

食品のライフサイクルにおける CO2 発生量削減の可能性

チーム名：神戸を愛する“フォーG・B・T”

リーダー：森下利広、メンバー：藤本智子、片岡隆夫、林源登

4月当初、我々は「食品ロス削減がCO2の削減にも寄与できる」と考え研究を進め始めました。しかし、研究を進めていくうちに、どうしても捨てられてしまう食品を「ゴミ」として最終処分している現状にぶつかりました。食料自給率38%しかない日本のこの現状は「持続可能な世界の実現」に逆行していることに気づかされました。

そこで、食品のライフサイクル「生産→加工→流通→消費→廃棄」の中で、加工食ロスの削減とリユース、フードマイレージ、家庭系食品ロスの削減手法、最終処分を見直し、できる限り資源化しCO2を削減する方策を検討することとしました。

その実態を知るために、5月末から11月にかけて「神戸市役所環境課」、「コープこうべ」、堆肥化事業を実施している「鹿児島県阿久根市」と「日置市」、三木市で総合リサイクル事業を行っている「大栄環境(株)」、生ゴミを使ったバイオマス発電を実施する「豊橋市バイオマス利活用センター」をリサーチしました。

鹿児島県の両市では10年ほど前から「生ゴミの堆肥化」に取り組んでおられ、今ではすっかり市民生活の一部となっている現場を目の当たりにしたのは衝撃的でした。

日置市では「よかんどシステム」の構築で、ゴミ処理費削減・CO2削減で市に寄与しただけでなく、一大産業となっており、パートナー企業は昨年、環境にやさしい取り組みが評価されて、環境大臣賞を受賞されました。

豊橋市では、水道局・環境局・特定目的会社が一体となり、部局の壁・官民の壁を越えてのバイオマス発電施設の完成で、削減効果の他に、売電により年間約2.7億円の収益を上げる計画とのことでした。

リサーチを通じて、生ゴミの資源化＝『堆肥化』『飼料化』『バイオマス発電』が、農業政策・里山対策・竹害対策にもなりうることがわかりました。次の世代に豊かな自然を残すためにも、「我らが愛する神戸」に是非取り組んでいただきたいという思いを強くしました。

4人グループで10ヶ月あまり、次々と新しいリサーチ先が見つかり、新しい発見がありみんなワクワク。多くのことを学び、充実のグループ学習でした。

「フォーじじ・ばば」の願いが届きますように。

