

エコたま グリーンNEWS



多摩市民環境会議機関紙 第140号(通巻第200号)
2014年12月18日発行 発行人：清水武志朗 編集人：井上ひさかず 〒206-0025 多摩市永山 3-9 東永山複合施設 301(事務局員は常駐しておりません)
e-mail qqh43tdd@train.ocn.ne.jp
URL www.ecomeetingtama.jp

市のごみ減量とリサイクルについて徹底受講



今期の「環境学習セミナー」の第5回は12月7日、市立グリーンライブセンターで開かれた。ここでは3人の講師が、ごみの減量問題、資源としての活用、古紙のリサイクルなどについて語り、ごみ問題中心の受講となった。受講者は19名。最初は市環境部資源循環推進担当の富澤浩課長の話から。

ごみの減量による環境保全について、近年の地球温暖化現象の進行をくい止めるために、二酸化炭素(CO₂)の排出削減に取り組まねばならない。市のごみの流れは、市内各所にあるごみ集積所から車両で収集されたものが、唐木田にある清掃工場に運ばれ、焼却と破碎処理が行われたあと、残ったものが日の出町にある最終処分場に運ばれる。焼却灰はエコセメント化し、不燃残さのみ埋め立てが行われている。



富澤浩課長 だが、CO₂の排出抑制のために、ごみは極力燃やさず、埋め立ても行わない「循環型社会」に転換する必要がある。多摩市の諸計画では、第5次総合計画で「ごみの少ないまちづくり」が策定された。めざすところは「環境負荷の少ない循環型社会を構築していくために、一人ひとりがごみの減量化やリサイクルに取り組む」だ。

みどりと環境基本計画では、長期目標として「環境負荷の軽減」が挙げられ、ごみ・資源については「ごみの減量、資源の有効利用を進め、循環型社会の目標に近づく。一般廃棄物処理基本計画も「廃棄物の発生抑制、再利用の促進、廃棄物の適正処理および生活環境の清潔保持に関する基本方針」を定めている。

市のごみ減量政策では、平成12年のダストボックス廃止以降、減量率が高まり、平成19年でいったん排出ごみが増えたが、翌20年のごみ排出有料化、プラスチック分別などによって減量化が進み、平成25年度の市民一人の1日のごみ排出量は447.3gまで減っている。が、こ



れはダストボックス廃止の前年の平成11年の776.6gと比較すればほぼ半減になる数値。目標値は415.7gだからもう少しの努力で到達圏にある。



一般廃棄物処理基本計画では、計画期間が平成25年度から34年度までの10年間で、基本理念は「協働の力で環境負荷の少ない循環型のまち・多摩を構築する」。ごみの減量目標は、排出量を23年度実績と比較して10%削減、資源化率40%以上を目指し、埋め立て量をゼロに近づけるのが狙いだ。

減量プラス資源化の取り組みでは、資源集団回収補助金事業が行われている。内容は資源の適正分別、再資源化を促し、ごみ減量につなげるとともに、登録団体への補助金の交付による地域コミュニティの醸成を目的に昭和56年度から実施されている。

回収品目は新聞、雑誌、ダンボール、古布、びん、紙パック、アルミ缶、スチール缶、ペットボトルなど9品目。

このほか、小型家電、金属類の資源回収についての話。資源の店頭回収促進事業として「多摩市エコショップ認定制度」があり、リユース食器貸し出し事業や、生ごみ減量政策として、生ごみを自家処理する世帯の増加策を行い、生ごみリサイクルサポーター制度などが採用されている。とにかく、あの手、この手を総動員して、ごみの減量にあたっているのが現状だ。



→エコショップによる店頭回収

資源リサイクルとゼロウェイスト

つぎは当会議の副代表でもある浅井民雄講師(右写真)による「循環型社会づくりのため、資源リサイクルの意義」。



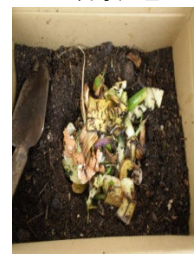
まず廃棄物についての考え方。地球は生きている生命体だから、地球の自然循環の輪に還せない廃棄物をつくってはいけない。廃棄物は必ず出るが、循環するもの。ところが、人間社会の活動の結果、自然循環のなかに入らず蓄積するものがある。プラスチック、放射性廃棄物、焼却灰、PCB・ダイオキシンなどの有害化学物質、CO₂などだ。

ゼロウェイストとは、ごみの排出をゼロにすること。リユース、リサイクルを徹底し、ごみ処理のむだをなくすこと。これは、いまや世界の潮流になっている。

考え方としては①ごみ処理に伴うおカネや資源のむだをなくす、②ごみ処理に伴う環境汚染、環境リスクをなくす、③地域が自立して地域の資源・人材・知恵を生かす、④ごみにならない製品を使い、再生しにくい製品は使わないこと。

生ごみの自家処理

焼却主義の問題点。日本には1700基の大型焼却炉があるが、これは世界の3分の2にあたり、世界で日本だけが焼却にこだわっているように見える。そして大型化、高性能化、広域化が図られている。多摩市



でさえ、1日24時間・200トンのごみを燃やし続けなければならない。さらに最終処分場を永続して管理していかなければならない。

「燃やせるごみ」の内訳は、生ごみが40%、紙類が30%、木・布・汚れたプラスチックその他が30%となっている。この40%の生ごみの資源化が進むと、①焼却ごみから生ごみがなくなり、リサイクルが進んで大型焼却炉が不要になる、②焼却ごみの水分が減少し、焼却効率が上がり、必要な燃料が減る。(現状はリサイクルが進み、1日200トン燃やす量の確保が難しくなっている)

最後に、生ごみのリサイクルは家庭でも完結できるのだ。生ごみの分別→さまざまな方法で堆肥化→庭やプランターなどで活用する→野菜や花の栽培に活用する→生ごみの分別と循環する。堆肥化の方法については、随時、講習会などが開かれているので、市のごみ対策課に問い合わせを。



ベランダ栽培を楽しもう(最後の佐々木義春氏の講座内容は次号に)

環境地図展 全出展作345点中、優秀賞11点



入賞者と選考委員の先生たちが一堂に会した。ラリーと特別展示室を使って開かれた。今回は中学校の作品が250点と全作品の70%以上を占め、95点の小学校の作品を大幅に超えたのが特徴。

全作品に目を通した作品展の運営委員会による選考で、優秀賞が11点、奨励賞が9点選ばれ、13日の午前中に行われた表彰式で製作者の生徒らが表彰を受けた。

おもな入賞作品は「多摩市AED設置マップ」(多摩永山中学校1年・福島小径さん)が国土交通省国土地理院長賞、「鶴見川水質調査MAP」(多摩大学付属聖ヶ丘中学校1年・池田拓未さん)が環境情報科学センター理事長賞、「多摩市小学校 飼育動物MAP」(豊ヶ丘小学校6年・瀬角心之介さん)が日本地図センター理事長賞、「多摩市小学校校歌に見られる風景地図」(北諏訪小学校6年・増田詩南さん)が地図調製技術協会会長賞など。

とくに、小学校の飼育動物を全校をまわって調べたり、校歌に出てくる風景を、例えば富士山とか桜、多摩川を含む水などと歌詞の風景を統計にとって数字を並べたりした作品などがユニークだった。

「すむ、ちかくの公園マップ」(南鶴巻小学校3年・伊藤初実さん)は日本地図学会会長賞を受けたが、講評では「近くの公園から都立公園、そして国立公園、さらに外国の公園まで調べるように発展していくのが地図づくり



の意義だし、おもしろいところだ」と指摘されていた。

これらの作品は今後、全国このような地図作品を製作している学校との合同作品展 家族連れで見にくる人が多かったなどに出展するため、各地を巡回することになる。



第16回消費生活フォーラムで学校出展にぎわう

第16回多摩市消費生活フォーラムが12月5～6日にベルブ永山で開かれ、多くの催しが行われた。主催は同フォーラム実行委員会。ここには、当会議も「さえずりの森の植物」と「多摩市内



教育関係者も見に訪れたで見られる主な野鳥48種」の2枚のパネルを展示した。

ここで目を引いたのは、会場近くの小学校4校が出展した作品が、ひとつの壁全体を埋めたこと。

連光寺小学校が5年生による「SATOYAMAプロジェクト」、北諏訪小学校が「生ゴミのリサイクルプロジェクト」、瓜生小学校が「環境新聞」、永山小学校も同趣旨の「新聞」を壁いっぱい貼り、壮観そのもの。



その他、消費生活に関わる多くの団体が出展したり、セミナーやミニ講座などが開かれ、来場者も多くフォーラムは大いに盛り上がった。

多摩TVのインタビューを受ける久保田さん

エネ協の年おさめは「福島日本酒」で

多摩循環型エネルギー協会の12月最後の会合は、ゲストに聖蹟桜ヶ丘商店会連合会会長の平清太郎さん呼び、平さんが東日本大震災以来続けてきた福島県の被災地、浪江町とのつながりを紹介してもらった。



ゲストは平清太郎さん

毎年、<せいせき桜まつり>の前にイベントとして、被災地3県の人や浪江町長などを呼び、現地の状況を聞くなど、被災地支援の交流を続けているが、桜まつりそのものでも「浪江焼き麺」や岩手・大槌町由来の日本酒「浜娘」、福島県いわき市の同「壽」などが、多摩市の酒販組合も支援しながら販売されている。

つぎに各地の地酒の販売で知られる関戸の小山商店の小山喜八さんが、福島県喜多方市の大和川酒造店のお酒、「弥右衛門」を持ってきてくれ、日本酒についてのうんちくを語ってくれた。なぜ大和川酒造店かというところ、この佐藤弥右衛門社長(63)が「会津電力」という会社を立ち上げ、今年からメガソーラー事業に乗り出したから。

エネ協の会員も十数人集まり、その日本酒の試飲と女性会員手づくりの「もつの煮込み」などを味わった。弥右衛門は新酒とにごり酒の2種類あり、どちらもおいしかったが、小山さんによると酒も新酒から寝かせるとまろやかな味になるとか。→小山さんと弥右衛門

