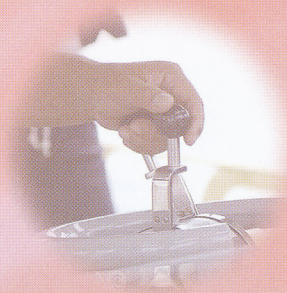




TOKYO KEIKI REPORT

Views



2010.10 No.116

【社会を**見る**】

巨大タンカーの安全な接岸に 活躍するレーザ技術

02 社会を見る

05 最前線を訪ねて

08 人と語る

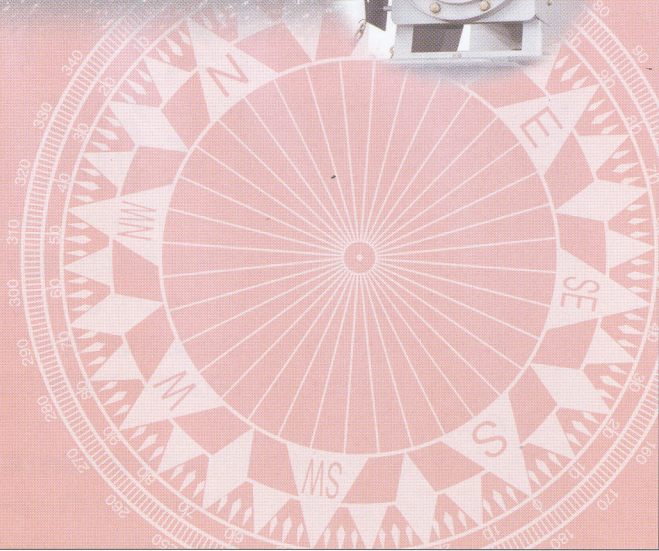
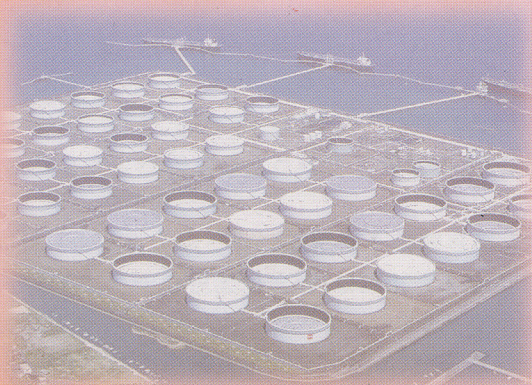
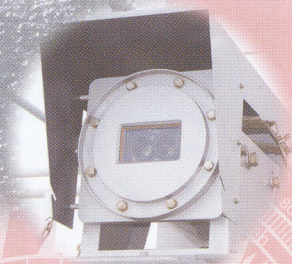
10 東京計器のいま

VIEW

FRONT

TALKING

NOW





最前線を
訪ねて

キッチンから考える 水の循環

～下水道の「見える化」推進～



いま、産業界では水ビジネスのグローバル展開が話題を集めています。もっと身近なところから私たちの生活に欠かせない大切な「水」を見つめてみようという運動が盛り上がりを見せています。

フォア・リレーションズ株式会社代表の中山勲さんが進める「キッチンから考える水の循環」もその1つ。水と生活との接点となるキッチンを中心にしながら、水資源の有効活用と保護について一人ひとりができること、地域ぐるみでできること、社会全体で取り組むべき施策などを考え、その実践に向けて全国各地で活動を行っています。

今号の「最前線を訪ねて」では、水とキッチンとの関係について、中山さんにお話をお伺いしました。



フォア・リレーションズ株式会社
代表取締役
中山 勲さん

●下水道事業者と地域住民とのコミュニケーションの担い手として

ー取り組みを行うきっかけは何でしたか。

中山 私がキッチンという日常の視点から水の循環について考えはじめたのは、下水道業界を担当する取材記者の頃でした。取材を重ねるにつれて「下水道が見えていない。そのために水の循環が正しいイメージで語られなくなっている。飲む水も大事だが、排水口から先にもっと目を向けてもらわなければ」という気持ちが高まっていきました。記者としての経験を活かして、下水道事業者と地域住民とのコミュニケーションの担い手になれないだろうか考えたのもこの頃です。そして、フォア・リレーションズを起業して独立し、約3年前に「キッチンから考える水の循環実行委員会」を立ち上げました。

ーなぜキッチンなのでしょう。

中山 家庭と下水道との接点にはお風呂やトイレなどもありますが、キッチンは「食べる」という人の喜び

や楽しみがあふれた場所ですので、より身近な話題として実感していただけと思ったからです。たとえば最近、「江戸前の復活」という言葉をよく耳にするようになりました。下水道整備等のおかげで東京湾がきれいになり、一時激減したマハゼやイワシなどが再び獲れるようになったとのこと。これはマスコミ報道の効果もあってか、家庭の食卓でもしばしば話題にのぼるようです。「環境問題」というと難しくとらえられがちですが、食べ物を中心にすると実にざっくばらんに語り合えるものです。

こうした視点から下水道や水の循環に思いを巡らしていただきたいと思います。

ーどのような活動をなさっているのですか。

中山 プロの料理人やホテルの関係者、調理師を目指す学生や講師、市民団体との意見交換会をはじめ、料理セミナー等を通じて食と水との関係を感じていただけるような活動を行っています。まずは下水道への関心の扉を開いていただくことが第一歩ですので、形式にこだわらず多彩で楽しめるようなイベントづくりを心がけています。参加者が1つでも2つでも新たな気づきや発見をして帰っていただけたら嬉しいですね。



「キッチンから考える水の循環」の
シンボルマーク



神戸市の東水環境センターでは「環食」イベントを開催。延べ700人の市民が参加



卵形をした消化タンクでバイオ

●明日の食卓につなげる「食のリレー」

「環食」という試みもあるそうだが。

中山 これは、食べ物に感謝して残さず食べる（完食）、地球環境に低負荷な食の実践（環食）、下水道に集まる食べかすなどを資源に変えて食卓に戻す（循環）の3つの想いを込めた造語です。下水道には「食べ物由来の資源」があるわけですから、それを食のサイクルに活用しない手はありません。食べかすを肥料として育った農作物を、食べかすで作ったバイオガスを燃料とするトラックで運び、食べかすから生まれた都市ガスや電気（発電燃料化）で再び家庭のキッチンに戻していく。食べ

たら終わり、食べかすは捨てて終わりではなく、明日の食卓につなげる「食のリレー」に結びつけようというのが環食のコンセプトです。今年3月には、神戸市主催の「アーモンド並木と春の音楽会（東水環境センター）」で環食イベントを実施しました。東水環境センターでは下水から生まれるバイオガスを2008年から循環エネルギーとして本格的に供給し、市バスやゴミ収集車などを走らせています。当日は、バイオガス車で運んだ地元産の野菜を使ってミネストローネスープを作り、来場者に振舞いながら、食のリレーについてお話しさせていただきました。

イベントでの反応はいかかでしたか。

中山 下水道は「捨てるための施設ではない」ということをご理解いただき、少しでも下水道の「見える化」を進めることができたのではないかと思います。また、食のリレーを知ることによって食べ物を大切にする気持ちを再認識し、料理は食べられる分量だけ作って残さず食べるという行為も「エコクッキング」という立派なエコなのだということを知りましたという声を頂戴しています。お子さんたちには、バイオガスを「バクテリアのおなら」とユーモアを交えて分かりやすく表現し、その仕組

キッチンから考える 水の循環

～下水道の「見える化」推進～



「下水道展 2010」ではスタンプラリーで子供たちに下水道を知ってもらう企画を実施



ガスを醸成している

【東京計器の下水道向け計測機器】

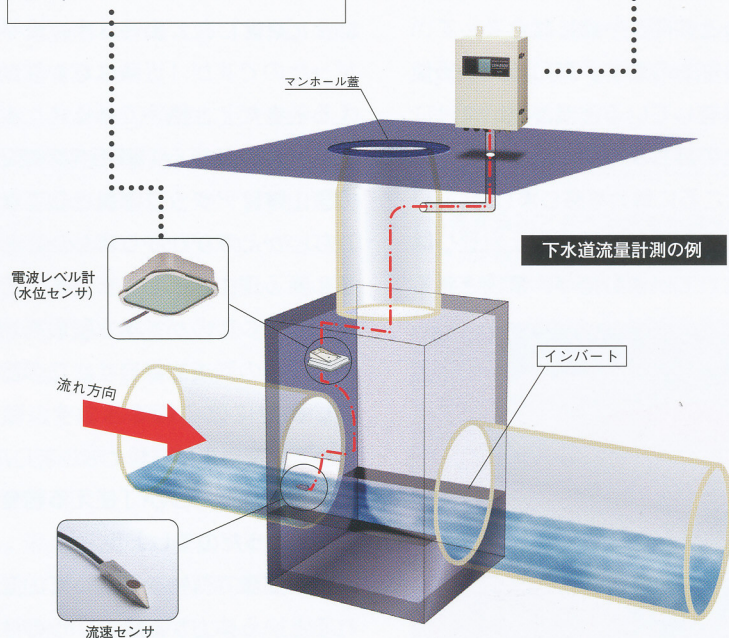
東京計器では各種流体計測機器をお届けし、最適な下水処理管理の実現に貢献しています。

◇平面アンテナ電波レベル計

アンテナ（マイクロ波送受信部）と変換器が一体となったコンパクトな電波レベル計です。管渠内などのような狭小空間でも容易に設置できます。

◇超音波開渠流量計 UVH-2000

下水などのように異物や気泡を含む液体、スラリー液（粘性のある液体）の流量計測に適しています。下水処理場の維持管理や公共・流域下水道の流入量監視に役立ちます。



下水道流量計測の例

◇電波レベル計 MRG-10(左) / RTG-40(右)

マイクロ波を利用した非接触測定のため、測定対象物の付着性、腐食性、密度変化の影響を受けることなく高精度に液位を測定。下水処理場においては、沈殿槽や汚泥槽等の液位管理に利用されています。



みを紙芝居で説明したところ大好評でした。

ー最後にひとことメッセージをお願いします。

中山 私たちの生活を支える水は、絶えず循環しています。そして、その循環の輪の中に身近な空間として存在するのがキッチンです。下水道をはじめ、使った水を元の姿に戻す人工的な仕組みを適切に機能させるとともに、私たち一人ひとりが水をつなぐランナーであるという意識が大切だと思います。流した水はいつしか自分のところに戻ってくるのですから。