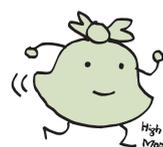
ごみにまつわるこの数字なあに？

世界の海に5兆個

答えはWebへ！

※トップページ「よもやま話 ごみ減のごみ袋」
をご覧ください。

「ごごみ日和」は、京都市役所、各区役所・支所のエコまちステーション、
京都市図書館、京都生協（市内店舗）などで手に取っていただけます。
最新号・バックナンバーもウェブで公開中！ <http://kyoto-gomigen.jp/>



手をとりあって ごみを減らそう！
京都市ごみ減量推進会議

Q ごみ減 検索

特集

どうすればいいの？ 食品トレー ～洗って・返して・再利用～

株式会社 エフピコ

環境対策室マネージャー 藤井 宣裕さん



発泡スチロール製のシートからトレーができるまでの工程を
教えて下さる藤井さん。裁断後の端材は再びトレーの原料に。

身近な容器包装材の一つ、「食品トレー」。スーパーなどの小売店では、青果から鮮魚、生肉、お惣菜に至るまで、多くの食品がトレーにのせられ販売されています。美しい色柄や凝った形状の容器に引かれ、思わず手に取った経験もあるのではないのでしょうか。そもそも、食品トレーはどのように作られ、どのようにリサイクルされているのか？そんな疑問に丁寧に答えて下さったのは、エフピコ福山本社の環境対策室マネージャー、藤井宣裕さん。本社に隣接するエフピコ総合研究所と福山リサイクル工場を見学しながら、食品トレーについて学び、食品トレーとの上手な付き合い方を探ります。

エコトレーまでは長い道のり

1962年、エフピコは広島県福山の地で産声をあげました。創業者は小松安弘氏。当時、パル紙と呼ばれていた発泡スチロール製のシートを加工し、食品トレーなどの容器を製造する会社としてスーパーの発展と共に成長を続けていました。高度成長期を経て、日本は経済的に豊かな国となり、バブル期には大量生産・大量消費が豊かさの象徴とまで言われるように。そんな中、小松社長（当時）がアメリカに渡った際、ファストフード店から出る大量のプラスチック容器が、大きな環境問題を引き起こしている事実を知ります。その事にショックを受け、日本でもこのままプラスチック容器が増えれば、必ず環境への負荷が大きくなるだろうと、帰国後、食品容器のリサイクルの必要性を同業組合に訴えました。しかし、賛同は得られず、それならばと、1990年、独自のリサイクルシステムによる「エフピコ方式」を確立し、事業に踏み切ります。消費者、スーパーなどの流通業者、包材問屋、エフピコの4者の協力による循環のかたちである「エ

フピコ方式」*は、環境への関心が高まる社会へ一石を投じます。

1992年、エフピコはリサイクル原料から「エコトレー」を開発・製造。この頃から、持続可能な社会の実現に向けての機運が高まり、小松社長の熱意とも相まって、エフピコの商品を利用するスーパーが増えていきました。現在、エフピコが製造する簡易食品容器類の国内シェアは、およそ30%^{**2}です。

*「エフピコ方式」については、コラム欄にて説明
**2 エフピコのウェブサイトより
<http://www.fpco.jp/recruit/advantage/advantage1.html>



白色トレーから作られたリサイクル原料（ペレット）

テリアルリサイクル（原料に戻して再生利用）することで、原油からトレーを製造するよりもCO₂の排出を約30%低減しています。白色トレー（白色のエコトレーを含む）は、もう一度、白色や色柄入りのエコトレーとして生まれ変わることができ、色柄が付いたトレーは、プラスチック製品の原料として使用されています。以前は、白色トレーの回収量が色柄入りのものよりも多かったのですが、近年は色柄入りトレーの需要が高まり、白色トレーと色柄入りトレーの回収量の比率は5対5に近づいています。

リサイクル工場では、全体の5%程度の割合で、食品トレーへのリサイクルができない容器類が混じっていること

トレーを「ごみ」にしないために

では、エコトレーはどのように作られているのでしょうか。まず、リサイクル原料から発泡スチロール製の再生シートを作り、その表裏にバージン原料で作られた薄いフィルムを貼ります（トレーのうちリサイクル原料は80%）。再生シートの安全性は確認されていますが、3層構造にすることで、衛生面への十分な配慮がなされています。色柄を付ける場合は、フィルムの内側に印刷し、再生シートと貼り合わせて成型されるので、インク等が食品に付着する心配はありません。エフピコでは、回収した食品トレーをマ

があります。福山リサイクル工場では、近くにあるJFEスチール株式会社に提供し、そこで燃料（RPF＝産業廃棄物を原料とする固形燃料）化されています。どんな資源

も無駄にはしない、エフピコの姿勢がこのことからよく分かります。

社会環境の変化に合わせた更なる挑戦

流通網の発達、食品の多種多様化、個食化が進む中、これからの日本の食卓はどう変わっていくのか。藤井さんは、食品トレーに求められる機能も変化していると言います。これまでは、食材の保護や流通の際の包装材としての役割が大きかったのですが、料理を盛り付け、そのまま食卓を演出する食器としての役割を担うものが増えてきました。「我々としては、市場のニーズに応じ、機能性や環境配慮を高めた製品を作ることに努力するのみです」。藤井さんのお話では、更なる省資源化を見据え、袋状の容器に食材を入れて販売する方法を研究したこともあるそうですが、売り場からはトレーに勝る販売方法はない、との声。しかし藤井さんは、今後、人口やスーパーの数の減少に加え、

他の包装材（例えば、真空パックなど）が主流になることも考えられるため、必然的に食品トレーの需要は減ってくるだろうと予想されていました。その中で、エフピコでは、更なるトレー等の軽量化にも挑戦しながら、「食品を美味しく、楽しく、残さずに食べて頂けることに貢献できる企業として、邁進していきたい」。創業者の想いが、今に、これからの繋がっています。



素材の軽量化を実現、以前の半分以下の重さに

美味しく食べた後は、トレーを返そう！

エフピコでは、1年間で約100億枚の食品トレーが製造されています。ではその内、どれくらいの使用済み食品トレーが回収されているのでしょうか。何と25%程度とのことです。藤井さんは、「もっともっと返却して頂ければ、貴重な資源として再び活かすことができるんです」と力を込

めます。ごみ処理問題や資源の枯渇問題は待ったなし、だからこそ、目の前にある資源を活用しない手はありません。食品トレーを賢く、上手に利用しながら、資源としても大切に。さらに、今後はより省資源の包装の選択をすること。私たち消費者こそ、これからの食卓を作り上げていく、主役なのですから。

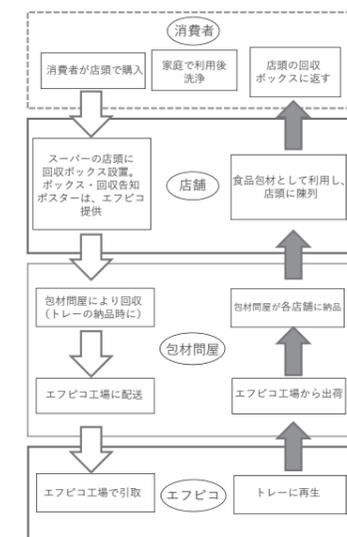
エフピコ福山本社 住所：広島県福山市曙町一丁目13番15号
TEL：084-953-1145 FAX：084-953-4911

福山リサイクル工場 住所：広島県福山市箕沖町127番2号
TEL：084-957-2301 ホームページ：http://www.fpco.jp/

循環型のモデルとなったエフピコ方式

スーパーでトレーにのせられた野菜・果物、魚や肉、惣菜などを買った場合、食事の後、不要になった食品トレーは軽く洗ってスーパーの店頭で置かれた回収ボックスに入れて返す…。多くの人が、当たり前のように行っている行為ではないでしょうか。それらの食品トレーは回収後、速やかに再生工場へ運び込まれて、トレーにリサイクルされています。消費者にも、店舗にも、包材問屋にも、メーカーであるエフピコにも無駄がなく、取り組みやすい仕組みは、再生技術の独自開発により確立され、1990年、福山市、大阪市の6店舗のスーパーで始まり、あっという間に全国に拡大しました。このシステムは、「エフピコ方式」と呼ばれ、循環型社会の先駆けとなり、お手本として2007年の「容器包装3R推進環境大臣賞」をはじめ、数々の栄誉に輝きました。

「エフピコ方式」の流れ



松村香代子（平成29年8月29日取材）

食から考える環境問題 @カナダ・トロント

京都市のごみ問題を研究している同志社大学政策学部の小谷ゼミでは9月にカナダ・トロント市にてごみ減量化につながる諸政策のフィールド・ワークを行ってきました。その活動を紹介します。

トロントにおける廃棄物処理の現状

小谷ゼミでは、京都市のごみ半減プラン^{*1}の研究を通じて特に食品廃棄に注目してきました。資源化のシステムが一定のレベルに達した現在、減量化のターゲットとして廃棄物の中で注目されているのが食品。食品廃棄の問題の1つである、いわゆる食品ロス(英語ではFood Waste)は、近年、各地で社会問題となっています。

以前のトロント市は、市外の施設にごみ処理を委託していました。しかし、15年ほど前、その施設からごみの受入れを拒否されたため、廃棄物処理政策の変革を余儀なくされました。ゼロ・ウェイスト宣言をし、これまで埋め立て処分してきた廃棄物量の70%を資源化することを目標に掲げていますが、現在、資源化率は52%と停滞しています。計算によるとこのままでは2029年8月で埋め立て地は満杯になるため、ごみ減量化に一層の力を注がなければなりません。

現在のトロント市の廃棄物の内、食品が33%と多くの割合を占めていること、そのほぼ半分が家庭の台所から発生していること、廃棄食品の62%は食べられる状態のも

のであることを事前学習で知りました。トロント市では、廃棄食品の資源化推進は、重要な政策トピックといえます。

現地ではまず、食品ロスの研究を行っているフードシステム研究所研究員のタマラ・ソーマ(Tamara Soma)氏より、トロント大学構内にて「A System Approach to Tackling Food Waste and Food Insecurity (食品ロスと食料不足に対処するためのシステム・アプローチ)」と題したレクチャーを受けました。ソーマ氏は廃棄食料の概要を、ポスターや図などを用いてわかりやすく説明してくださいました。

このレクチャーから、私たちは、トロント市での食品廃棄の現状や、ソーマ氏の提唱する廃棄された食品を単なるごみとはせず、肥料や魚の餌にするなどの方法で循環させるといった、廃棄食料を資源活用する試みについて新しい知見を得ました。



前列右から二番目のスクarfをしている女性がソーマ氏

the stop community food centre

次に、フードバンク^{*2}「the stop community food centre」(以下、「the stop」という。)を訪問しました。昨今、日本でもフードバンクの存在が注目されていますが、その機能の一つとして余剰食品を循環させることがあげられます。フードバンクの発展が食品の廃棄量削減に有効な手立てとなるのかを考察するため、その制度を学ぶ機会を企画しました。

北米では40年以上前からフードバンクが活動してきた実績があります。トロント市内には大規模な3つのフードバンクがあり、中、小規模を入れると数十のフードバンクが活動しています。なかでもthe stopは注目されているフードバンクの1つです。エグゼクティブ・ディレクター(事務局長)であるレイチェル・グレイ(Rachel Gray)氏からthe stopの施設を案内いただき、その取組についてレクチャーを受けました。

フードバンクに食品等が集まる仕組み、提供方法、啓発活動

the stopは自前のキッチンや食堂を持ち、また、市内の別の場所ではコミュニティ・ガーデン^{*3}の運営も行っています。施設の規模の大きさや、地域の憩いの場としても活用されている様子にまず驚きました。家族の人数にあわせて3日分の食料を月1回提供しています。内訳は、乾燥豆、生鮮食料(野菜、肉)、缶詰など普段から使われやすいものを中心とします。提供する食料の質を落とさないため



食料提供に使われる食材の一部

に、提供回数を月1回に留めています。

また、大きなファンドレイジング^{*4}のチームがあり、1年間の団体運営に必要な400万ドルの財源の内、同チームが9割の資金調達を達成しています。フードバンクの多くは提供品が加工品に偏りがちですが、ここでは、生鮮食品をファンドレイジングによって獲得した資金で購入したり、大規模なフードバンクへのオーダー制度を利用することで補充し、質の良い食料が提供される仕組みを作っています。さまざまなプログラムやイベントを運営しており、400人以上のボランティアスタッフが登録している高い組織力を持つ確立したフードバンクの姿がそこにありました。

さらに、食料そのものを提供する他に、ドロップ・イン(Drop-In)と呼ばれる食事の提供も行われています。建物内の食堂で週4日(月火木金)、朝食(約175~200人分)と昼食(200~250人分)が来訪者に振舞われます。居住地などに関係なく、誰でも食事の提供を受けられます。グレイ氏は「the stopを訪れる人は、どんな人でも受け入れ、気持ちよく過ごしてもらうように配慮している」と



食堂で昼食をとりながらインタビューを行っている様子。この日はアフリカ系の皿を強調していました。

フードバンク利用者やその他のプログラム利用者以外の人が訪問するのに、登録やID確認は必要ありません。「もし、ただ食事を食べただけの、お金に余裕がある人が来たらどうしますか?」と尋ねた際、グレイ氏は「例えばお金持ちであっても、歓迎する」と答えたことが印象的でした。

訪問の際、私たち学生も食事をいただきました。この日は香草が使われたアフリカ料理でした。メニューは、多様な来訪者に向けて、文化的背景や季節性を考慮して作られています。ここにもthe stopを訪れる人への気遣いが感じられます。

食品ロス削減とフードバンクの関係

フードバンクが社会福祉活動として発展し、提供する食品の質向上も重視していることを踏まえると、廃棄食料の削減とフードバンクの役割を直接リンクさせることは、各々の政策が目指す方向にそぐわないと言えます。現にthe stopはその点を明確に区別し、廃棄食品の削減のためにフードバンクが存在するわけではないと主張していますが、フードバンクが余剰食材等を活用している実態はありますが、不要な食材を処分する下請けではなく、対等な立

場で食材を選び、提供し、来訪者の力になる場であることをthe stopを見学することで私たちは実感しました。同時に、両者の機能的な連携の可能性と目的の違いとのバランスをどのようにとることが課題であると感じました。



見学後、the stopのスタッフの方たちとの集合写真

Rooftop Garden

ライオン大学の屋上で行われているRooftop Garden(屋上菜園)も見学しました。ライオン大学はダウンタウンの中心に位置する大学で、高層ビルに囲まれた中で屋上菜園は運営されています。菜園を歩き、収穫間近の野菜や食用花を試食しながらレクチャーを受けました。



ライオン大学屋上の菜園

屋上菜園には、都市部での地産地消を進めることによる省エネや廃棄物削減の効果も期待されています。食料を作り、くずをたい肥にする作業を通じてその大切さを実感し、ごみを減らすといった環境問題への意識も高まります。トロント市では、2009年5月より一定規模以上のビル建設には屋上菜園の設置が義務付けられています。設置義務を負うビルの屋上は小さな農地になります。このようにして都市部の中心で緑が広がり始めています。



菜園の畑で試食している学生たち



学内の敷地にあるカフェテリア

私たちは見学後、学内のカフェテリアで、屋上で栽培された野菜を使った昼食をいただきました。屋上から歩いて数分のところにあるカフェはお洒落な造りで、一般の人でも気軽に利用ができます。栽培の様子を見てきたばかりの野菜が料理されているのを目の当たりにし、私たちは使われている食材の出所、運ばれてくるまでのことをよりリアルにイメージして、食料を大切にすることを意識することができました。



学生たちが注文したメニュー

- *1 ごみ半減プラン：京都市がごみの量のピーク時からの半減を目標に策定したプラン
- *2 フードバンク：まだ食べられるのに処分されている食料を必要としている施設や団体に届ける活動
- *3 コミュニティ・ガーデン：住民が地域の中に共同で花壇や菜園などを造成・管理すること
- *4 ファンドレイジング：NPOが活動する上で必要となる資金を個人や法人、政府などから集めること

同志社大学政策学部小谷ゼミ7期生ティーチング・アシスタント 大賀百恵(平成29年9月取材)

京都西ロータリークラブ 60周年記念事業「ロータリー 京都環境会議」 世界文化都市 京都から環境へのメッセージを発信

自然環境や伝統文化を守り、自然とどう共生していくかを話し合う「ロータリー 京都環境会議」が11月18日、しんらん交流館で行われました。この会議のテーマは「雅な文化と歴史的風土を護るうおいの心～世界文化都市・京都の未来～」。環境問題の専門家や伝統文化の担い手、地域行政のトップらが、熱く議論を展開しました。なお、京都市ごみ減量推進会議は、この会議の後援として参加しました。

京都から世界へメッセージを発信！

第一部の基調講演のテーマは『鄙（ひな）と雅』—京都における究極の自然共生の哲学とその美—。講師はテレビのコメンテーターでお馴染みの涌井雅之氏（造園家・京都市大学特別教授）。同氏からは、「京都には自然共生の思想があり、これは持続可能な社会実現のヒントとなる。」「吾唯足知（われただたるをしる）の言葉を持つ京都。ここから世界に向けてメッセージを発信することは意義深い。」など、京都の市民性が環境問題解決の鍵を握るとのお話をいただきました。



各界のトップが環境問題を熱く議論

第三部では、各界のトップが地球環境問題にメスを入れました。学界からは基調講演の涌井氏、政界からは門川京都市長、文化界からは池坊華道次期家元、産業界からは島津製作所地球環境管理室の三ツ松氏、そしてコーディネータは京都新聞の齊藤顧問。今回は「生物多様性」と「エネルギー問題」をテーマに、来場者に予め渡したリモコンを使った双方向型のパネルディスカッションでした。結果は左下のグラフの通り。「生物多様性」では、「京都市は自然豊かなまちだと思いますか？」という質問に対して、8割以上の人が「はい」と解答。（図1）これには思わず門川市長も満面の笑顔。「エネルギー問題」では、「2030年のメインエネルギーとして何に期待しますか？」という質問に対して、「再生可能エネルギー」と答える人が多数。（図2）現政府の目標値は、「火力発電」56%、「原子力発電」20~22%、「再生可能エネルギー」22~24%なので、市民の期待とかなり差があることも明らかに。各パネリストからは、このような答えのない論争的な問題を考え続けることが重要で、その中でライフスタイルを展開していくことが極めて大切であることが話し合われました。

高野拓樹（平成29年11月18日取材）

京都市は自然豊かなまちだと思いますか？

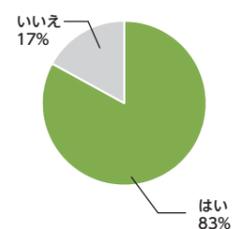


図1

2030年のメインエネルギーとして何に期待しますか？

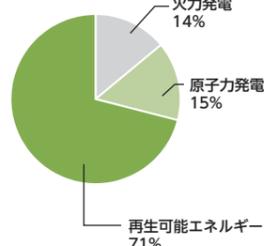


図2



KBS 京都 アナウンサー
うみひら なごみ
海平 和

年全国高校ラグビー大会で日本一に輝きます。そのときのメンバーが、去年亡くなられたラグビー元日本代表監督の平尾誠二さん、また現在GM（ゼネラルマネジャー）をつとめる高崎利明さんです。



高崎GMは当時のことをつらいこともあったと話しながらも、何事にもかえられない楽しい時間で仲間を大切にすること一番学んだとふりかえります。3回目の全国優勝を果たした2000年度のキャプテン大島淳史さんは、現在コーチとしてラグビー部を支えています。大島コーチもまた、ラグビーのスタイル以上に仲間がまとまっていた、試合に出ないメンバーも全力で応援してくれていたその信頼関係はあつく、それが見えない力になっていたと語られました。「信は力なり」山口総監督の座右の銘として有名すぎる言葉ですが、その「信」には、仲間の大切さも含まれ、それが伏見工の力であり、受け継いでいかなくてはならないと。

伏見工の歴史、汗と涙がしみこんだ土のグラウンドはすでに今年の3月に使えなくなってしまいました。その時に山口総監督は「伏見工のラグビーは永遠です」と涙ながらに口にされました。もちろん寂しい気持ちを胸に感じながら、集まった皆さんは、何も変わることはない伏見工ラグビーへの愛を確かめているようでした。見ている人に感動を与えるラグビー、それは自分たちが感じないと人に伝わらない。その信念のもとに、京都工学院という名前にかわっても、仲間同士の強い絆で輝き続けていくのでしょう。

●● 第16回 「伏見工のラグビーは永遠です」 ●●

スクールウォーズのモデルとしても有名な伏見工業高校（以下、伏見工）。この言葉は泣き虫先生こと山口良治総監督の言葉です。去年、伏見工と洛陽工業高校が統合再編し、京都工学院高校として開校。今の3年生が最後の伏見工の生徒ということで、伏見工の名ではラストとなる第97回全国高校ラグビー大会の京都府予選で花園出場を目指していましたが、残念ながら決勝で京都成章高校に敗れ、その夢は叶いませんでした。

ですが、伏見工スピリッツは確実に受け継がれていきます。



これまでに4回の全国優勝を誇る伏見工。日本代表だった山口良治さんが監督に就任した1975年の京都府高校総体では花園高校に112-0で大敗。しかしその4年後、全国大会京都予選決勝で花園初出場を果たし、翌

海平 和：京都市出身、2010年 KBS 京都入社。テレビ「京スポ」「news フェイス」、ラジオ「柘木寛照熱血説法こころのラジオ」などに出演中。

人と物と。織りなす「もっぺん」物語 第3回

お客も得する、エコ活動 クリーンショップ おくむら

環境への意識が高く、エコポイント制を取り入れ、顧客サービスを行っているクリーニング店があると聞き、訪ねた。クリーンショップ おくむら（以下 おくむら）では、収納力のあるエコバッグを配布し、引き取りの際に持参するとエコスタンプカードにスタンプを1個押印。さらにリユースのためハンガー回収も行い、10本持参するとスタンプ1個がもらえる。スタンプは合計7個貯まると50円券と交換するしくみ。不織布製のエコバッグは、かさばりがちな布製品の運搬に重宝と好評で、すり切れるまで繰り返し使う人も少なくないようで、お店の思いが利用者によく伝わっている。

繊維製品を使っていると、虫食い、縮み、臭いなどに悩まされたりすることがある。おくむらでは、防虫・防菌・防臭など各種加工に対し、環境や人体への影響に配慮した手法を早くから取り入れている。裾直し、ファスナーの取替、ボタンの補強などのサービスも行う。取材を通して、愛着のある衣服や布製品と長くつきあう秘訣は「クリーニングできちんと手入れすることをお勧めします」と奥村社長に教わった。



オリジナル製のエコバッグ。サイズは2種類 ハンガーは6種類とも回収。回収後、手入れして再利用

 クリーンショップ おくむら 本社工場店 京都市伏見区石田大受町5-6 ☎075-573-7799

本社の他、伏見桃山店、桃山店など、多店舗展開

森田知都子（平成29年10月25日取材）

地域にエコの輪を

ごみ減量、環境教育、省エネ、防災など、「エコ」をキーワードにさまざまな事業を繰り広げる桃山エコ推進委員会(以下、桃山エコ)は、2014年11月に桃山学区に住む住民有志により発足しました。丸3年が経過した今、桃山エコの活動は、桃山学区だけにとどまらず、他地域からも声がかかる幅広い活動に発展しています。今回は、委員長の大倉正暉^{まさあき}さんにお話を伺いました。



ロケットストーブから広がるエコ

桃山エコでは地域の方が、ごみ減量・エコライフに楽しく取り組み、自発的にエコ活動を推進する輪の広がりを求めて活動しています。その1つが、ロケットストーブを普及させるための実演・手作り教室です。ロケットストーブは、一斗缶やボール缶などの廃材を活用して作る、調理用のコンロです。燃料には、使い終わった割り箸やせん定枝などを利用するため、ごみの減量につながります。手作り教室の参加者が、「庭の枝など、これからは黄色いごみ袋に捨てずに活用できる」と、嬉しそうに話されていたのが印象的でした。あるものを活用しながら暖もとれて、煙も少ないことから、日常やアウトドアだけでなく、災害時にも利用できる優れたものです。毎年参加している桃山学区自主防災訓練では、ロケットストーブを使った炊き出し実演を行い、防災の面でも注目されています。



桃山エコでは、これまでの活動でロケットストーブ30台以上の普及に携わり、利用者の口コミによる手作り教室の開催依頼が増加しました。桃山学区だけでなく今年は京都市内の他学区からも手作り教室の依頼が来るなど、地域での活動が他地域との交流にも繋がっています。また、初年度より地域から出た庭木の間伐材やせん定枝などが集まる薪置き場を設置し、ロケットストーブ利用者への木質燃料の無料提供もはじめられたことから、今後もさらなる普及に期待が高まります。

実践から学び伝える

また、今年度から本格的に開催しているのは、「生ごみのたい肥化実習」です。家庭ごみ減量として役員の声から始まった新たな取組で、今年4月に行った学習会では、生ごみからのたい肥作りを学びました。さまざまな方法がある生ごみのたい肥化ですが、桃山エコでは集合住宅などさまざまな住環境に対応が可能な段ボールコンポストを選定し、役員がまず実際にやってみることから準備が始まりました。実習では、実践から得た工夫や失敗談などの実体験を余すところなく伝えます。このように、自分たちが実践しているエコ活動を、生の声で伝える桃山エコの取組は、参加者のいい励みになっています。他にも、ごみ減量啓発のために「チラシを用いたコマの折紙作り」を体験してもらうリユース工作なども行っています。ロケットストーブをはじめとする桃山エコの取組は、2年前の2015年に開始した実演や学習会がきっかけとなりスタートしたものです。学習会で聴くだけでなく、「すぐに実践して伝える」見習うべき桃山エコのスタイルです。



将来世代と共に学ぶ

学び、実践して伝えるという流れで活動を広める桃山エコは、将来世代である子どもたちへの働きかけを大切にしています。2015年から毎年、桃山小学校5年生に向けた出前授業を実施しており、桃山エコの地域活動や取組を中心に環境問題に関する子どもにも分かりやすい情報やエコ実践法を紹介しています。子どもたちの授業を聞く態度は真剣そのもの。質問の時には多くの手が挙がります。将来世代である子どもたちへ伝え続けることは、その子どもたちの親や祖父母へも伝わり、地域全体にエコの輪が広がることにつながると考え、このような機会を大切にされています。「まずは、地域住民の環境意識を高め、エコ活動の輪を広げる活動を「草の根」から進めることを重視しています」と、大倉さん。今後は、『環境にやさしいライフスタイル』が一層地域に根づく取組はもとより、世代間でごみ減量をはじめとしたエコ活動を伝えられるような地域づくりを目指して活動を進める、桃山エコの挑戦は続きます。

前田 綾 (平成29年10月30日取材)

※燃料に「せん定枝等」を利用することについて

- ・ごみを地域や家庭で燃やすことは、煙や悪臭、有害物質の発生等の原因となるため、禁止されています。
- ・ただし、軽微な「木くずや木の葉の焼却」は例外とされており、本取組での「せん定枝等」の燃料への利用は、これに当たります。