

【目的】 環境問題対策の一つとして厨芥の有効利用の可能性を追究すると共に教育現場における取り組みについて考察する。厄介な廃棄物になり得るポリ容器に比べ、古くから存在する厨芥は、処理方法も容易であると考えられていた。しかし現代の豊かな食生活において厨芥の量は随分増え、多量の水分を含んだ厨芥は燃やしても水分の蒸発に時間とコストがかかり、そのまま埋めるとメタンが発生するなど、処理が困難である。このような状況に対して、行政や民間レベルで機器や微生物を使った厨芥の堆肥化や減量対策が実践されている。本研究では有用微生物群; Effective Micro-organismsを使った再生を中心に調査し考察していく。

【方法】 家庭廃棄物の量、組成や種類別の熱量を調べ、厨芥の実態を明らかにする。次に厨芥の処理方法を市民や行政レベルの実践等から調べる。特に、EM菌の長所短所など市民モニターのアンケートや聞き取り調査から明らかにし、考察する。更に、環境問題の中でゴミを扱った授業計画をたて、その一部である厨芥のリサイクルや減量化に関する授業案を作り、小学校での授業実践を通し検討する。

【結果】 厨芥の有効利用実行者のEM菌モニターによると、生ゴミが減った、悪臭から解放された、再生肥料で野菜が作れた、物を大切にするようになった等、長所その他、庭無し家庭での堆肥の行方等の問題がでた。故に、授業でのEM等の扱いは慎重を期す。再生方法の一つとしての紹介と試行的実践を導入し、有効利用と共に減量化への意識=環境保護意識を育てることを目標に授業立案・検討を重ねた。