コンポスト通信

Vol.6　令和４年 12 月発行

発行元　：山形市浄化センター
〒990-0886　山形市嶋南一丁目 11 番５号
TEL: 023(684)3272　FAX : 023(684)3601

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。

浄化センター

施設全体の説明を行い、下水処理や汚泥処理の仕組みを見ていただきました。ちなみに山形市浄化センターでは毎日約 4,000 万リットルの下水を処理しています。下水から取り除いた汚泥を少なくするのに３～４週間、水を絞って脱水ケーキにして、それがコンポストになるのにさらに３～４週間ほど掛かります。年間の生産量はおよそ 1,200 トンです。

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、貴重な時間をいただき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・ＤＳ）	基準値（mg/kg・ＤＳ）
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

皆さんが作業している所にお邪魔して、様々なお話を聞いて来ました。

「赤い穂先に出来ているのはアマランサスという、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い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。

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。見ているだけなら構わないのですが、あまりに寒いと暖房で光熱費が跳ね上がるので、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（ＩＤ：@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。

大橋