

生ごみ自家処理 こうしてためています!

小金井 元気野菜の会

代表 伊藤 仁士



「生ごみが消える」不思議に導かれて…

私は「生ごみが消える」という言葉に興味をそそられ、生ごみ処理とかがわるようになりまして。個人的には堆肥化協会の「抗酸化バケツ」でほかし和えにし、一次処理後、二次処理で自前のタンポール（後にコンテナ）消滅型処理器を使つての生ごみ処理を5年程続けています。

炭素循環農法を知る

2009年国分寺市と小金井市共催の「がんきょう博」で、行政の生ごみ担当者が漏らした「生ごみでは人を呼べない」の一言にショックを受け、良い解決法はないか模索していたところ、インターネットの「炭素循環農法」のページで「虫は腐った野菜を食べる」という記事を見つけ、衝撃と同時に目を覚まされた思いがしました。

会の発足と活動

2010年の堆肥化協会の年会で吉田俊道先生の「生ごみを使った野菜作り」を知り、2011年2月には小金井市に吉田先生をお迎えして講演会を行いました。この講座に出席した人に声をかけてできたのが、現在の「小金井 元気野菜の会」で、会員による交流会を隔月で実施しています。皆で共同で作業する協働畑がないので、それぞれが庭やプランターで「野菜作り」を行っています。

個人的には、会を立ち上げると同時に、2011年4月から市民農園を借りることができ、吉田式の「野菜作り」を開始しました。

体験してわかる一虫のつかない健康野菜作り

この10～11月には小金井市内の公民館で3回の講座を開催します。（詳細は欄外★）

第1回のテーマは、日本最初の認定者の中村隆一氏による「炭素循環農法」で、農家やこれから農業を始める人向けです。第2回はごみと・SUNでも何度か紹介されている吉田俊道氏の「プランターで野菜作り」。第3回は星野豊氏による「放射性物質不検出のEM農法」についてのお話です。

炭素循環農法は、80%吉田式と同じなのですが、最大の違いは、有機物の炭素率（炭素量と窒素量の比率）です。炭素率が吉田式では20、炭素循環農法では40以上と窒素比率が低く、腐敗し難いことです。

もう一つの違いは、吉田式ではその都度生ごみを完熟させるのに対し、炭素循環農法では、高炭素有機物を表土に追加・攪拌後すぐに植栽し、“微生物にエサを与え続け”ます。糸糸菌が土中深く1～3mまでも団粒化を進め、高生産性が実現できます。

私の畑でも秋野菜への切替では、土作りの時間もつたいなく思えて、炭素循環農法のまねごとを始めました。今後は小金井市で発生する炭素資材（落葉、剪定枝、雑草、生ごみ）の扱ひ方法を修得し、モデル農家と共にこの農法をマスターしたいと思います。

★ <https://sites.google.com/site/kyneignkyasai/> にアクセスしていただくか、
ごみ・環境・シジョン21へ、メールかFAXで「健康野菜作り詳細希望」とご連絡ください。