

「ごみゼロアイランド対馬」を目指して - ②

～ごみを資源に～

ごみの無い美しい島を目指そうと「ごみゼロアイランド対馬宣言」を行った対馬市ですが、現在多くのごみに対する問題を抱えています。

しかし、その問題をそれぞれの立場から解決しようと取り組んでいる人たちも対馬にはいます。今回は、ごみを必要な物に生まれ変わらせることによって、ごみを無くそうとしている取り組みをご紹介します。

12 つくる責任
つかう責任



生ごみから堆肥



13 気候変動に
具体的な対策を



天ぷら油からディーゼル燃料



14 海の豊かさを
守ろう



海ごみから買い物かご



12 つくる責任
つかう責任



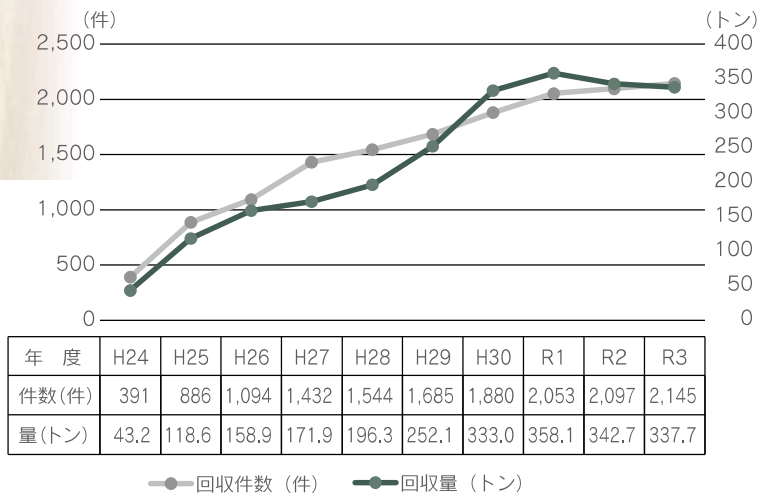
余った野菜から美味しい料理



生ごみを「資源」として生かす

ごみだけでなく、経費も減らせて一石二鳥!

対馬市では、平成24年度から家庭や事業所で発生する生ごみを、可燃ごみとは別に回収し、堆肥にする取り組みを行っています。各家庭や事業所で出た生ごみを専用の容器で回収し、堆肥を作ります。できた堆肥は畑などで使って作物を作り再び私たちの元へ。生ごみを資源として生かすことで、多くのメリットが生まれています。



生ごみが生まれ変わるまで

専用の密閉容器に入った生ごみを回収



生ごみ・おが屑など・堆肥を混ぜながら発酵
発酵中は60℃ほどの熱を出すことも



堆肥化施設 (美津島町根緒)



10日~15日で堆肥が完成

堆肥ができるだけじゃない!

- 燃えるごみの量が減り、ごみ袋代が年間2,000円ほど削減!
- 燃えるごみの水分が少なくなるので、ごみ処理時に余分な燃料が不要に。経費の削減と温室効果ガスの抑制にも!
- 対馬産の美味しい野菜や果物が増えて家計にも優しい!



新たな野菜作りのために

ご注意ください!

貝殻やプラスチックなど、処理できないものが多くなっています。水きりをしっかりして、容器に入れてください。

お店の近くの畑から直接収穫してお客様へ出すことも

韓国・沖縄の創作料理が食べられる飲食店「MADO」を比田勝と巖原で経営しています。沖縄の実家が農家の私にとって、新鮮な野菜は身近な存在。移住当初から畑づくりを行っています。ネギやハーブなどよく使う野菜は、店の近くで育てていて、注文を受けて採りに行くこともあります。現在市内の3か所で野菜やお米を作っています。

旬の食材を安心して食べてもらうためには、お店で出た生ごみを堆肥にして野菜を育ててお店に出すことが一番確実です。沖縄の野菜は実家から、お米や野菜は対馬で、ゆくゆくは牛やニワトリなど動物も育てて、100%自分たちが育てた物で料理を出すのが夢です。



収穫した野菜をお店のメニューに



MADO 宮城 佳奈さん



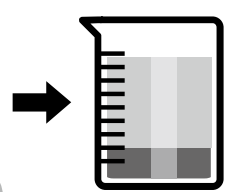
天ぷら油が車を動かす!?

バイオディーゼル燃料で四方よし!



不純物を取り除いた油にメタノールを入れ化学反応させる

バイオディーゼル燃料ができるまで



洗浄して不要物を取り除く



ディーゼル燃料として車両や重機を動かす

市内の小中学生に給食を届けるため、給食センターと学校を行き来する配送車。車からは揚げ物の良いにおいが漂います。実は、使い終わった天ぷら油が燃料に使われているからなんです。市内の企業は14年前から、捨てるはずだった天ぷら油を再利用し、燃料にする取り組みを続けています。

みんなが幸せになれるパズルの、最後の1ピースがこの事業でした



つしまエコサービス 岸良 広大さん

バイオディーゼルって、良いにおいがするだけではなくて、環境にも人にも優しいエネルギーなんです。植物由来なのでCO2の排出が実質0ですし、軽油と比べ喘息の原因となる窒素酸化物なども少ない。

大学卒業後対馬に戻り、運送業を手掛ける父の手伝いを始める中で、島の人が天ぷら油の処理に困っているという話を耳にしました。飲食店やスーパーで出た廃油は、島外まで運んで処理をする必要があり、処理費用も高額です。そこで大学で学んだ化学の知識をもとに、14年前にこの事業をスタートさせました。現在、家庭や飲食店、給食センターなどから、毎月6500ℓほどの排出油を回収しています。

私たちが、バイオディーゼルに取り組むようになって、それまで処理費用がかさんでいた飲食店関係者からは大変喜んでいただきました。特に給食センターでは、廃油処理に加え、有害な排気ガスを抑制できる燃料を、配送車に使うことができます。我々も、事業で使用する燃料が手に入りますし、この事業は、誰も困ることのない、みんなにメリットがある取り組みだと思えます。



現在20台ほどの車両がバイオディーゼル燃料で動いている



流れ着くごみが生まれ変わる

加工して新たな価値を生み出す「アップリサイクル」

1年間で3万㎡を超えるごみが流れ着く対馬で、そのごみの一部を再利用する取り組みが始まっています。海岸でよく目にするポリタンクや漁業用のブイは、回収され、市が導入した機械で小さく砕き原料として販売することで、買い物かごやゴミ袋などに生まれ変わっています。

島内で、タンクなど空洞があるものを砕くことによって、同じ容積でよりたくさん島外へ運ぶことができるメリットがあります。また、砕くごみの色をそろえるなど少し手間をかけることによって、価値を高める取り組みが行われています。

対馬の海ごみが配合されたポリ袋



「もったいない」がむすぶ地域との絆

余った作物で高校生を応援「フードドライブ」

対馬高校では、島外出身などの高校生が利用している寄宿舎で、余った作物や食品を受け入れる「フードドライブ」という取り組みを昨年5月からスタートさせました。これまで、対馬で生産されたお米や、家庭菜園で収穫した野菜、余った調味料など、延べ30人余りの市民からの提供があり、寄宿舎の食事として学生たちに提供されました。



提供された食材を使ったメニュー

食を通じて地域とのつながりを実感しています

対馬高校では、令和元年度から国際文化交流コースが科として再スタートし、島外出身の生徒が増え、それに伴って寄宿舎の人数も増えました。利用者の増加によって、食費などのコストが増加し何か手を打たなければいけないという時に思いついたのが今回の取り組みでした。

小規模な水田や畑が多い対馬では、作り過ぎて家庭だけでは消費できない農作物があるのではということで、新聞にチラシを折り込み、市民の皆様にお知らせしたところ、すぐに家庭菜園で作った人参や水菜などの野菜をいただくことができました。お米も1度に120kgをいただくなど、多くの市民の皆さんにご協力いただき感謝しております。

当初は、コスト削減の一手としての意味合いが大きかったのですが、食材をとおして地域の皆さんが高校を支援しようとしてご寄付いただく姿勢は、SDGsをテーマに学習に取り組む生徒たちにも大きな刺激になっています。また、故郷から離れて対馬で暮らす生徒たちにとって、地域の方々に助けていただきながら高校生活を送る経験は、これからの人生の中で大きなポイントになると思います。この取り組みは、生徒たちのお腹を満たすだけでなく、心を満たす取り組みでもあり、地域の方々との絆を築く取り組みだと強く感じています。



対馬高校事務長 岡田 明美さん

地域の食材を美味しくいただいています

学校から帰ると、いつも温かい食事が待っていて、それだけでもうれしいのですが、地域の皆さんが作ってくれた野菜が入っていると聞くと嬉しさもひとしおです。

ユネスコスクール部として、海ごみや希少生物を守る取り組みを行い、対馬に関わる活動を行っていますが、食をとおしても関わることができ、五感で対馬を感じることができています。



寄宿舎で暮らす市山 理乃さん

この活動が関係する SDGsターゲット



市内各地で始まっている取り組みは、これまで「ごみ」としていたものに新たな価値を見出すことで、私たちの生活に良い影響が始まっています。これらの取り組みは、まだまだ皆さんの力が必要です。対馬を豊かな島にするため、皆様のご協力をお願いします。