

# RE-THINK WASTE



たごはなれか考  
なた当やしみを  
あて本じもご良  
日捨はみかい野  
今がみごいならえ

Farmer's Market@UNUのコンセプトは『Life with Farm - 野良を目指して』。

「野が良い」と書いて野良。

衣食住のすべての基本は野良にあり、野良が無くては僕らの暮らしも成り立ちません。

野良(自然)には本来ごみは無く、あらゆるものがつながって循環しています。

そういえば、独立して、自由に生きる犬や猫のことも、野良犬や野良猫と呼びますよね。

持続可能で、自由なコミュニティをどうつくってイけるのか。

Re-think Waste.

ごみから野良を考えてみよう。

## RETHINK WASTE

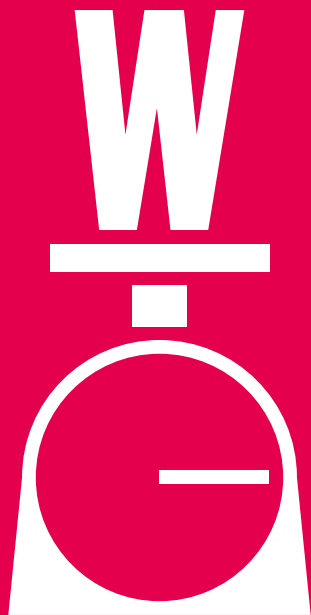
日々何気なく捨ててしまっているごみ。私たち日本人は毎日1人あたり約1kgものごみを出していると言います。そのうち、家庭から出るごみが3分の2を超えるそう。

いま、ごみを減らす上で鍵となっているのが、生ごみです。水を多く含む生ごみは燃えにくく、焼却炉の負担になるほか、その量も馬鹿になりません。家庭から出すごみには費用がかからないように思えますが、運んで、燃やして、と実は多くの費用がかかっています。

最近、衣料品店での古着回収も盛んになりましたが、日本のごみリサイクル率はまだ約20%。環境先進都市である米国オレゴン州のポートランド市では、リサイクル率が70%に達していると言います（うち4分の1が生ごみ）。

ごみを減らしてリサイクルを進める第一歩が、ごみを「見える化」して分別することです。ファーマーズマーケットでも毎週少なくないゴミが出ます。いつ、どんなごみが、どれくらい出ているのか。私たちもまずそれを知るところから始めていきます。

**本当はごみではない  
かもしれない**



## REUSE WASTE

生ごみの再活用には、飼料化・肥料化・燃料化（Feed, Fertiliser, Fuelの3F）の3つの方法があります。

2000年に定められた「食品リサイクル法」によって、企業による生ごみ対策は大きく変わり、コンビニやスーパーの売れ残り食品やコーヒーチェーン店のコーヒーかすは、家畜の飼料や作物の肥料になるようになりました。

最近では、世界中で様々な大きさのメタン発酵装置（生ごみをはじめとする有機性のごみを、微生物により発酵させてメタンガスと液体肥料を発生させる仕組み。バイオガスプラントとも）がつくられており、新しいエネルギー供給源として期待を集めています。

一方、家庭でできる生ごみ対策では、いまはコンポスト（肥料化）が主流。近い将来、メタン発酵装置がもっと小さく進化して、家庭やコミュニティでも生ごみからエネルギーの地産地消ができるような日が来るかもしれません。

生ごみを燃やして  
エネルギーにする



## RECYCLE WASTE

生ごみを肥料に変えることをコンポストといいます。その中でも、ミミズが生ごみを食べ肥料に変えてくれるものをミミズコンポストといいます。生ごみというにおいや虫が気になりますが、与える生ごみの量を間違えなければにおいも虫も気にならず、ベランダやお店の軒先にも置けるのが特長です。

使い方も、料理の過程で使い切れなかった野菜の皮や果物の芯をわけておきミミズにあげるだけと簡単。彼らが食事をしたあとにする糞が栄養豊富な有機肥料になるんです（中にはミミズが食べられないものもあるので注意）。そこには石油や電気などのエネルギーも必要ありません。

実は進化論で有名なダーウィンも長年ミミズの研究をして、その成果を『ミミズと土』という本にまとめました。彼が訴えたのは、地表が栄養豊富な土に覆われているのはミミズのおかげだ、ということです。私たちももっとミミズと身近に生きることができたら、生ごみを緑に変える循環をつくることができるはずです。

生ごみから  
緑を育てる



## REDUCE WASTE

世界中で生産されている食べ物の3分の1が廃棄されてしまっているといえます。そんな現状への抗議活動として始まったのがディスコ・スープです。音楽に乗せて楽しく踊りながら、見た目が悪いからといって日の目を見ない野菜や捨てられる運命にあった食材達をスープにして、みんなで美味しくいただきます。

2012年の1月にドイツのベルリンで始まったこのイベント。Slow Food Youth Networkを中心とした有志によって世界中に広がり、いまでは毎週末、世界中のどこかで開催されるまでになりました。2016年4月からはFarmer's Market @ UNUでも定期的に行われています。ちなみに、4月29日はWorld Disco Soup Dayになっており、世界各地で同時に行われます。

なぜ、こんなにも多くの食べ物が無駄になってしまうのでしょうか。効率を求めて生まれたはずの「規格」という考え方が、逆に無駄を生んでしまっているという現状がありそうです。「生産者から直接買う」「楽しく料理をする」「おいしく食べる」。こういったシンプルな方法からも変えていけることがあります。

**食料廃棄を  
おいしい食事へ**



生ごみのリサイクルについてより詳しく知りたい方はこちら  
[kaeru-project.com](http://kaeru-project.com)

Farmer's Market @ UNU  
毎週土日、青山の  
国連大学前で開催中  
[farmersmarkets.jp](http://farmersmarkets.jp)

**Farmer's Market**