



▲3R推進協議会会長賞(平成14年)・食品リサイクル推進環境大臣賞奨励賞(平成19年度)、米・食味分析鑑定コンクール国際大会金賞(きらきら米・平成22年度・平成23年度)と受賞歴多数

有機たい肥、きらきら野菜は農産物直売所はたけんぼで販売しています。

青いシールが目印!



家庭菜園、花壇づくりに最適



きらきら有機グリーンコンポスト 25ℓ450円



# 須賀川料飲リサイクル倶楽部「野菜クル運動」 恵みがめぐる きらきら野菜



須賀川地域ブランド「きらきら野菜」を知っていますか。農作物ブランドは、ほとんどが農家さんなど作る人が発信者。ところが「きらきら野菜」の発信源は、市内の旅館や飲食店。「料理で生ごみが出るのは当たりまえ。でも本当にそれでいいのか」と考えた有志が、野菜くずや食べ残しを資源化して有機たい肥を作り、さまざまな人の協力を得て生まれた地域循環型ベジタブルです。

Q きらきら野菜誕生のきっかけは？

A 18年前、須賀川商工会議所の旅館料飲部会で、環境のために自分たちができることを探していました。環境問題がクローズアップされ、3R(リデュース・リユース・リサイクル)が盛んになり始めた頃でした。その中で、二本松市の国分農場さんと知り合いました。国分農場さんは、岳温泉の旅館や飲食店の生ごみと、農場で出る牛糞で有機たい肥を製品化しています。「これだ!」と思いました。



お話を伺った須賀川料飲リサイクル倶楽部の本間 保さん(左)と味戸雄二郎さん(右)

食は大地の恵み。  
生ごみを自然に還し  
地域へ活かしたい。

Q これからの目標は？

A これまで、有機たい肥は農家さんへの販売の他、市内の幼稚園や小中学校へ寄付してきました。ただ残念なことに、今は東日本大震災の影響で寄付や米作りは中止しています。一方で、農産物直売所はたけんぼの店頭で、有機たい肥やきらきら野菜を販売してもらっているようになり、はたけんぼの存在は大きく、地域の皆さんの「買う場」が加わったことで、地域循環の輪がようやく一つの円になったと感じています。

**捨てない努力 旅館・飲食店**

名物かつば麺の他、うちのメニューには積極的にきらきら野菜を使っています。野菜をなるべくムダなく使い、くずは厨房でしっかりと水切り分別して、再びたい肥(つくりへ)!

ニュー芭蕉苑 鈴木敏仁さん

**こだわりの届ける 野菜・たい肥販売**

はたけんぼではおよそ20軒の農家の皆さんがグリーンコンポストを使ってキュウリやトマト、大根、キャベツ、玉ねぎ、人参、ほうれん草、にんにくなど、約16品目のきらきら野菜を生産・販売しています。

はたけんぼ 佐藤貞和さん

**循環型社会をめざす野菜クル運動**

**おいしく育てる 生産者**

約8年前からグリーンコンポストに、ぼかし肥料を混ぜ合わせてキュウリを生産しています。みずみずしい美味しさが自慢の岩瀬キュウリが7月上旬から9月末頃まで楽しめます。

農業 佐藤政美さん

**たい肥施設で食品残さを有機たい肥化**

須賀川名物料理「かつば麺」

Q 活動を続ける上で、大変なことは？

A 大変なのは、ごみの分別です。調理くずや食べ残しに割りばしやつまようじが混入するとたい肥化はできません。同様に果物の種や肉の骨、カニの殻、とうもろこしの芯などもない肥化できません。それまでは調理くずも食べ残しもまるごと集めて回収車に渡せば、私たちの処理は終わりでした。しかし、調理中から分別し、お膳も一つ一つチェックして混入物を手で取り除かなければならなくなりました。最初は分別に手間取り、各店で徹底できるまで何カ月もかかりました。



使ってみて、食べてみて、多くの方に循環の輪に加わってほしい。

