

ごみを用いた鶏卵生産を開始した。鶏を選んだ理由は、①「とりめし」が美唄の特産品であり、地場産業振興に通じること、②尿の排出量が少なく、ふん尿処理が比較的容易であること、③鶏は異物を除きながら食べることから、安全性が高いと判断したこと、などである。鶏種は当初の白色レグホンやロードアイランドレッド、北海道地鶏などを経て、現在ではフランス産の赤玉卵イサブラウン種を飼養している。飼養方式はビニールハウスを利用した平飼方式で、有精卵を生産している(写真-1)。



写真-1 食品残渣飼料を用いた鶏卵生産

利用する生ごみは病院、給食センター、自衛隊、福祉施設などの調理残渣や食べ残しのほかに、おから、あるいはJA店舗からの魚のあら、もみがらなども含まれる。しかしその中心は病院の食べ残しである。病院から出る残飯は、異物、特に薬などの混入の危険性が指摘されているが、この病院の事務局長がスターダストクラブの会員であり、クラブが提唱する「水分を少なく」(Dry)、「不純物を入れない」(Pure)、「新鮮なものを用いる」(Fresh)というDPF運動(第2回フォーラムで提唱)を遵守してくれているので、問題はないという。

飼料化の手順は、生ごみを朝晩2回収し、飼料製造機に投入し70℃まで加熱する。発酵菌が添加してあり、発酵飼料となる。

3. 実現に向けてのネットワークの形成

市民ボランティアが、実際にこうしたシステムを実現するには、多くの人々、組織の協力が不可欠である。メンバーのそれぞれのつながりや2度にわたるフォーラムの開催によって、その存在や提案が市民に知られるようになった。その結果、飼料製造機は十勝地方で生ごみを原料に養鶏を行っている障害者施設が中古品を譲ってくれ、また市が補助金給付以外に鶏舎の用地を貸与してくれた。さらに知的障害者自立支援施設が残飯回収、飼料製造、鶏の飼養などの実作業を引き受けてくれたことで実現に向かって動き出した。現在5名ほどが職員2名とともに作業に従事しており、障害者の自立支援に役立っている。また、生産した卵は当初は生卵で販売していたが、平成16年からは地元のケーキ店がプリンをスターダストプリンとして(写真-2)、17年には和菓子店が地元飞来するマガンにちなんで「マガンのたまご」を、さらに新しくメンバーになった市内の製粉業者が地元の米粉と混ぜあわせてめんなどに加工販売するようになった。ごみが地元の名産に生まれ変わったわけである。

4. 課題

現在は飼料製造機の能力の限界により鶏の飼養羽数が少なく、常時300羽飼養にとどまっている。産卵率は70%程度で、鶏卵の販売単価は20～25円なので、粗収益は年間150万円程度、コストは施設費や飼料費は抑えられているものの、飼料製造機の燃料費がかさみ、労働報酬としては全体で年間数万円程度にとどまっている。この循環システムはごみの循環的利用だけではなく、障害者の自立に向けた雇用創出という目的も持っており、この点は全国的にもユニークで先進的である。しかし、実際には雇用とまでは言い難い。施設側も障害者の自立



写真-2 スターダストプリン