



【上】家庭の廃油を再生した燃料で走るゴミ回収車
【右】回収車に貼られているPRのためのポスター

地球温暖化防止のため
回収したてんぷら油を
リサイクルした燃料で
走っています！

ふ どん家庭で使う菜種油は、ほとんどが海外からの輸入。国産菜種油は1%ほどしかない。昔ながらの国産菜種油を作っているのが鹿児島県肝属郡東串良町の村山製油だ。菜種を炒って絞って、油ができる。かつて鹿児島で多く栽培された菜種だが、輸入の菜種油が入ってきたことと、化学肥料が使われるようになって、肥料として田畑に植えられた菜種が激減してしまい、同時に製油所もほとんどなくなつた。

村山製油の村山實盛さんは昔の菜種油の香りを守りたいと国産菜種の油を作り続けてきた。現在は長男の博隆さんが、あとを継いでいる。実際、国産菜種油は、香りは初夏の花々の息吹を凝縮したような豊潤さ

で、琥珀色の油は力が強く、天ぷらはからりと色よくあがる。一時は、菜種が手に入りにくく、営業の継続が困難と思われたときもあった。しかし、現在は、景観保全と循環型のエコロジカルな作物として見直され、地域でも菜種の栽培を復活させたところもでてきた。なかでも隣町の大崎町の「菜の花エコプロジェクト」との連携は国内でもトップクラスの取り組みとして注目されている。

大崎町は人口1万5000人の農業を主体とした町だ。町ではかつてはゴミを埋め立ててきたが、それも限界となり、あらたにゴミ処理場の建設か、埋め立て地の確保が必要となった。いずれも将来の見通しがたかない。そこで1998年、生ごみの堆肥化と資源ごみの回収システムの構築が始まった。153地区全部の住民に説明が行われ、住民協業で実施が始まった。

地元の民間企業(有)そおりサイクルセンターが協力を申し出て、行政連携とのリサイクルシステムを構築した。紙、ビン、缶などの資源ごみは28分別され、センターに持ち込まれたものは99・9%が資源化され、年間約1000万円のお金に変わる。

4 鹿児島県大崎町の「エコロジカルな菜種プロジェクト」



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ／環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に「ゆらしい島のスローライフ」(学研)、「創造的な食育ワークショップ」(岩波書店)、「田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5つの法則」(NHK生活人新書)など多数。

生ごみはというと、各地区にある収集ステーションの回収容器に集められる。センターに回収されると、草木の剪定ゴミ4対生ごみ1の割合で混ぜられ、自家製の乳酸菌を加えて堆肥センターで発酵させる。切り返して空気を送り込み、半年かけて完熟堆肥となる。これは肥料として売り出されている。

またセンターでは、年間に菜種を含め60種類の野菜を約3haの畑で有機で栽培する農業部門がある。野菜は、地元スーパーや道の駅や直売所で販売をしている。

町では、2001年から菜種栽培を呼びかけ、循環型のエコプロジェクトを開始した。現在、20人が参加、栽培面積は11ha。約10tの菜種がとれるようになった。この菜種は隣町の村山製油に持ち込まれ製油になる。絞ったあとの油かすは最上の肥料として農家で使われる。今では、すぐに完売するほどの人気だ。菜種油は家庭や学校給食に使われるのである。

そして家庭用の食用油の廃油回収も行われている。廃油は専用のポリタンクで集められ、BDF(ディーゼルエンジン代替燃料)となり、ゴミ回収車に使用されているのである。