

20231012 本気のコンポストづくり

前回は、手軽にできる段ボールコンポストについて紹介しました。今回は、より自然に近い状態での「発酵」について研究し、開発された木製コンポストをご紹介します。

この夏休みに、4年ぶりに九州宮崎県に帰省しました。帰省すると必ず立ち寄るお店があります。そこでは、有機農法で作られた野菜や、フェアトレードの商品が並び、地元の牛乳やフルーツを使ったソフトクリームやかき氷が売られています。冬でしたらウガンダなどのフェアトレードコーヒーをいただきます。そのお店では循環型のライフスタイルや、地球環境改善の取組、教育などについて積極的にワークショップを開くなどして情報発信しています。昨年度PTA主催で行った映画「夢みる学校」の宮崎での上映にも関わっていました。

今回は、地元のイチゴやブルーベリーのソースがたっぷりかかったかき氷を家族でいただきました。その時に、木製コンポストのワークショップのお誘いを受けました。生ゴミ処理についての講習もあるとのことで、家族で参加しました。そこで、「とうりーあらいぶ合同会社」と出合いました。

代表の谷村江利子さんは、かつてお父様の経営する製材所で働いていました。その時、産業廃棄物扱いされていた樹皮の有効な利用法がないかと思案していました。ちょうどその頃、お母様から薦められて段ボールコンポストの取組をしていました。それまでは、プラスチック製のコンポストを使っていたのですが、どうしても悪臭が出てしまって困っていたそうです。この段ボールコンポストを通して、生ゴミが微生物による発酵で堆肥化されることを知りました。この微生物が活躍しやすい環境を木だったら実現できるのではないかと、製材所の木材や樹皮をコンポストの材料として活用することを思い立ったとのことです。そこから10年以上をかけて、骨組みや中に入れる物（樹皮を粉碎したもの等）について研究し、商品として開発したとのことです。木製コンポスト開発に費やした費用は、家一軒が立つほどだそうです。周囲からのからかいや、工員さんからの苦情を乗り越えて完成したこのコンポストは、「見た目にもおしゃれで悪臭が気にならない」ということで、地元のテレビ局でも大きく紹介されました。「自分一人でもできる地球を守る第一歩は、生ゴミを減らすこと」と谷村さんは訴えます。見た目にもスタイリッシュで、ネーミングも「樹えりーぼっくす」としました。

日本の町はゴミが落ちていないと海外から絶賛されていますが、焼却処理しているゴミの量もゴミ焼却施設の数も日本が世界一です。その燃やしているごみ

の40%が生ゴミといわれています。この生ゴミは毎日です。家庭からも学校からも飲食店やスーパー、お花屋さんからも……。この生ゴミを宝物に変える魔法のコンポストです。「塩分の濃いカレーや廃油も入れていいのですか」と伺ったら、「人が食べるものは、微生物も喜んで食べて分解します！」とのお答えでした。SDGsの認知向上と相まってこの「樹えりーぼっくす」は生産が間に合わないほどの人気商品となりました。

