



スポットニュース

イベント「環食しよう！」市民700人参加
こうべバイオガスで新しい食のリレー提案
(キッチンから考える水循環委)

「キッチンから考える水の循環」実行委員会はこのほど、下水道で生まれるエネルギーが参加した。

「環食しよう！」を合言葉にしたこのイベントは、神戸市の恒例行事「アーモンド並木と春の音楽会」(第8回)に併せ、同実行委員会と神戸市が共催で開催したもの。国土交通省近畿地方整備局ならびに環境省近畿地方環境事務所の後援のほか、(株)神鋼環境ソリューション、(株)コープムービング、JA全農兵庫・JA兵庫六甲の協力の下、実現にいたった。「環食」(かんしょく)は実行委員会が作った造語で、①食べ物に感謝して残さず食べる(完食)、②地球に負荷を与えない“やさしい食”の実践(環境)、③下水道に集まる食べ残しなどを資源に変えて食卓に戻す(循環)、の3つの想いが込められている。

当日は、まず、地元JAの野菜を、こうべバイオガスを燃料に走る自動車でクリーンに輸送。同食材でミネストローネを作り、無料で参加者に配った。その上で、下水処理場を核として、食べ物由来の資源を食の循環の中に戻していくことを訴えた。試食は10~20人単位で入れ替えながら行い、最終的には約700名が環食の説明を聞いた。イベントのテーマどおり、料理を残す人はほとんどなく、「食の循環や、食材と私たちの行動のつながりが分かった」などの声も多く聞かれた。

実行委員会は今回のイベントについて、「下水道は単に汚れた水を集めて処理するだけの施設ではなく、大量の有機物などが集まる資源の宝庫。循環型社会の構築が求められる中、その優れた機能を積極的に活用していこうという提案」としている。食物残渣などで作った肥料で農作物を育て、それを食物残渣などから取り出したこうべバ

ギーを食の輸送などに活用し、持続可能な食のリレーを地域ぐるみで完成させようという新たな試みをスタートさせた。3月20日、神戸市東水環境センターで、こうべバイオガスによってクリーン輸送した食材を使い、料理の試食とともに食のリレーを学んでもらうイベントを開催。約700名の市民



10~20名単位の入れ替えで、延べ約700名にPRバイオガスで走るトラックで店舗に運び、家庭の食卓まで戻していく。こうした一連のサイクルを分かりやすく説明することにより、「食べ物を食べて終わり、残りかすを捨てて終わりではなく、明日の食卓につなげる食べ物のリレーが“環食”であり、その考え方をPRした」という。

ちなみに、食の移動に伴う環境負荷は、CO₂で言うと食材1t・1kmの輸送(トラック)につき約167gの排出が目安。今回のイベントでは30kgの食材を約30km運んだことから、約150gのCO₂が削減された計算になる。この数字はさほど大きなものではないが、「今後、環食の考え方が拡がり、全市あるいは全国的に実践されるようになれば、下水道の機能拡大とともに、環境効果も大きくなっていくはず」と実行委員会。「食のリレーは、自らがその中にいることを理解してはじめて成り立つもの。受けたバトンをいかに次走者が走りやすいように“つなぐ”か、一人ひとりが行動を見直す良い機会になったのではないかと話している。

実行委員会は今後、バイオガス(こうべバイオガス)で運ばれた食材を示す「環食マーク」の作成にも着手したい考え。このマークが普及すれば、継続的な下水道の見える化にもつながるとみている。