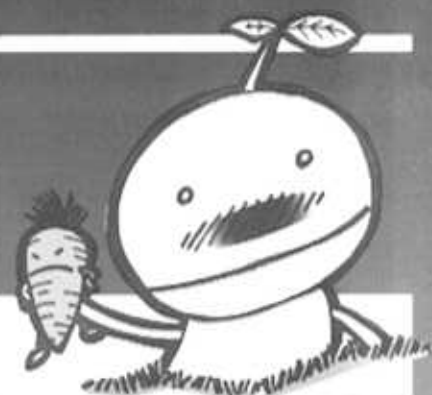
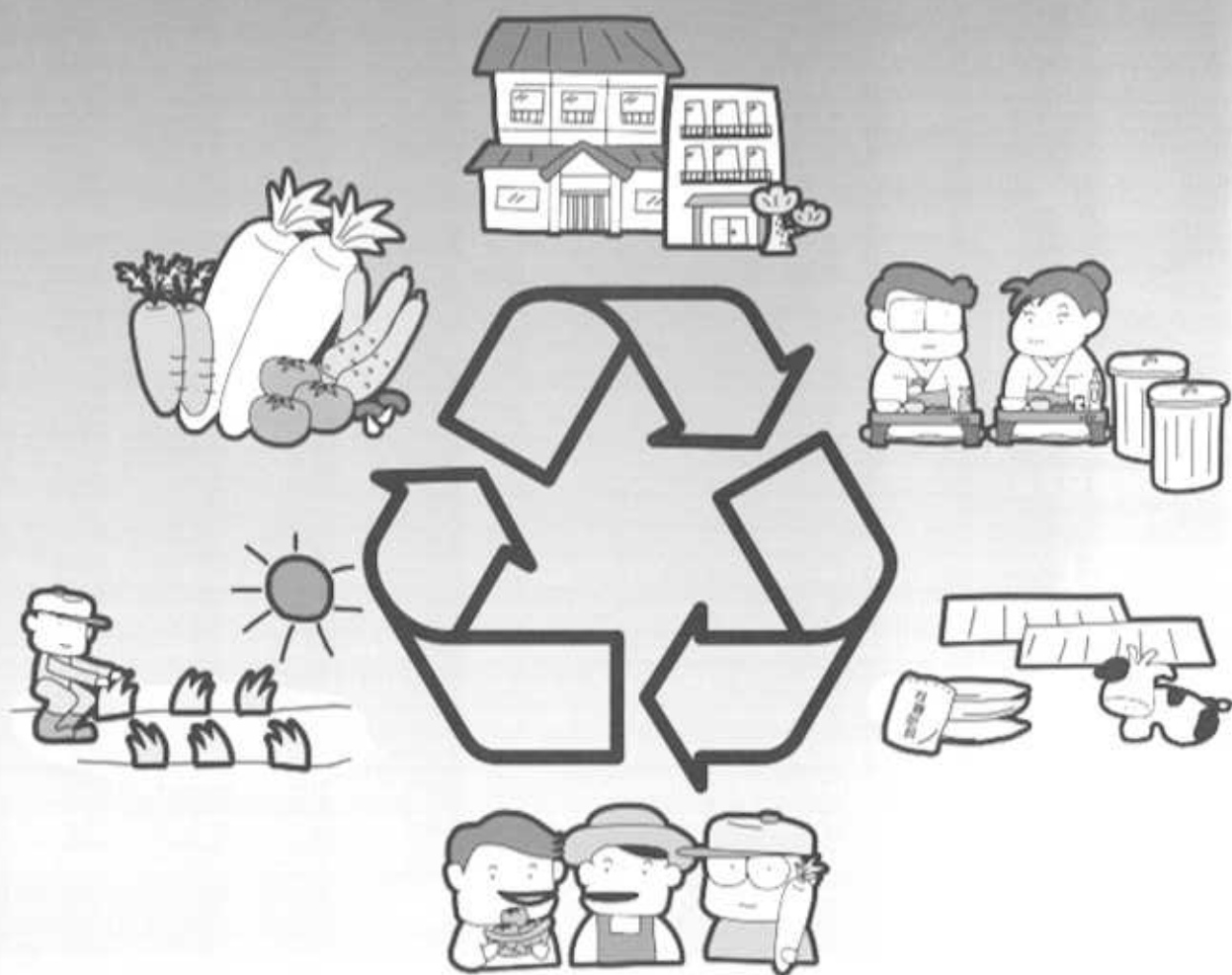


# やさしい あだたら野菜クル



## 活動報告

智恵子抄で有名な「ほんとの空」のもと、平成10年から食品環境リサイクルは始まりました。岳温泉各旅館でお客様が頂いた食べ物は、分別され、堆肥になり、無農薬有機野菜として生まれかわります。そして、料理人さんの手でおいしく調理され、地元産の「旬一品」としてお客様の食べるお膳にならぶのです。あだたら環境農業研究会は、「地産地消」（その土地でとれたものを、その土地で使うこと）と「土産土法」（その土地でとれたものを、その土地のやり方で料理すること）をあわせた循環型社会をつくり、この環境リサイクルをより良くするために誕生しました。みなさんも、今日から台所を見直し、リサイクルについて考えてみませんか？



# あだたら環境農業研究会・事業内容



あだたら環境農業研究会  
会長  
國分俊江

報告書を手にとりいただきありがとうございます。  
「あだたら環境農業研究会」は2002年に設立しました。  
目的は、岳温泉を中心とする食品リサイクル活動をより  
良く、多くの方に広く知ってもらいたいためです。

1998年に、食品残さの処理料金の値上げで始まった  
環境リサイクル活動にとって、2004年は節目の年となり  
ました。行政や地域の方を立会人とした「岳温泉環境  
循環型リサイクル協定」を締結でき、また新しい一歩を  
歩もうとしています。岳温泉の食品残さの堆肥化が始  
まり7年目、有機野菜農家と提携が始まり5年目、この研  
究会が設立し3年目のことでした。ちょうど、子供の七五  
三のお祝いのような節目ですね。

始まった当初は、このような環境への取り組みは全国  
的にも珍しいと同時に、行政が主体となって行っている  
場合が多い中、民間のみで活動を行っているということで  
各マスコミ等が取り上げ、大変話題となりました。「環  
境リサイクル」と一言で言い表せますが、これを実践し  
ようとすると数々の問題にあたります。食品残さの堆肥  
化だけでも、分別の問題、堆肥化の問題、作物への影  
響等いくつかの課題がありました。さらに発展し有機野  
菜を生産するとなると、有機野菜の生産技術、流通、料  
理への応用等まだまだ課題は山積みです。

しかし、大半の問題は、無理なく解決できるものが多  
いように思います。難しい問題でも、岳温泉旅館協同組  
合・二本松有機農業研究会・園分農場を中心とする皆

さんのおよそ30年に及ぶ各技術の蓄積、様々な地域的  
つながりで諸問題を解決し、そして各長のリーダーシ  
ップのおかげで、多くの方が行動し、この「環境リサイ  
クル」は発展してきました。「継続は力なり」とはまさにこの  
ことです。

私は7年間、「食品残さ」を見つめてきました。現在、  
日本は約1,900万tもの食品残さを燃やしています。自  
給率40%ですが、極端なことを言うと輸入したと同じ量  
を燃やしているのではないかと思います。食べ物、  
太陽・水・土のエネルギーと、人の手間暇の結晶です。  
「生ごみ」とし捨てられ、次の生命の役に立たず、燃や  
されてしまうのは非常に悲しいことです。「生ゴミ」と言  
ってしまえば終わりですが、「食品循環資源」とし「地域  
の宝」と見れば堆肥として生まれ変わり、有機野菜になり、  
次の生命に役立ち、様々な広がりがあります。

この岳温泉の食品環境リサイクル(＝野菜クル)が日  
本中、世界中に広がり「生ゴミ」と呼ばれるものがなくな  
れば良いと思います。今後は「あだたら野菜クル」活動  
とし、皆さんと協力し出来ることからはじめ、継続してい  
けるようがんばりたいと思います。

最後に、未熟な私を励まし支えて下さいました研究会  
会員の皆様、適切なアドバイスを下さいました皆様、  
毎日リサイクル活動に協力しております関係者の皆様、  
本当にありがとうございます。心から感謝申し上げます。

## あだたら環境農業研究会会員

JAみちのく安達二本松有機農業研究会(大内信一・丹野喜三郎・佐藤吉造・  
安田廣見・七宮清起・安田政市・津辺文男・三津間千賀子)・  
岳温泉旅館協同組合・ホテル光雲閣・鹿島の宿松溪苑・あだたらの宿願や・  
陽日の御あづま館・東三番館・ホテル安達屋・花かんざし・樺平ホテル・  
鏡が池山亭・くら星・宝籠荘・富士急ホテル・国民年金センター阿多野・  
ヘルシーバル二本松・あだたらふれあいセンター・まるいちフードセンター・  
松印二本松青果・アベ商会・安達太良カントリー倶楽部・  
フォレストパークあだたら・園分農場



# 地域の概要と環境保全型農業への取り組み

安達太良山麓に広がる安達地域は、ほぼ中央の二本松市を中核とした1市4町2村(二本松市・安達町・岩代町・東和町・本宮町・大玉村・白沢村)からなり、福島県中通り北部に位置しています。西は奥羽山脈、東は阿武隈高地に囲まれ、中央には阿武隈川が北流する地域です。

JR東北本線・東北新幹線、国道4号線、東北自動車道が南北に走り、磐越自動車道が東西に走るエリアでJR4駅と二つのインターチェンジが交通拠点となっています。

環境保全型農業への取り組みは、堆肥製造の園分農場(肉牛肥育850頭)・岳温泉旅館協同組合(15軒全収容人数約3000名)・二本松有機農業研究会(8戸、JAS認定取得田畑計10町歩)を中心に取り組まれています。取り組みの特徴としては、畜産農家で堆肥製造を手がける園分農場が中心となり、旅館組合の食物残さと畜産農家の糞尿を堆肥化、有機農業研究会でその堆肥を利用している点であり、有機物の地域循環が成立しているという事です。

業種を越えて人と人をつなぐ環境リサイクル事業の思想とキーワードは……「食物残さも立派な観光資源」「次の世代・生命に安全な食べ物を」「顔の見える関係づくり」「充分な分別意識」「卓越した発酵技術」「人材・組織資源活用」「一句一品」などの言葉に現れ、新しい地域開発と関係作り、地域産業の活性化に努力しています。

可燃ごみ処理料の値上げに対応すべく始まった環境リサイクル

への挑戦は、品質の良い堆肥をベースにして活発な異業種交流となり、信念をもった団体や組織が率先して活動してきました。旅館側の有機野菜の旬に対応した献立作りや、注文方法の改良、園分農場側の「菌の塊のような堆肥」づくりの益々の研鑽、そして、有機農業研究会側の野菜生産方法と効率的堆肥使用方法の確立など、文字通り「地に足をつけた」活動をしてきました。

今後も、この循環経済サイクルをより太くし、安全、安心を旗印に環境リサイクルを継続して参ります。



2005年12月1日、二本松市・安達町・岩代町が合併して「二本松市」となります。



## あだたら野菜クルにに取り組む前後・課題

	あだたら野菜クルに取り組む前	あだたら野菜クルに取り組んだ後	課題
岳温泉旅館協同組合	<ul style="list-style-type: none"> <li>●安達広域行政組合に食品残さ処理を委託。</li> <li>●可燃ごみの処理費用5,200円/1だったのが、平成10年4月より10,000円/1に値上げされる。</li> <li>●可燃ごみの処理費用1,200万円⇒1,700万円になる予定だった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●運搬費が約200万円/年、生じている。</li> <li>●可燃ごみ処理費用が1,600万円に抑えられ、約300万円の経費節減になっている。</li> <li>●環境リサイクル事業がマスコミ等に取り上げられ、宣伝効果は1,000万円に及ぶと予想されている。</li> <li>●リサイクルのPRも兼ねて、堆肥を旅館の売店で販売している「さらさら有機リサイクル」。</li> <li>●有機野菜の料理への使用(一句一品)。</li> <li>●朝市の手伝いをし、交流を行っている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●旅館により、リサイクルの参加意識の違いが大きい。参加の喚起及び意識改革が必要</li> <li>●旅館内で有機野菜の使用に関して足場がそろっていない。</li> <li>●有機野菜産の状況がわかりにくい</li> <li>●生産される有機野菜に対応した料理</li> <li>●健康に良い献立づくり</li> <li>●ワーキング後のクーリングダウンメニューの研究・開発</li> </ul>
園分農場	<ul style="list-style-type: none"> <li>●時期により堆肥が余っていた。</li> <li>●醗酵温度は60℃位にしかならなかった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●年間を通して一定量出荷できるようになり、在庫を抱えることがなくなった。</li> <li>●生堆肥のカロリーが上がり、常時70～80℃の醗酵温度を維持できるようになった。</li> <li>●食品残さを混入した良質堆肥が作れるようになった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●非食品残さの混入</li> <li>●カラス、野良猫の増加</li> <li>●堆肥の引き取り</li> </ul>
二本松有機農業研究会	<ul style="list-style-type: none"> <li>●農産物の販売方法は福島市・郡山市・関東近辺で、地元にはなかった。</li> <li>●市販の堆肥を購入し、自分で切返し、長期間農場で寝かせ、完熟させてから使用しなければならず、手間がかかった。</li> <li>●市販の堆肥は、堆肥に起因する雑草や病原菌が入っている心配があった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●地元へ販売先が広がった。</li> <li>●岳温泉で朝市を開催している。</li> <li>●食品残さ混入堆肥は、完熟する必要がなく、すぐ使用でき、堆肥づくりの作業時間が減少した。</li> <li>●高温醗酵で作られた堆肥なので、雑草・病害虫の心配が無く、安心して利用できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●旅館組合からの野菜の注文が一定していない</li> <li>●旅館組合との間で、購入野菜の品質および取引量に関する事前の取決めを希望</li> </ul>





・有機野菜を使った料理



・分別、水切りした食べ残し



・正しく分別され



・岳温泉



・愛情を受けすくすく育つ有機野菜

【岳温泉の旅館】



【生ゴミ】

◆生ゴミを細かく分別します



# あだたら野菜



【無農薬有機野菜】

◆再び岳温泉の旅館に出荷



【無農薬栽培】

◆安達太良の元気な大地で栽培



社団法人全国愛農会  
認定番号07-01



・「きらきら有機リサイクル」はガーデニング初心者でも使いやすい堆肥です。



## 岳温泉食品循環リサイクルシステム構築の経緯

- 平成9年秋 ●園分農場「有」が岳温泉旅館協同組合に食品残さの堆肥化協力を求めるが、断られる。
- 平成10年1月 ●安達広域行政組合が可燃ゴミの処理料を5,200円⇒10,000円に値上げを決定(同年4月から開始)。  
●岳温泉旅館協同組合、園分農場に食品残さの堆肥化を要請。
- 6月 ●食品残さの堆肥化始まる。  
(岳温泉旅館協同組合事業)  
・農業研修会・調理師研修会、  
・岳温泉旅館協同組合・園分農場・まるいちフードセンターによる三者協議会、  
・安達太良小学校へ堆肥を寄付。
- 平成11年夏 ●小学校へ堆肥の寄付(岳温泉旅館組合・園分農場)。  
●一農家が食品残さ混入堆肥を用いて大根を作る。「まるいちフードセンター」で販売し大好評を得る。
- 冬 ●岳温泉旅館協同組合が二本松市へ野菜農家の紹介を依頼したが、難しいという返事。  
●岳温泉旅館協同組合、二本松有機農業研究会への堆肥の使用と野菜の取引の要請・決定。
- 平成12年冬～春 ●小学校へ堆肥の寄付(岳温泉旅館組合・園分農場・アベ商会)。  
●有機農業研究会で堆肥の利用始まる。



有機野菜を使った献立の検討



自然した会議