



発行者 **楽しい株式会社**

住所 北九州市若松区向洋町 10 番 1

北九州エコタウン実証研究エリア内

Tel 093-752-5300 fax 093-752-5303

ハチドリ通心(信)

2019年11月号 E-mail ceres@fun-c.jp URL <http://www.fun-c.jp>

## 食育環境出前授業参観

今年度も昨年度に引き続き、島根県安来市立広瀬小学校の5年生36名の児童に、食育出前授業を実施させていただきました。なんと今年も授業参観日で、児童たちと一緒にたくさんの保護者の方にも参加していただく事ができました。

講師は、アサヒカルピスウェルネス株式会社の坂東先生と、弊社竹村で実施しました。

## クローズドスモール食品ループのご紹介

### ★豊前市内での地域循環

今号では今年7月から、福岡県豊前市で、野菜残渣のリサイクルにご参加いただいている、株式会社金子食品様のご紹介をさせていただきます。

金子食品様は、ニッスイ様のグループ企業で、豊前工場では冷凍たこ焼きを製造されています。

金子食品様では、冷凍たこ焼きの製造に使用する大量のキャベツを、豊前市内の農家さんから仕入れられています。

リサイクルに参加される前は、近隣農家さんが毎日納品し、毎日出るキャベツの残渣を持ち帰り、畑で堆肥化していました。しかし、毎日回収する大変さや、生のキャベツの堆肥化に手間がかかっていたことから、今回弊社のシステムをご導入いただきました。

通常、定期的に抜き出す堆肥の原料(1次発酵物)は、弊社が引き取り北九州エコタウン内で堆肥化して、農家さんへ提供するのですが、今回はキャベツを納品されている、農家さんのご協力により、豊前市内で堆肥化をしていただいています。

これにより、物流距離、コストを低減化し、豊前市内で地域循環を実現する事ができました。



授業風景



見守る保護者の方々

内容は、普段子供たちが残している給食残渣は何もしなければ、ごみとして燃やされるだけですが、安来市では堆肥にリサイクルされている事、その働きが「発酵」ということや、身近な発酵食品などを学んでいただきました。

また、児童と一緒に「微生物」を実際に顕微鏡で観察してもらいました。



微生物をプレパラートにのせる



モニターで微生物を観察



### 授業を受けた子供たちの感想

- これからは、給食ごみを出さないようにする。
- 微生物は薬も作ることが出来ることがわかった。
- 生ごみを燃やすと燃料を使い、お金もかかる。
- 微生物が何種類くらいあるか知りたい。
- 肥料にもいろいろな種類がある事がわかった。
- 循環型農業は地球にやさしい。

### エコテクノ2019に出展しました

10月9～11日に、西日本総合展示場で「エコテクノ2019」が開催され、たくさんのお客様にご来場いただきました。

弊社は今年で20回目の出展になり、当日は、弊社社長の松尾もプレゼンテーションを実施させていただき、皆様から貴重なご意見や感想をいただきました。



ハチドリ通心は楽しい株式会社のホームページでご覧いただけます。URL: [www.fun-c.jp/](http://www.fun-c.jp/) をご覧ください。(松永が担当しました。)