

廃棄ではなく「循環」させる



2008年、「春のレストランフェア」の中で、レストラン街から出た生ごみをたい肥化させる「生ごみリサイクル」を紹介したサンシャインシティ。「春のレストランフェア」は今年も実施されるので、今回、管理部の坂田裕一さんに企業としてのリサイクルの取り組みについてお話をうかがいました。



『株式会社 サンシャインシティ』

管理部／坂田 裕一さん

2006年2月から生ごみリサイクルを行う。施設内に「ゴミストックルーム」が設置されており、飲食店の全店舗がこのリサイクル活動に参加し、食品の完全循環型を目指している。また、開業当初から館内で使用された上水（雑排水）を処理し、トイレの洗浄水として再利用している。さらに1993年からは、オフィスから廃棄される紙のトイレトーパーへの再利用が行われており、環境への意識が高い。

生ごみリサイクルをはじめたきっかけは、毎日たくさん廃棄される生ごみをただ捨てるのではなく、環境配慮について考えはじめる動きが社内でも起きたことでした。開始した当初のリサイクル率は1ケタ台でしたが、現在では約60%まで上昇しています。

廃棄された生ごみは、千葉県銚子市の農業組合が運営するプラントでたい肥化し、現地の農家の方が使用しています。

「春のレストランフェア」では、このたい肥で育てたキャベツを購入し、各店舗が趣向を凝らしたメニューを提供しました。環境に対する配慮や食品の安全性等から、お客様の反応も大変良かったです。

生ごみリサイクルをはじめてから、従業員の意識にも変化があらわれ、リサイ

クルできる食品とできない食品の分別や、燃えるごみと燃えないごみの分別にも気をを使うようになりました。また、各店舗にごみの分別表が掲示されており、店舗ごとにごみを分別し、以前よりリサイクルへの関心が高まったように思います。

サンシャインシティでは、生ごみリサイクルだけでなく、排水や紙のリサイクルも行われています。あらゆる切り口からリサイクルを行い、つねに循環の意識を持ち環境活動に取り組んでいます。



「ゴミ分別表」はゴミストックルームのほか、各店舗にも掲示されている。

TOPICS 「巢鴨駅前商店街ソーラーアーケード等整備事業」が環境大臣賞を受賞

このアーケードは、巢鴨駅前商店街振興組合が、省エネルギーと地球温暖化防止に寄与する最先端の技術と「和」の伝統的な雰囲気とが融合した新しい街づくりのスタイルの一つとして、平成20年3月に設置したものです。

「巢鴨駅前商店街太陽電池発電所」とも呼ばれ、歩道部分には、ソーラーシステムによる発電量が目で見える装置も設置されています。太陽光を浴びキラキラ光りながら、今日も多くの来訪者に「人と地球にやさしいまち 巢鴨」をアピールしています。



アーケードには、全長270メートル、計188枚のソーラーパネルが設置され、CO2削減に大きな効果をあげている。

エドらむ②

現在のように保存技術や運搬手段が発達していなかった江戸時代。当時はどのような食材を使っていたのでしょうか。今回は「江戸のエコな食事情」をご紹介します。

昨年は肉の偽装や農薬の混入事件など、食に関するニュースが大きく取り上げられました。健康を願う私たちにとって、食はとても重要なことです。

安心・安全な食をいかに確保するか、また一方で、わが国の食糧の自給率が40%程度という現状において、健康な暮らしを送るうえで不可欠な「食」について、皆でしっかりと考えなければと思います。

さて、江戸時代の食はといえば、地産地消が当たり前で、この辺りでいえば「すかも小蕪」「雑司谷南瓜」「滝野川人参」「滝野川牛蒡」などなど地域ブランド品が数多く生産

されていました。しかし、残念なことには練馬大根や小松菜など数えるほどになってしまいました。このように江戸のまちでは、地元で生産された地域ブランドの農産物を安心して食べることができ、そして糞尿を下肥に利用するなど循環型の社会でもありました。

また当時は、今のように食品を保存する技術が発達していなかったため、その日に取れたものを購入して調理していました。そのため今よりずっと新鮮なものを食べていました。庶民の食卓は質素ではありましたが、旬の食材を利用して最も高い栄養価を摂ることができたのです。



文／高橋 隆さん(西巣鴨在住)
江戸東京博物館ボランティアガイド
毎年小学校のヤゴ救出作戦で、スクールスタッフとして活躍。
東京都環境学習リーダー