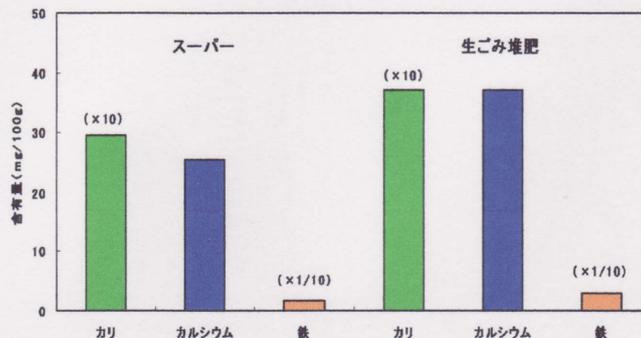


1 生ごみの処理

いま日本では生ごみのほとんどを焼却処理しており、先進国にある焼却炉の7割は日本に集中すると云われます。生ごみの焼却にはダイオキシンの発生、焼却灰への重金属の濃縮などいろいろ問題があり、焼却炉には重装備化が求められます。一方、生ごみを堆肥にすればダイオキシンになるものが腐植となって生きた土を作り、重金属になるものがビタミン・ミネラルとなって栄養価の高い野菜に変わります。生ごみは堆肥化するのが自然の摂理に叶っています。



にんじんのミネラル含有量の比較

2 農業の国際化 (グローバル化)

日本の TPP への本格的参加が決まり、農業の国際化がこれからますます進みます。ここで心配されるのは農産物の大量生産 (工業化) に拍車がかかることです。化学肥料・農薬の使用は勿論のこと、F1種、遺伝子組換え農産物も当たり前になってくるでしょう。「三里四方のものを食べよ」という古い言葉があるように、農業は本来、我々の暮らしの一部であるべきものです。生産者と消費者の距離が離れれば離れるほど、また、大量生産されればされるほど、農産物は我々にとって不健全なものになることを知る必要があります。

3 持続する社会

自然界のすばらしいところはあらゆるものが循環してごみの発生がなく、必要なエネルギーも太陽エネルギーだけで、太陽と水がある限り持続が可能なことです。つまり物質の流れは一方のみでは、最終的にもものはごみとして蓄積されるのに対し、循環はごみを再生して持続性が維持できるのです。しかしそれが人間の手にかかる循環 (リサイクル) では、処理に膨大なエネルギーを必要とし、循環しても劣化製品にしか再生できないため、循環には極力自然の力を利用することが求められます。

ごみの焼却処理を考えてみましょう。一見ごみが消えすっきりします。しかし循環のない一方の処理のため、ごみは燃焼ガス (硫酸ガス・硝酸ガス・PM2.5・CO₂ など) や灰 (重金属・ダイオキシンなどが濃縮) といった新たなごみに姿を変え、大気汚染や温暖化、汚染水や飛散物質として、いつまでも我々の生活に実害を及ぼすこととなります。生ごみの堆肥化は自然の力を利用した循環であり、エネルギーをあまり使用せず持続が可能なのです。

次に食糧の輸入について考えてみましょう。いま日本には大量の食糧が外国から入ってきています。これも一方通行の流れであり、日本は大量の肥料分 (地力) を外国から奪って砂漠化を促し、国内に

はそれが蓄積して生活用水の汚染を招いています。1956年、アメリカでブルーベビー事件が起きました。化学肥料に汚染された井戸水で作ったミルクを飲んだ赤ちゃんが、大勢真っ青になって死んだのです。そのときの井戸水の硝酸性窒素の量は約 10mg/l、いまの日本の水道水の硝酸性窒素の基準値 (10mg/l以下) はこれと同レベルで、これをクリアしない水道水もあると云います。日本にはもうこれ以上肥料分を受け入れる余地はないのです。また、農産物の生産には水が欠かせず、食糧の輸入では大量の水も外国から奪っています。その量は年間琵琶湖貯水量の 2.7 倍にもなるそうです。オーストラリアでは干ばつが慢性的に続いていて、農業が市民の水不足に影響を及ぼすことが問題視されています。干ばつはヨーロッパ、アジア、北米、アフリカの各地でも頻発しており、農業の工業化は決して持続可能ではないのです。

4 地産地消 (ローカル化)

「食律」という言葉があります。人間を始めあらゆる生き物には、与えられた環境の中で生きるのに最も適した食べ物、ライオンにはライオンの、エスキモーにはエスキモーの、熱帯地方の人には熱帯地方の人の食べ物があり、食律に従った食べ物を食することが自然の理に叶い、最も健康的であることを論じたものです。安いから、おいしいから、珍しいからと云って地球の裏側の食べ物を食べることは決して健康的ではないのです。仏教の教えに「身土不二」という言葉があります。我々人間も地域自然の一部であり、自然 (土) と調和して生きることが肝要で、地元の食材を食べることの大切さを教えています。しかし日本が海外から輸入している食糧の平均輸送距離は約 15,000km にも及び、直線距離にすると南アのケープタウンから運んできたものを食べることになるそうです。この数値は諸外国と比べても突出しており、地球環境の面からも問題があります。



輸入食糧の平均輸送距離

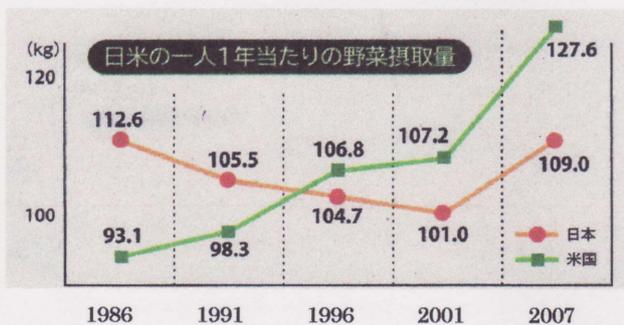
5 有機野菜

リービヒの植物の「無機栄養説」が 19 世紀に登場すると、化学肥料が農業に大量に使用されるようになりました。化学肥料は大量生産が可能で安く、取り扱いも楽だからです。しかし化学肥料は土壌微生物を殺してしまうため農薬が欠かせなくなり、砂漠化も促進しました。農作物は土壌微生物がいっぱいいる生きた土でないと元気に育たないからです。土壌微生物を増やすにはエサとなる有機物が必要で、昔からきゅう肥 (家畜の糞尿から作った堆肥) などが大量に土に投入されてきました。しかしいまの牛・豚・鶏などは生産効率を上げるため、「食律」に反する高栄養価の配合飼料で育てられるので発病しやすく、それを防ぐのに 30~40 種類もの抗生物質・抗菌剤が同時にエサに添加されます。こうした家畜の排せつ物には抗生物質がたっぷり入っており、これから作った堆肥には抗生物質の耐性菌があふれ、野菜には耐性菌が付着します。もしこれが原因で病原性耐性菌に感染したらどんな抗生物質も効かず、有機野菜だからと云って安心はできないのです。いま全国で毎年 2 万人もの方が耐性菌の感染で生命を落としているそうです。しかし野菜についての規制はなく、JAS マーク

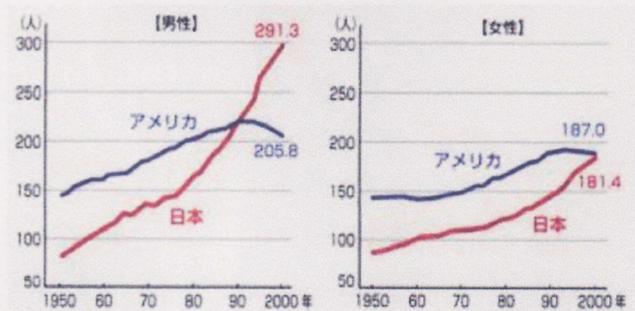
が付いているから、自然食品店で売られているからと云って安全の保障はないのです。一方、生ごみの堆肥には抗生物質の心配はなく、生ごみに付いた化学肥料や農薬、コンビニ弁当などから入ってくる食品添加物も微生物が分解してくれます。

6 食事こそが一番の薬

いま新聞・テレビには健康志向の食品・薬のコマーシャルがあふれています。多くの人が健康のための薬を求めるからです。1970年代、アメリカは医療費の高騰に頭を痛め、マクガバーン上院議員が中心となり、世界中のガン・心臓病などに関するありとあらゆる文献を徹底的に調査しました。そしてマクガバーンレポート（1977年）で、ガンや心臓病などの慢性病は「食源病」であり、薬では治らなると結論し、①肉・乳製品・卵などの動物性食品を減らす、②無精白の穀物・野菜・果物を多く食べることを勧告しました。そして地球上で最も理想的な食事として「日本食」（ただし元禄時代以前の玄米・雑穀を主食としたもの）を挙げました。これ以降アメリカでは食生活の改善運動が始まり、1991年からは「5 a Day」（1日に5皿分 350gの野菜と 200gの果物を食べる）運動が展開されています。いまやアメリカ人の野菜摂取量は日本人を追い越し、その効果はガンの死亡率減少という結果にはっきり表れています。人間の身体は約 60 兆個の細胞からできていますが、新陳代謝によって1日に約 1 兆個の細胞が生まれ変わります。つまり正しい食事では身体を約 2 か月で置き換えることは可能であり、正しい食事こそが健康の一番の薬なのです。



日米の野菜摂取量の比較



人口 10 万人当たりの全ガン死亡率

7 「エコの環」づくり

いま我々は地元の吉津小学校区で、地区の生ごみで栄養価の高い安心・安全な野菜を育て、それを地区で消費する「エコの環」づくりに取り組んでいます。「エコの環」野菜で「5 a Day」運動を展開することが環境の改善、健康づくりにつながると信じるからです。ごみ処理問題は非常に大きな環境問題の一つで、中でも生ごみ処理が一番の課題とされます。生ごみの堆肥化については色んな方法が全国的に行われています。しかし堆肥化のみでは経済的自立が難しく、なかなか普及しないのが実情です。そこで我々は地区の高齢者の力を借り、生ごみ堆肥でより付加価値の高い野菜を栽培・販売し、自立することを考えています。農業も大量生産によらないと自立は難しいのですが、高齢者の小銭稼ぎとしてなら可能性はあり、地区の健康づくりになるのなら協力も得られやすいと考えるからです。こうした試みは全国的にも珍しいと考えます。ただ、現状は生ごみ処理量がまだ月に 350~400kg と少なく、野菜の出荷量に限度があるうえに知名度もなく、販売額は月に 3~4 万円に留まっています。月に 200 千円ほどの販売額が確保できればパートの雇用も可能となり、事業の自立・拡大につながると考えます。我々の活動が少しでも多くの人に理解され、野菜を買ったり活動に参加したりすることで、「エコの環」が少しでも早くスムーズに回るよう、皆様のご理解、ご協力をよろしくお願い致します。