



■大阪湾再生市民プロジェクト～第10回淀川でしじみ獲り～

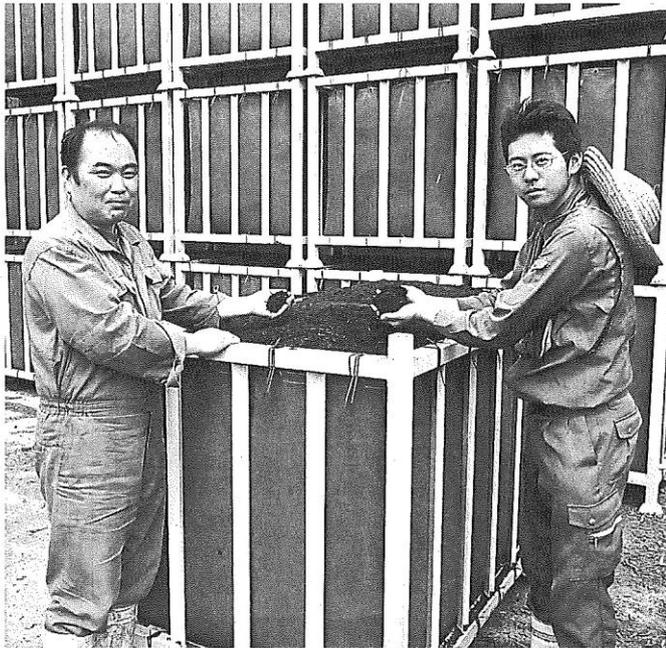
【日時】7月7日(日)10:00～15:00 【場所】新淀川河川敷(JR塚本駅徒歩8分)

【参加料】前売り大人(中学生以上):1,000円、小人:500円、当日大人(中学生以上):1,500円、小人:800円

【お問合せ】EMポカシネットワーク大阪:06-6782-6518、NPO法人よみがえれかんきょう:06-6301-2186

■7月15日は、全国一斉EM投入です。今年もご協力よろしくお願ひ申し上げます。

EMを活用したオガ粉養豚に取り組む「神石エコファーム」様が、「食品残渣の液体肥料給与 循環型養豚を実現」と題し6月1日付農業共済新聞ひろしま版で紹介されました。畜産業は悪臭を発生するために地域から倦厭されていましたが、廃棄物を回収し良質の一次産品を提供することで、地域の産業振興の中核を担う産業へ変化しうる可能性を秘めた好事例です。



▲出来上がった堆肥を手を山本支店長と宅谷さん

【東部】食品残さを麹菌で発酵させた液体飼料を豚に与え、豚ふんと廃材のチップを堆肥へ循環させている「(株)中国開発 神石支店 神石エコファーム」(神石高原町、豚800～900頭)。2011年6月に養豚・堆肥事業を立ち上げ、3年目を迎える。豚肉を「神石高原ポーク」、堆肥を「森と小豚の恵み」の名で販売し、新たな特産品を目指しながら、地域・自然環境保護に力を入れている。

中国開発 神石支店

神石エコファーム 神石高原町

総合循環型リサイクル企業の(株)中国開発は、間伐材や廃棄物処理に携わる中で、食品残さをリサイクルした液体飼料に着目。鹿児島県の(株)源麴研究所が開発した、食品残さに黒麹菌を加え液体飼料を作り出す「GENリキッドフィードシステム」を導入した。食品業者や地元の道の駅などの食品残さや、特産のトマトを含めた野菜などを毎日2～3リットル回収。黒麹菌を加えて17時間発酵させると飼料になる。同社の山本広海支店長(49)は「液体飼料は酸性なので雑菌が発生しにくく、ふん



真つすぐに育ったアスパラガスを手に栗田さん

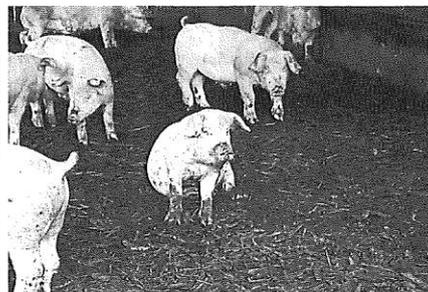
の臭いは少ない」と話す。もともと養鶏場だった場所を整備した2軒の豚舎に、ウッドチップを1層の厚さに敷き詰め、EM菌(有用微生物)を散布する。その上で飼育することで、排せつ物中の黒麹菌とEM菌により排せつ物は自然に分解する。ある程度排せつ物がたまると表面のウッドチップと一緒に取り出し、2～3カ月熟成させると堆肥は完成だ。従業員の宅谷和朗さん(24)は「発酵で最高80度以上にもなる。完全に発酵させるので堆肥に臭いはない。作物の育ちがいいと好評です」と自信を見せる。

ふんと廃材チップを堆肥に 「作物の育ちがいい」と好評

同社の堆肥を使用する栗田久代さん(22)は「牛ふんの堆肥を使っていたころより大きくて大きなアスパラガスが採れるようになった。規格外もほとんどない」と効果を話す。養豚による悪臭の軽減な

学校給食に豚肉提供

地産地消を目的に、昨年、豚肉を地元小中学校の給食に提供した。「肉が苦手な子どもも、おいしく食べてくれたそうです」と手応えを感じている。山本支店長は「豚肉は脂が乗っていないからあっさりとしています。堆肥とともに地域の新しい特産品になってくれれば」と期待する。(山中)



ウッドチップの上で飼育されている豚