



あれこれ通信

しぶやとみこの議会報告

NO. 55

2008年7月25日

渋谷とみ子の会

埼玉県比企郡嵐山町平沢 254-64

Tel / Fax 0493-62-7997

<http://www.k2.dion.ne.jp/~saiko/shibuya/>

Eメール shibuya97@s4.dion.ne.jp

生ゴミを燃やさないで CO2 削減・食料自給率アップを。

CO₂の削減は、子どもたちの将来に不可欠です。洞爺湖サミットでは、2050年までに50%削減は決まりましたが、実効性があり

ませんが、実効性がありません。嵐山町でCO₂を削減できる方法の一つは、生ゴミを燃やさないで、堆肥にする仕組みをつくること、町民は、生ゴミにスプーンやプラスチックが混ざらないように、ていねいに分別することです。昨年、嵐山町の燃えるゴミは3180t、生ゴミは30~50%といわれ、50%で計算すると生ゴミは1590t。生ゴミの80%は水分です。嵐山町は1000t以上の水をガソリンで燃す計算です。CO₂排出の税金の無駄使いです。

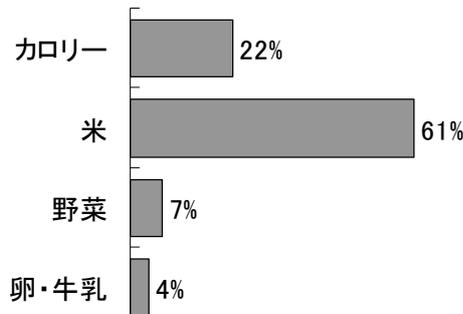
栃木県芳賀町では、多くの家庭が生ゴミを堆肥化しています。学校給食の生ゴミは、剪定枝・牛糞と発酵させ、堆肥にします。その堆肥を学校給食の野菜を作る農家の肥料にします。子どもたちは学校給食の生ゴミを発酵させた堆肥で育った野菜で作られた給食を食べるといふ循環ができています。

生ゴミを自分の家で堆肥にしない家庭は、協力家庭として、週に3回生ゴミを分別して収集場所のポリバケツに入れます。ポリバケツ

には生分解性プラスチックの袋が準備されていて、その袋で堆肥化センター「どんがめ」に運びます。「どんがめ」は、企業や町協力家庭・公共施設の生ゴミ、地

域の間伐材や豚糞・牛糞と共に発酵させ堆肥をつくり、その堆肥を農家が利用し、野菜・米を生産します。こどもは学校で食物の循環の仕組みを学習します。

嵐山町食料自給率



生ゴミを燃やさないことで、CO₂の削減ができます。その上、生ゴミには野菜の栄養に不可欠なミネラルが含まれています。渋谷とみこの一般質問の答弁から、嵐山町の食料自給率はカロリーベースで22%とわかりました。日本の自給率は39%。もっと食料自給率を上げる政策が必要です。

10代の人が学生時代に1年を通じて農業インターンをする仕組みがあれば、食物循環を体験的に知り、大量消費時代を脱け出せると思うのです。農業に関心のある若い人が増えれば、農家の後継者難を補えます。食物循環を生活に組み込み、生ゴミから堆肥をつくる、その堆肥で食べ物をつくる、そのことがCO₂の削減・食料自給率アップにつながるような仕組みがほしいですね。