



▲それぞれの野菜の生育に合わせて、元肥・追肥の量や回数などを変えていきます。「私は今まで百姓をしたことはなく、一年生ですから…」と亀井さん。野菜づくりには、農業歴70年のお年寄りたちの経験が生かされています。



▲この日、初めて床材の中に調理くずを投入しました。これから一次処理を続け、2学期には二次処理を行う予定です。最初は「生ごみは臭い」と言っていた子どもたちも、生ごみが資源として生まれ変わることを体験しながら学んでいきます。

の願いでもあります。最終的に子どもたちは完成した堆肥を利用して、小学校の裏にある畑で野菜を育てます。昨年は、収穫した野菜でお年寄りに料理が振る舞われたそうです。

生ごみ堆肥を利用して育てた野菜は「冷蔵庫の中に入れておけばなしでも、腐らずに芽が出るくらいの生命力がある」と亀井さんは感じています。家庭から排出する生ごみには調理くずなどが多いので、その調理くずを入

## 生ごみ堆肥を利用した野菜づくり



れた堆肥には野菜が育つのに適した栄養が含まれているのです。亀井さんたちが作った野菜は、今では県立相可高校「まごの店」や地元のレストランなどへ出荷されています。育てた野菜を「おいしい」と喜んで食べてくれる人がいることが、お年寄りの自信や元気の源になります。そして、生ごみ堆肥化への取組みにも、一層力が入ります。

お年寄りの生きがいづくりから始まった「生ごみ堆肥」を利用して、有機栽培で作った野菜を、たくさんの人に食べてもらうことで、食の循環はどんどん拡大していきます。

## 小学校での堆肥化授業



亀井さんは地元の松阪市立西黒部小学校で、堆肥化の環境出前授業を始めて今年で6年目になります。小学校の給食で出る調理くずを利用した生ごみ堆肥化に子どもたち自身が取り組みます。この日は一次処理についての指導と、亀井さんの友人による腹話術を使った授業で、子どもたちにとって楽しく学べる内容でした。

生ごみ堆肥をつくっているから、食べ物を残していいというわけではないので、「給食は全部食べてね」と子どもたちと約束する亀井さん。堆肥化を通して環境を守ることを学ぶだけでなく、子どもたちが「食べ物から命をいただきます」という、感謝の気持ちを持ってくれたら、というのが亀井さんの願いでもあります。