

コンポスト通信

Vol.6 令和4年12月発行

農園利用者の皆さんに資源循環の仕組みを見ていただきました

11月下旬、山形市浄化センターと前明石ケーキ処理場において施設見学会を開きました。今回は「コンポスト農園」利用者の方々に呼びかけ、その中から10人が参加しました。



前明石ケーキ処理場

浄化センターから運ばれた脱水ケーキが、コンポストになり袋詰めされるまでの工程を見学していただきました。山のように積まれた脱水ケーキが、発酵して蒸気を上げる様子はなかなか迫力がありました。

見学会の後、参加した方々に話を伺いました。

「説明を聞く前と聞いた後だと、使っている肥料やコンポストの見方が違ってくる」「環境に配慮し、循環を意識した肥料が昔から山形市で作られているのはすごい。この取り組みがもっと広まれば良い」などの感想を頂きました。

これからもコンポストを安心して使っていただけるように、「山形コンポスト」をとおし、山形市の取り組みがより多くの方に広まるように努めていきたいと思います。参加してくださった皆さんには、貴重な時間をありがとうございました。

コンポストの安全について

浄化センターでは、原料の脱水ケーキと完成したコンポストについて定期的に分析検査を実施しています（基準値は、肥料取締法で定められた値です）。

【重金属含有量】(令和4年10月実施)

| 項目 | 測定値 (mg/kg・D S) | 基準値 (mg/kg・D S) |
|-------|--------------------|--------------------|
| 総水銀 | 0.35 | 2 |
| カドミウム | 1.5 | 5 |
| ヒ素 | 3.8 | 50 |
| 鉛 | 13 | 100 |
| 総クロム | 21 | 500 |
| ニッケル | 21 | 300 |

【放射性セシウム含有量】(令和4年8月実施)

| 項目 | 測定値 (Bq/kg) | 基準値 (Bq/kg) |
|-------|----------------|----------------|
| Cs134 | 不検出 | 400 |
| Cs137 | 5.6 | 400 |

「山形コンポスト」は基準値をクリアしていますので、安心して使って下さい!!

農園の風景

皆さんがあつめている所にお邪魔して、色々なお話を聞いてきました。



「赤い穂先に出来ているのはアマラントサスという、雑穀の一種です。家ではサラダやスープに入れたりして食べています。この次はエゴマやゴマにも挑戦してみたいと思います。」



「大根を普通の品種と、おでんに向いている品種の2種類植えてみました。大きくて美味しかったです。配っても配り切れなくなるくらいの収穫量でした。」



「手前の青菜はホウレンソウです。間引きした後、霜付きにして甘味が増すようにしています。最近は肥料も値上がりしているし、市内にこれだけよく出来た肥料があるという事は、もっと周りに広まってほしいと思います。」



「宮内菜という、茎立や折菜などのかき菜の一種です。寒さに強いのが特徴です。」

山形工業高校からインターン生が研修に来ました

7月6日から8日の間、農園の皆さんとの交流の機会がありました。普段の学習とは離れた内容でしたが、「多くの気付きや学びがあった」と話を伺う事ができました。



とれたて野菜で作ってみませんか

【材料】白菜…1/4玉 塩…小さじ1 ★昆布茶…小さじ1

★ツナ缶…1缶 ★マヨネーズ…大さじ2 ★こしょう…少々

【作り方】

①白菜は細かく刻み、塩をまぶしてしばらく置く(15分くらい)。

②白菜の水分をよく絞る。

③★の材料を混ぜて出来上がり。

※昆布茶を好みのだしの素に代えてもおいしく出来ます。

※ツナ缶の代わりは、ゆでてほぐした鶏むね肉やサケ缶などでも良いと思います。



白菜の
ツナマヨサラダ

あとがきとお知らせ

ようやくいつもの山形らしい雪が見られるようになりました。見てるだけなら構わないので、あまりに寒いと暖房で光熱費が跳ね上がるの、程々にしてほしいと願っています。

料理コーナーは材料や工程が少なめで、作りやすいレシピを目指しています。この記事を読んでご家庭の食事が一皿増えたなら幸いです。

山形市上下水道部は公式ツイッター(I D : @yamagatasuidou)とYouTube公式チャンネル(チャンネル名: 山形市上下水道部公式チャンネル)を開設しています。私もYouTube動画で「山形コンポスト」の紹介をさせていただきました。どうぞご視聴&チャンネル登録よろしくお願いします。

