

生ごみを減らして「小さな循環」

のん
ちゃんいろいろ体験記

SDGs編



ベランダにあってもオシャレです
ローカルフードサイクリング社の「LFCコンポストセット」は、ウェブサイトより購入可能
<https://lfc-compost.jp>

国連が定める持続可能な開発目標「SDGs」。日常生活の中で、もっと気軽に貢献できることはないかなと、今回私がチャレンジしたのは、生ごみを熟成・発酵させる「コンポスト(たい肥)づくり」。ごみが減る上、家庭菜園などの肥料になるなんて、一石二鳥！早速、東京のカフェ「Amiga(アトリア) 参宮橋」主催のワークショップに参加しました。講師は、ローカルフードサイクリング(株)の平希井さん。生ごみを減らすことで、ごみ焼却にかかるエネルギーやコストを抑え、地球温暖化の原因となる二酸化炭素の排出を削減できるほか、多くの人がたい肥をつくれれば、農薬の使用が減り、人も自然も健康になると、身近な循環のしくみを教えてくださいました。



生ごみの熟成が進むと右の袋のように、黒っぽくなるそうです

同社は、「半径2キロ圏内の小さな循環」をコンセプトに、コンポストセットを販売しており、これがとてもオシャレで、俄然やる気に！長年のノウハウから生ごみの分解を速め、悪臭を抑えるオリジナルの基材が入っているので、生ごみを投入するだけで、すぐにコンポストづくりが始められます。生ごみが熟成・発酵し、たい肥となるのは2〜3週間後。トウモロコシの皮など、不向きなものもありますが、生ごみがほぼ無くなると、台所が衛生的でとても快適に。一人でもできる「SDGs」。今後ご紹介していきますので、お楽しみに！

「フードドライブ」で食品ロスを無くそう

静岡県本部の取り組み

まだ食べられるのに廃棄される「食品ロス」の問題。SDGsの目標の一つに、食品ロスの削減がありますが、日本人の一人当たりの食品ロスは1年で約45kg。なんと毎日、お茶碗一杯分ものご飯を捨てているのと同じ量になるそうです(農林水産省HPより)。

「小さな親切」運動静岡県本部(事務局・静銀総合サービス(株))では、コロナ禍によって、清掃活動や森林整備活動などが中止になる中、身近なことでSDGsに貢献しようと家庭などで余っている食品を寄付する「フードドライブ」を始めました。

今年2月1日〜7日、静岡銀行員や、関係先の企業などに声をかけたところ、短期間の募集にも関わらず、多くの方が協力してくださり、合計456個、重さにして85kgもの食品が集まりました。

食品は、「特定非営利活動法人『フードバンクふじのくに』」を通じ、必要としている方へ届けられます。静岡県本部では今後も、定期的な「フードドライブ」に取り組んでいきます。



「小さな親切」運動
静岡県本部