

〇〇もんずら



あるべきでないもの

木々や草花の黄色や紅色が鮮やかな晩秋、自然の豊かさに浸っている道中、道端に目立つというか見たくないものがちらほら。缶やペットボトル、あげくはごみをまとめたレジ袋のポイ捨てです。あちこちで見かけますが、「言語道断！」と叫んでも、ごみは消えません。

10月30日(木)東通小学校5年生が、村長との円卓会議で意見を述べました。「最近ごみが目立つように思う。村内でごみを拾う活動をしてはどうか。」「東通村にはごみがたくさん落ちていて危ないです。1ヵ月に1回ごみ拾い週間をやってほしいです。」「5年生の気づきは、自分達ができることを考える行動につながっていました。

その1週間前の10月24日(金)尻屋灯台クリーンアップデー、60人以上参加。約1時間で500kgの漂着ごみを収集。今回は灯台サミットに向けての活動でしたが、尻屋婦人会の皆さんは毎月24日海岸清掃を20数年続けていることを初めて知りました。



村内沿道のごみ拾い活動も20数年各地区で毎春実施されていて成果が出ています。年々ごみは減っていますが、クリーンを維持している期間はほんのわずかというのが現状。車からのポイ捨てはなかなかなくなりません。これから雪の季節になると雪がごみを隠してくれますが、雪解けになると…。

ごみ問題を別の視点で解決に取り組んだ方がいます。

「ただ、何より大変だったのは、ごみの問題。南極では人間活動による環境への影響に最大限気をつけなければいけません。そもそもごみはすべて日本に持ち帰るため、極限まで少なくするのが必須条件。事前の講習などでわかってはいたものの。その大変さは想像をはるかに超えていて、一番難しかったのは「生ごみ」の考え方。固形生ごみは日本と同じですが、実は液体も生ごみに含まれるのです。ラーメンのスープや煮汁の残りなどもほぼ液体生ごみに。固形も液体も生ごみ処理機で乾燥させて、重さも堆積も減らしてから焼却炉で灰にするのですが、処理に時間がかかると電気も使う。料理の残りや液体ごみになりそうなものを別の料理につなげていく「リメイク料理」をとにかくいろいろ作ったのです。」

(渡貫淳子:南極シェフ 第57次南極地域観測隊調理隊員 八戸市生まれ えるふVol. 32 より)

ごみを極力出さない南極での料理方法に驚きました。私達の生活に応用できるところもありそうです。ごみ出し計画を考える師走、ごみと環境についてちょっと考えてみませんか。