

# 食の現場から

## 久留米の保育園で菜園づくり指導 ごみ減量化・食育の一石二鳥



野菜の切りくずをちぎり、畑にまく園児とアドバイザーの白仁田裕二さん(右)=7日、久留米市津福本町の金丸保育園で

# 調理くず おいしい野菜に

保育園で出た調理くずを菌ちゃん(微生物)に食べさせよう。久留米市が昨年4月から始めた「生ごみリサイクルアドバイザー派遣制度」。生ごみを使った野菜づくりをしている市民が出かけ、野菜づくりを指導する。園児は自ら育てて食べることで、食物の循環を学ぶ。ごみ減量化と早いうちからの食育という「一石二鳥」の試みが広がりつつある。(河口健太郎)

同市津福本町の金丸保育園で今月7日、4歳児クラスの23人が、生ごみリサイクルに挑戦した。

同園の脇の幅約2m、長さ十数㍍の土地の一部を浅く掘り返した後、園児がニンジンやリンゴの皮をちぎってまき、素手やくわで土を混ぜた。腐敗防止のためを入れた米ぬかを手にいっぱい付け

ている白仁田裕二さん(47)。「菌ちゃんは土の中住んでいます。生ごみを使った堆肥づくり

している白仁田裕二さん(47)。「菌ちゃんは土の中住んでいます。生ごみを使った堆肥づくり

され、4人を計25回派遣した。新年度から参加したい、というところも出

てきているという。

同園では昨年秋から生いがするね」と笑顔を見せた。生ごみへの抵抗感はないようだ。

この日のアドバイザーは、生ごみリサイクルや野菜づくりの勉強会を開いている団体の代表で、市内で自ら育てた野菜を提供する居酒屋を経営している白仁田裕二さん(47)。「菌ちゃんは土の中住んでいます。生ごみを使った堆肥づくり

をしていたが、自己流でうまく分解されなかつた。そこで、アドバイザーを依頼し、園児と一緒に本格的な土づくりを始めた。キュウリやブチトマトなどの夏野菜を育てて、7月の「お泊まり保

園から出る調理くずを土に混ぜて2週間ほどたつと、キャベツの切りくずなどが消える。月1~2回の土づくり作業に参加した園児は驚き、野菜への関心はさらに高まつた。国分志男美園長は「土づくりの段階から参加し、食べ物が循環することを何となくでも感じてくれたらいい」。

園児の中には菜園を見ながら「このトマト、おいしそう」と話す子もいて、「農」と「食」がつながっている。植えられている野菜の名前を覚え、給食と一緒にシュンギクやホウレンソウのおひたしも食べている。

同市のリサイクル推進室は「保育園から子供たちの家庭に活動が広がってほしい」とさらなる効果にも期待しているよ

うだ。量や堆肥化、野菜づくりの活動をしている市民を講師役として、保育園や小学校に派遣。直接、土に混ぜる方式や、段ボールの中で堆肥化する方式などそれぞれのやり方で指導をしてもらう。市は1回5千円の謝礼を負担する。過去1年間に、17保育園、2小学校で利用され、4人を計25回派遣した。新年度から参加したい、というところも出

て調理する計画だ。