

20231006 学校も生ゴミの再資源化に挑戦している！

前回は「小平市の生ゴミ回収と再資源化の取組」について紹介しました。今回は、学校として特に給食の残菜の再資源化に取り組んでいる学校を紹介したいと思います。

紹介するのは、渋谷区立加計塚小学校です。

2年前の記事ですが、以下、地域情報誌「恵比寿新聞」からです。

学校から出る給食の残渣を肥料に堆肥化するコンポストボックスを加計塚小学校に設置 2021.03.07

渋谷区立加計塚小学校のプロジェクトで新しくできた学科で使用する野菜を地域と学校が共同で栽培する「KAKEZUKA FARM」に学校の給食から出る食物残渣を微生物の力により堆肥化するコンポストボックスが地域の方々や児童によって設置されました。

2021年4月より3学年の給食から出る残飯を畑に使用する為の肥料にする。協力は北海道のバイオベンチャー企業「komham」。komham菌という独自の微生物を持ち通常の堆肥化を高速化させる技術を持っている。今後1年をかけて学校から出る食物残渣を100%堆肥化しサステイナブルな活動につなげる事を目標としている。

この日は地域の方々や小学校児童があつまり新しく設置するコンポストボックスの組み立てを行った。先生は恵比寿じもと工務店のカトウケンジさん。難しいインパ



クトドライバの使い方や寸法のはかり方などプロの技術子どもたちに説明しながら実際に子どもたちが組み立てに参加。



フードロスなどの問題が深刻化する中で子どもたちに生きた授業を行う為学校と地域が協力してできたこの「コンポストボックス」。コンポストとは家庭や学校から出る生ごみや落ち葉や有機物を微生物

物の働きを活用して発酵・分解させ堆肥化する技術。日々の給食の残飯をコンポストボックスに入れかき混ぜるのも児童に役割を任せられ、日々コンポストの管理を行う。

今回協力企業の komham 社の技術は 1 日 10 トンクラスの食物残渣を堆肥化する技術を持っており学校から出る食物残渣を 100%校内で堆肥化し、100%学校菜園に利用する循環型の仕組みを共に確立するのが目標。

さて、いいと分かっている子どもに新しいことをさせるとなると、結局教員が動かざるを得なくなり、教員の負担が増えてしまう・・・、自分はいいけれど、いったん始めると周りの教員も巻き込んでしまう・・・、そう考えて新しいことをやってみたいと思っても踏み出すことを躊躇してしまうことはあると思います。そこで、教員だけの枠で考えるのではなく、地域や保護者との連携を活動展開のヒントにしていってはどうでしょうか。加計塚小学校の事例でも地域が子どもたちと活動を始めています。この記事では、先生の影をあまり感じません。むしろ、地域の方が循環型ラ

イフスタイルを実現、推進するステーションとして学校を位置付けているようにさえみえます。そう考えると地に足の着いた「環境教育」をすすめるのに教員も地域もないのかもしれませんが。五小も、学校経営協議会のメンバーに小平 SDG s 研究会の柴田さんや、地域の自治会長である本田さんをお迎えして連携推進の体制を整えてきました。お二人共、「持続可能な社会をつくっていく」という思いに溢れた素晴らしい方々です。こうした方々と連携をさらに深めて、子どもたちへのよりよい学びをつくっていききたいですね。