

〈生ゴミのゆくえ〉

毎日のように生ゴミが出る。そのほとんどが野菜くずだ。畑で収穫した野菜は根や葉がついたままなので、どうしても捨てる部位が多くなる。いわゆる“食べ残し”は出さないようにしているので、まだ食べられるものを捨てることはまずない。冷蔵庫に入れたままでとくに賞味期限が切れたものでも、舌と鼻がOKならば食べている。たまに、奥の方に埋もれて腐り始めた野菜が出てくることもあるがさすがにそれは捨てる。捨



てるべき生ゴミは全て畑で処分する。夏場は乾燥させてコンポストに入れる。自家製のぬか団子と一緒に入れておくと数日で発酵し、やがて堆肥となる。冬場はできるだけ水分を飛ばし、そのまま土に埋めることにしている。春までに分解するかは疑問だが、土中の微生物たちに任せるしかない。落ち葉は集めるのが大変だが、生ゴミは毎日のように出るので、畑に行くたびに持って行く。ゴミとして焼却されたら何の役にも立たないが、畑で分解されて堆肥になればゴミはゴミでなくなる。

日本の食料廃棄量は年間約2,800万トン、そのうちまだ食べられるのに捨てられるフードロスが約630万トン。食料自給率が37%しかないのに、海外から大量に輸入し、大量に廃棄している。“もったいない”という言葉がMOTTAINAIとしてマータイさんによって



世界中に広められたが、肝心の日本では一向にフードロスが減らない。生ゴミを活用するしないはともかく、肉も魚も野菜も命あるものは最後まで責任をもって生かし切るようにしたい。お腹に入れるだけが生かすことではない、生かし方はいろいろあっていい。堆肥が無理なら野鳥のエサに家畜のエサに魚のエサにもなるかもしれない。捨てることだけは避けたい。