

市民研究員に聞く！

「研究」なんて聞くと、少し難しそう…と思いませんか。そんなことはありません。
活動はとて和やかで楽しいですよ！市民研究員の皆さんにちょっと話を聞いてみましょう！

市民研究員 小林新さん

今回の提案では、どの部分を担当されましたか。
資源循環は、以前から興味のある分野でした。もともとバイオトイレの製造や販売が本業です。「食の資源循環で長岡を元気に！」というテーマを聞いて、エコジカル・サニテーション（トイレ）を使って、長岡で一步先のことを考えられたらと思いました。

私たちのグループでは、最初に生ごみコンポストを検討しました。また、地域づくりやコミュニティづくりにも関心がありました。資源循環とそれらをうまく組み合わせることができないかということで、検討したのがローカルプラットホームです。

研究員の中には、安心安全な食材に興味をもっていて、フェイェスブックなどですでに実践されている方がいました。顔の見える関係の中で、農家の野菜や調味料、海外から仕入れたものなどを分け合っているそうです。そこに少し自分の思いを合体させてまとめました。

その後、どういった活動をされていますか。
報告会の後、有志の研究員で集まりました。その中で講座や畑を使って何かしたいといった話がありました。私としては、誰にとっても分かりやすい講座を、まちキャンなどで開きたいと思っています。

市民研究所に参加してみたいかがありましたか。
改めて学び直すという点で大変役に立ちました。テーマは広がったと思いますが、だからこそ、いろいろな思いを持った人が集まり、意見を聞けて、大変参考になりました。



研究の成果で、特に伝えたいこと、知ってもらいたいことは何ですか。
私の母は雑草や家庭から出る野菜くずを畑に埋めて肥料にしていました。その肥料で野菜を育て収穫し、調理後に出る残渣や野菜のくずなどをまた畑に埋めます。この繰り返しですが、私たちの提案する持続再生可能な資源循環の考え方の一つで、「分解」と「合成」を繰り返します。しかし、農業や化学肥料がこのバランスを壊し、さまざまな影響を与えていることが分かりました。アレルギー疾患や自閉症などの発達障害は、この化学物質も要因のひとつと疑われています。重症化する現状に、食べ物が関わっていることが分かりました。つまり、食を見直して安全性について考える時が来たかと思っています。

私たちの体は、食べたものでできています。体調がいいことも、悪いことも、それが大きく影響しています。食が原因で起こる病を予防するために、化学物質に頼らない、資源循環から得られる安全な農産物の良さを伝えたいです。自然と折り合いをつけながらうまく発展して行く方法です。どんなに便利になっても、ここは変えないことが大切で、先を読む知恵のような気がしています。それを表現させるには何が必要だと思いますか。
農産物を「作る側」と「食べる側」、両方に今起きている現実を伝えて、体に良い食べ物について意識の改革を図ることが大切だと考えています。きれいな野菜をよしとする考えが常識となってしまうために、農薬をたくさん使わざるを得なかった生産者の事情も分かりました。

この提案がどのように生かされてほしいですか。
長岡市といえば米、酒、そして有機野菜と言ってもらえるようになったらいいと思っています。ゴミの発生を抑制しようという考え方も、食の安全志向も、今では世界的な流れとなっております。に動き出しています。



市民研究員 川口友子さん

提案の詳細は「報告書」で

今回のまちづくり市民研究所第3期の提案内容をより詳しく見たい・知りたい・読みたい方は、まちなかキャンパス長岡に備え付けの報告書をご覧ください！また、まちキャンホームページからもPDFをダウンロードできます。



まちキャン通信号外×まちづくり市民研究所 第3期 報告書 概要版
編集・発行：まちなかキャンパス長岡運営協議会
〒940-0062 新潟県長岡市大手通2-6 フェニックス大手イースト 4F
tel.0258-39-3300 fax.0258-39-3301 HP <http://www.machicam.jp>

まちなかキャンパス長岡
machinaka campus nagaoka



まちづくり市民研究所 第3期 報告書

概要版

まちキャン通信 号外
まちづくり市民研究所特別編集版

Topic

まちづくり市民研究所 第3期、研究成果まとめました！

まちづくり市民研究所第3期は、「食の資源循環で長岡を元気に！」がテーマです。食品廃棄物などの資源循環・サイクルを考え、そこから長岡をさらに活性化させる事業案を議論・研究してきました。

そして、資源循環や有機農業を軸とした好循環フローを考えました。それを実現し、かつ「長岡を元気に」するために、「食育」、「6次産業化」などの視点から、さまざまな提案をしています。

市民研究員の皆さんの想いや願いのつまった研究成果をご覧ください。

まちづくり市民研究所とは？

市民の皆さんが、身近な地域課題の解決策を創り出す市民協働プロジェクト。学びで得た知識や経験を活かし、地域社会へ還元するための実践の場。1年をかけて調査、研究を行い、市に提案します。

まちなかキャンパス長岡



まちなかキャンパス長岡
machinaka campus nagaoka

食の資源循環で長岡を元気に！

まちづくり市民研究所では「好循環フロー」と、それを構成し、実現させるための施策を提案します。これらが実現されれば、廃棄物問題の解決、食についての地域や学びの向上、農作物の安全性の向上、農業を中心とした地域産業や地域コミュニティの活性化など、多面的に長岡が元気になります。

まちづくり市民研究所 第3期 体制

テーマ	食の資源循環で長岡を元気に！	市民研究員	11名(公募)
研究期間	平成27年9月～平成28年9月	オブザーバー	長岡市 環境政策課、農水産政策課
所長	羽賀友信 まちなかキャンパス長岡 学長	アシスタント	1名
ディレクター	姫野修司 長岡技術科学大学 准教授 西俣先子 長岡大学 准教授	事務局	まちなかキャンパス長岡運営協議会事務局

まとめ

持続可能な循環システム

テーマ「食の資源循環で長岡を元気に!」のもと、市民研究所第3期の取り組みの成果として、持続可能な循環システムである図の「好循環フロー」を提案します。この「好循環フロー」では、生ごみや食品廃棄物を資源とするコンポスト【提案1】と、それを使用し、化学物質を使用しない有機農法【提案2】、そこから生産される安全な野菜を前提とした6次産業化【提案4】、子どもの頃から正しい知識を身につけてもらうための食育の推進【提案3】、そして提案全体のシステムをサポートするプラットフォームとして、地域とコミュニティをつなぐネットワーク【提案5】を提案しています。これら【提案1】～【提案5】を一つの循環として構築することによって、「長岡を元気に!」にすることができると考えます。

提案 好循環フローのための5つの提案

1 食品廃棄物を利用したコンポストの生産

生ごみのコンポスト化

まず、資源を循環させるという点から、生ごみの有効利用としてコンポスト化の推進を提案します。本来は食べることはできるが廃棄されてしまう食品ロスや、家庭から出される生ごみなどをコンポスト化することは、それらの軽減や化学肥料の代替として、環境負荷の少ない持続可能な有機農業に有効です。また、生ごみをコンポスト化する取組として、各家庭でコンポスト化に取り組みより、家庭のごみを回収してコンポスト化する方法や、農園などでまとめてコンポスト化する方法が効率的です。生ごみを提供した家庭は、出したごみの量に応じてポイントがたまり、農園で収穫された農作物を購入する際に、ためたポイント分が割引になるなどといったシステムを構築することで、生ごみコンポストが持続可能になると考えます。

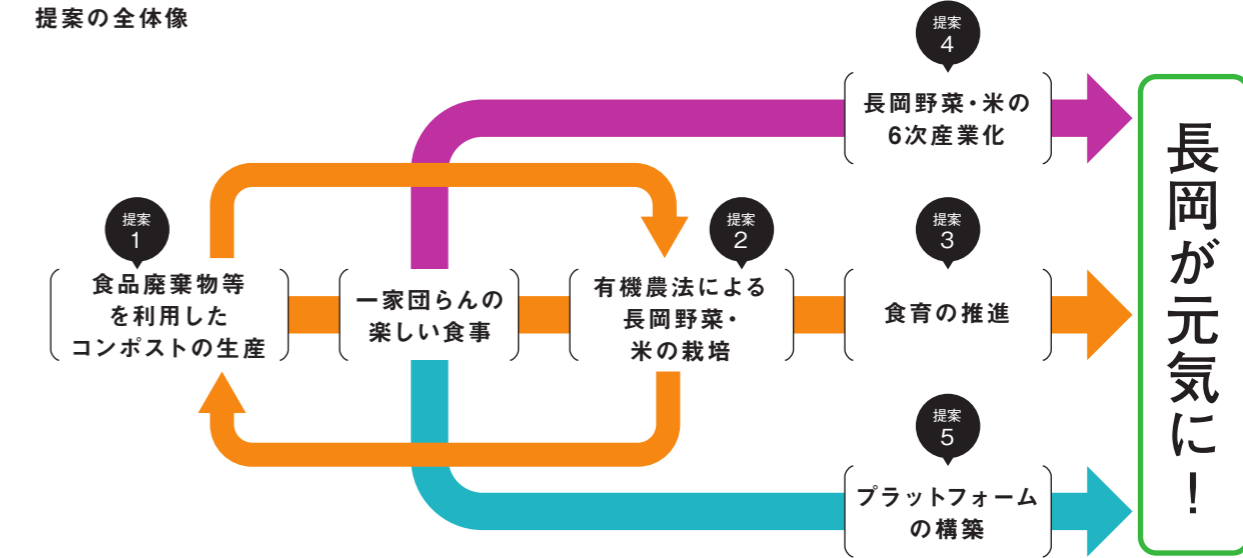
2 有機農法による長岡野菜・米の栽培

持続可能な農業

化学肥料のない時代の農業は循環していました。しかし、化学肥料を使用するようになり、土づくりをしなくなり、循環は断ち切られました。農業とは、自然エネルギー産業であり、農作物の成長に好適な環境を、持続可能な方法で作出すことです。土壌に有機物を与えて微生物に分解させれば、保水性と排水性が両立できる土壌となって地力が高まります。光合成により生産される炭水化物の量と、根から吸収されるチッソとのバランスが保たれると、自然と、病害虫に強い農作物を栽培することができます。近年、食に関心のある消費者は、値段が高くても安心・信頼できるオーガニック野菜を購入しています。消費者に正しい知識を身につけてもらい、健康に良い野菜を求める消費者を多く育てていくことも重要な課題です。

市民研究所が提案する好循環フロー

提案の全体像



3 食育の推進

食育こそ生涯学習

子どもの成長に欠かせない食の安全こそが未来への課題です。子どもたちとオーガニックな食物との関わり的重要性を喚起する必要があります。20年後、50年後の人たちが安全に安心して暮らすために、食の安全を願う、長岡独自の食と命に関わる「食育市民運動」を推進します。食育は子どもから大人までの「生涯学習」だと考えます。多くの人に関心を持ってもらい、無意識に触れ、参加する状況をつくる必要があります。食育は子どもにするもの・させるものというイメージからの脱却が必要です。長岡独自の生涯学習としての食育を目指し、現存する歴史的、地理的、精神的、物質的な長岡の資源を活かすためにも、「おいしい学びの条例」の制定によって、法的根拠のある活動であることが望ましいと考えます。

4 長岡野菜・米の6次産業化

長岡ブランドの構築

提案1、2から生産される野菜が、私たちの提案する長岡の安全ブランド野菜です。付加価値は「圧倒的な安全」です。その野菜を使用し、6次産業化としての商品開発・試作を行いました。食や健康に関心が高くなる子育て世代をターゲットに、離乳食などに幅広く利用できるよう、微粒子状の野菜パウダーに加工し、栄養価を保ったまま長期保存できる形での利用を提案し、お菓子として試作しました。

野菜パウダーを使用し、試作した和菓子



5 プラットフォームの構築

消費者と農家をつなぐ

現在、消費者の農作物に対するニーズが高度化・多様化しています。安全な農作物を安定供給するだけの時代ではありません。消費者からは、生産農家や環境への配慮などが評価されています。そこで、消費者と農家の「つながり」を生み出すツールとして、フェイスブックの活用を提案します。「いいね」ボタンクリックによる投稿の自動表示やさまざまなアプリケーションを追加することで、オンラインショップを設置して、商品管理や受注管理、発送管理、代金決済などが可能になります。その結果、消費者との接点が増え、新たな物流ルートが確立されます。商品の鮮度と直接交流できる利便性を考慮すると、自治体レベルのエリアが望ましいです。フェイスブックでのつながりを把握して、有機的に結び付けるようなローカルプラットフォームが求められています。