

熊谷市内の循環施設

H20年 7月22日 資源循環委員会メンバー5名で市内の循環施設5ヶ所を見学しました。それぞれ、独自の事業で、つながりはありません。「循環の輪」をどうつないでいくか、が課題だと思いました。

NPO法人 くまがや有機物循環センターの活動



NPO法人「くまがや有機物循環センター」は地域から発生する有機性廃棄物を原料に堆肥をつくり、その堆肥を地元農家に使ってもらい、できた作物を地元消費者が利用する「有機循環システム」づくりを目指して設立されました。

前身は「くまがや有機物循環研究会」です。1997年から3年計画で県の「有機100倍運動」事業が熊谷市でも実施されました。農家、農業関連団体、行政、大学、流通業者、関連業者、獣医師、消費者グループがこの研究会に参加しました。さらに県の食品流通局から採択された「ゼロエミッション事業」により、学校給食残渣や一般家庭の生ごみ、河川敷の刈り草を畜糞尿に混合させた実証実験が行われました。

家庭などの生ごみを混入することで、堆肥の質が良好になるという分析結果を得ました。

ホウレンソウ、ブロッコリー等の食味実験でもたいへん好評でした。慣行栽培に比べて、亜硝酸態窒素がずっと少ないことも実証されました。

その後10年余の地域循環活動を続けてきました。

学校給食センターからの残菜、一般家庭からの生ごみ、利根川堤防の雑草ロール、JAカントリーエレベーターからのモミガラ、くず麦、牧場からの混合畜フンが、堆肥化センターで、混合・攪拌され堆肥化されます。

1. 生ごみをステーションで回収します。

2. 車のバケツに入れます。



3. くまがや有機物循環センターに運びます。



4. 敷き草、モミガラ、牛の糞尿を混ぜたものに、生ごみを入れ込みます。



毎日、かき混ぜて半年ほどで、立派な堆肥になります。

できた堆肥は地域内の農家、市内のJAふれあい農園、学校や家庭の花壇、菜園などに利用されています。地産地消に地域の理解を得るため、「循環フォーラム」の開催などの啓発活動もおこなってきました。

（株）熊谷清掃社 食品リサイクル事業部

<http://www.kumaso.jp/shinki.html>

HDMシステム（高度減容処理微生物工学システム）を使用し 食品工場等から排出される動植生残渣（生ゴミ等）を屋根付きの堆肥舎で効率的に、好気性微生物を働かせて堆肥を生産。暑い日だったが、悪臭も少なかったです。

好気性微生物利用の堆肥づくり



→持ち込まれた事業系食品残渣を投入する

持ち込まれる食品残渣 右はパイナップルの葉



この施設は実証施設であり、隣接地で実用規模のプラントを計画しているとの事です。

地産地消のファーマーズレストラン くまどん

<http://www.pref.saitama.lg.jp/A06/BX08/mokuzi-d/kumadon-open.pdf>

熊谷市のスポーツ文化公園にH20年4月にオープンしたファーマーズレストラン。
「新鮮で安全な食材でつくられたうどんなどを提供したい」という願いによって地元の酪農家等9農家が出資して「熊谷グルメファーマーズ」を設立し、開店。



↑ 玄関に貼ってある写真（一部）



メニューは、地粉による暖かいうどん 冷たいうどん カレーライス 牛乳ソフトクリームなど

営業時間は午前 11 時から午後 5 時 水曜定休 年末年始

電話 048-527-3500

熊谷市めぬま有機センター

http://www.city.kumagaya.lg.jp/shisetsu/koukyo/kurashi/menuuma_yuuki_center/index.html

元妻沼町 牧場の家畜糞の堆肥化施設 野積み禁止の法律に対応 麦わら、もみ殻と混合。



↑ 発酵・分解過程（バドル式高速発酵槽出口より）



↑ 堆肥の熟成保管過程

運転開始：2004年4月
事業費：約7億7千万円
発酵方式：機械攪拌強制通気方式（パドル方式）
原料：牛糞尿、麦わら、もみ殻
処理能力：21.2t/日

熊谷市環境美化センター



↑ 不用品の倉庫

熊谷市の施設。家庭ごみ等の収集運搬業務の車両基地。不用品を倉庫で保管分類し、年2回 リサイクルフェアで、不用品販売しています。