

生ごみ110番千代田

創刊号 2004年 7月

発行：生ごみ110番千代田

編集室：白井操子

TEL・FAX 03-3269-6990

藤本式生ごみ処理器「くうたくん」に出会い使っている仲間が集まって
生ごみ110番千代田を作りました。

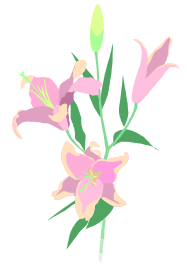
価格も安く、簡単に生ごみ処理が出来る「くうたくん」「らくらくくん」を、もっと大勢の人たちに使ってもらいたい。良さを知ってもらいたい。使っている人たちの疑問に答え、アドバイスすることで長くサポートしていきたい。

生ごみ110番千代田は、そういう思いを行動に移すための非営利グループです。

会報誌「生ごみ110番千代田」を発行することで、お互いの情報を共有し、

環境に配慮した生活をする人の輪を広げたいと思います。

よろしくお願いします。



■ 藤本式生ごみ処理器の生みの親です ■

《環境カウンセラー》藤本倫子

今から十余年前、七十歳を迎え、我が来し方を振り返り、そして未来に思いを馳せる時、胸に一抹の不安が去来しました。自分の少女時代には考えられないほど、地球が危機に瀕している。これほどまでに地球環境を破壊して、そのまま次代へ受け渡していいのだろうか。私は学者でもなければ環境活動家でもありませんでしたが、その思いは日増しに膨らんでいきました。

そんな時、人間から切り離すことの出来ない生ごみを燃やさなければ随分CO₂の排出がへるという

ことに気づきました。水分を多く含む生ごみは、高温で長時間燃やさなければなりません。もしも生ごみを燃やさずになくす方法があれば、地球環境を改善出来るに違いない。そう信じて私は七十の手習いで猛勉強を始めました。様々な本を読み、環境関係の講演会に参加。自分なりの作業場を作って実地体験する一方、生ごみについて研究や実践をしている方を訪ね、直接ご指導を仰いだりしました。



(真ん中が私です)

その結果、行き着いたのが「酵素」でした。人間が食べたものは胃袋の中で分泌される酵素によって消化される。その原理を人間の食べ残しの「生ごみ」で応用してはどうかと単純に思いついたのです。思いついたら即実行が私の信条です。早速三重で酵素の研究をしていらっしゃる矢部先生の元へひとつ飛び。ホテルに泊り込んで先生の元へ通い、丁寧に指導していただきました。

このような東奔西走と試行錯誤の末に誕生したのが、生ごみ処理器の「くうたくん」です。

最近、「くうたくん」と一緒に小学校へ行き、生ごみ処理の実演を行う機会が多くなりました。「みんなが大人になった時、外に出たらやけどするほど地球が暑くなったら困るでしょう。こうやって『くうたくん』に生ごみを食べてもらって、燃やさないことが地球を守ることになるんですよ」そう説明する私を子供たちは真剣なまなざしで見つめます。いま目の前にいる子供たち、そしてその子供や孫たちも安心して暮らせる地球を残したい。その思いが、私の生ごみ処理普及運動の支えとなっています。

■ くうたくんとの出会いそれぞれ ■



白井操子（生ごみ110番千代田メンバー）

毎日生ごみを捨てているのが嫌になり思い切ってベランダにポリバケツを置き、そこに生ごみを詰め込んでみました。トウモロコシの芯や卵のカラまで何でも入れたのでバケツはあっという間にいっぱいになり、フタを開けると鼻が曲がるほどの悪臭がしてきました。小バエをはじめ、ちっちゃな虫もいっぱいでした。それでも1年半ほどほって置いたらバケツの底に黒いドロドロがあるだけになり、臭いもなくなっていました。

自然の不思議さに触れた思いがしましたが、これを続けるわけにはいきません。それから、いろいろなパンフレットや生ごみ処理関係の本などでよい生ごみ処理器はないものかと探しました。電気式のものには値段が高いし、その後の維持費もかかるので私には手が出ませんでした。そんな時、藤本式生ごみ処理器を紹介する文を見つけたのです。ペットを飼うような感じでかわいがっている、という内容でした。求めているものにやっと出会えたのです。でもどこで買えるのかまでは書いてありませんでした。それから我が家に「くうたくん」がやって来るまでしばらくかかりましたが、来た時はうれしかったです。

菅谷小百合さん（浦安市）

私の住んでいる地区はニュータウンのため、ごみは「ごみポスト」というごみ輸送管で運ばれていきます。1日のうち何度も捨てられるので家の中はごみがない状態でいられるのでそれはそれで快適なのですが、捨てなくてもいいものまで捨てているような気がして罪悪感があったのです。特に食べ物の場合は、「とっておくと臭くなるから」という理由で、どんどん捨てていました。

生ごみを堆肥にするものや、ミミズや微生物などがごみを食べてくれるという記事があると必ず読んでいたのですが、なかなか実行に移せずにいました。なので「くうたくん」のことを知ったとき、本当に「これだ！」と思ったのです。

大森郁子さん（千代田区）

くうたくん、来ました、来ました。早速、始めています。

生ごみのなかった日は、何の餌をあげようかなあ？なんてその辺を物色して「あ、もうこれいいかあ、あげちゃおう」と、ごみ寸前のものが片付きそうです。

我が家のワンちゃんが（彼はペットフードなので）、「ライバルはおいしそうなものをもらっているぞ」と覗きこんでいます。彼に破壊されないように気をつけなきゃ、要注意です。

鈴木孝子（生ごみ110番千代田メンバー）

リサイクル仲間の白井さん宅に伺っている時、東京での講演を終えて九州に戻られるちょっとした間を割いて白井さんのくうたくんの健康診断(?)に、藤本先生が寄られたのです。先生の熱のこもったお話、くうたくんの実物を見て、即私も使ってみようと思いました。2年前のことです。

使っている方が皆ペットを飼っているようで楽しいとおっしゃいますが、事実ペットに語りかけるように使い方の法則(水分・空気等)を守れば、正直に答えてくれます。少々脱線(水分過多や生ごみを大きなまま入れてしまったり)しても大丈夫、ゴメンネと謝って軌道修正すれば、又元気になります。我が家のくうたくんは今日もホカホカ快調です。

■ もうひとつのおすすめ生ごみ処理 ■

気温の低い冬季は分解が遅いので、たくさん処理できません。

また、一度にたくさんの野菜や果物を調理する時には、『くうたくん』が処理できる以上の生ごみが出てしまいます。そんな時、おすすめの生ごみ処理です。

- (1) どこかで発泡スチロールの箱をもらってくる。
- (2) 植木鉢に残っている乾いた土を箱の底にうすく敷く。
- (3) その上に刻んだ生ごみを平らに敷き、また乾いた土をかけます。

これを繰り返すだけです。かならずフタをしておきます。

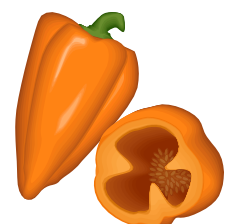
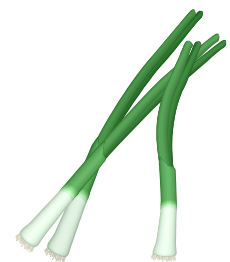
カビが生えていても、悪臭がしてもかまいません。

- (4) 箱がいっぱいになったら、フタをしたまま2～3ヶ月おきます。

黒くしっとりした土がよみがえっています。

- (5) その間、新しい箱で同じことを繰り返します。

- * 生ごみはなるべく水切りをしっかりとる。
- * 野菜くずや果物の皮など、植物だけの方が無難です。
- * 土は乾いたものをうすくかけます。
- * 出来た土は、花や野菜、ハーブ作りなどに利用してみてください。



■ やっているうちに得られたこと ■

生ごみ処理を始めてから、生ごみを意識するようになり、出来るだけ生ごみを作らないようになりました。みなさんはいかがですか？

- (1) 「買い過ぎない」 「作り過ぎない」 「食べ残しをしない」
- (2) 野菜用のタワシを用意して、ダイコン・ニンジン・ゴボウなどタワシでこすり、皮をむかないで食べる（出来るだけ農薬を使わない野菜を買うようになりました）
- (3) 野菜や果物のむき方・切り方を出来るだけ生ごみを出さないよう工夫する
- (4) 前には捨てていた部分も、意外と食べられることがわかった

■ 質問・相談はすぐに、いつでもどうぞ ■

《生ごみ110番千代田》では、分からないことや困ったことが起こった時いつでもお答えします。場合によっては、訪問させていただいてアドバイスしたいと思います。

下記にご連絡ください。

白井操子（しらいみさこ） 東京都環境学習リーダー
TEL・FAX 03-3269-6990
Email fwik5772@nifty.com
(電話でもよいのですが、出来る場合はFAX
かEメールでお願いします。)

『生ごみ110番千代田』への会員を募集しております。

☆『生ごみ110番千代田』は、藤本式生ごみ処理器の普及とアフターケアを持続的に行い、生ごみ減量を通じて環境配慮型生活を推進することを目的とする非営利団体です。

☆本会の趣旨にご賛同下さる方は、どなたでも入会できます。

☆入会金・会費は無料です。

☆会員には、年2回の会報をお送りします。



次回のテーマは、「くうたくんとの毎日と発見」です。

こんなものが分解できた。こんなふうにしたらなくなるのが速かった。等々、毎日くうたくんと接する中で見つけた、ご自分の発見を是非お寄せください。会報に関するご意見ご感想もお願いします。