

循環する「学校給食」 食べ残しを肥料→地元農家→野菜を食材に 県内初、鎌足小に処理機 /千葉

毎日新聞 2016年10月5日 地方版

小学校

千葉県

教育



鎌足小に設置された生ごみ処理機。バクテリアなど細菌が含まれている液体を入れておき、給食のごみを加えていく＝木更津市 矢那で

木更津市は、学校給食で出た生ごみを活用し、地域を活性化させる県内では初となる取り組みを始めた。調理後の野菜くずや食べ残しを肥料にし、それを地元の農家に使ってもらい、生産された野菜を給食食材に取り入れる形で「循環」を目指す。今年度は農村部の鎌足地区で試行し、来年度以降は他地区にも広げる考えだ。【阿部義正】

木更津市は地方創生に向け、今年度から「オーガニックなまちづくり」を掲げ、「循環」や「共生」などをキーワードに事業を進めている。今回の取り組みもその一環だ。

鎌足地区は市中心部から南東約6キロに位置し、約160の農家が田畑を耕している。地区内の市立鎌足小（石井春久校長、児童87人）と市立鎌足中（額賀敏行校長、生徒35人）は自校式給食をしており、食材としてニンジンやキャベツなど地元産の野菜を購入している。

市は先月、環境省の補助を受けて237万円で「生ごみ処理機」を鎌足小に設置した。鎌足小と鎌足中では給食で1日あたり約10キロの野菜くずや食べ残しが出る。それを処理機の500リットルの槽内に入れると、バクテリアなどの菌でメタン発酵処理され、30日ほどで、窒素などの成分を多く含んだ

液体肥料ができるという。

実際に肥料として使えるかどうか確かめた上で、地元の農家に無料提供し、それで生産された野菜を学校が再び購入して給食に出す計画だ。今月26日には鎌足小と鎌足中でこの取り組みを題材にした特別授業も予定されている。

全国では昨年度に札幌市や長野県松本市、岐阜県恵那市、今年度は木更津市のほか京都府宇治市でも実施されている。

市教委学校給食課の岡田正浩課長は「この循環を子供たちに実感してもらい、食育にも生かしたい。来年度以降、事業を同じ農村部の中郷地区、富来田地区などにも拡大していきたい」としている。