

高齢者対策「エコの環」

認定 NPO 法人ブルーシー阿蘇 ○松森豊己

1. 活動方針・目的

天橋立の内海阿蘇海の環境修復

2. 活動内容

超高齢社会に向かう中、高齢者が地域で元気に頑張れる仕組みとして、**生ごみの発酵処理→野菜の栽培→野菜の販売・加工処理**とつながる「エコの環」作りを進めている。一方で生ごみの発酵材に発酵促進に最適な粘土、ゼオライトを使用し、その需要量が伸びた段階で阿蘇海のへどろから合成し、阿蘇海の環境修復につなげたい。

3. 他の活動団体の参考となる事例

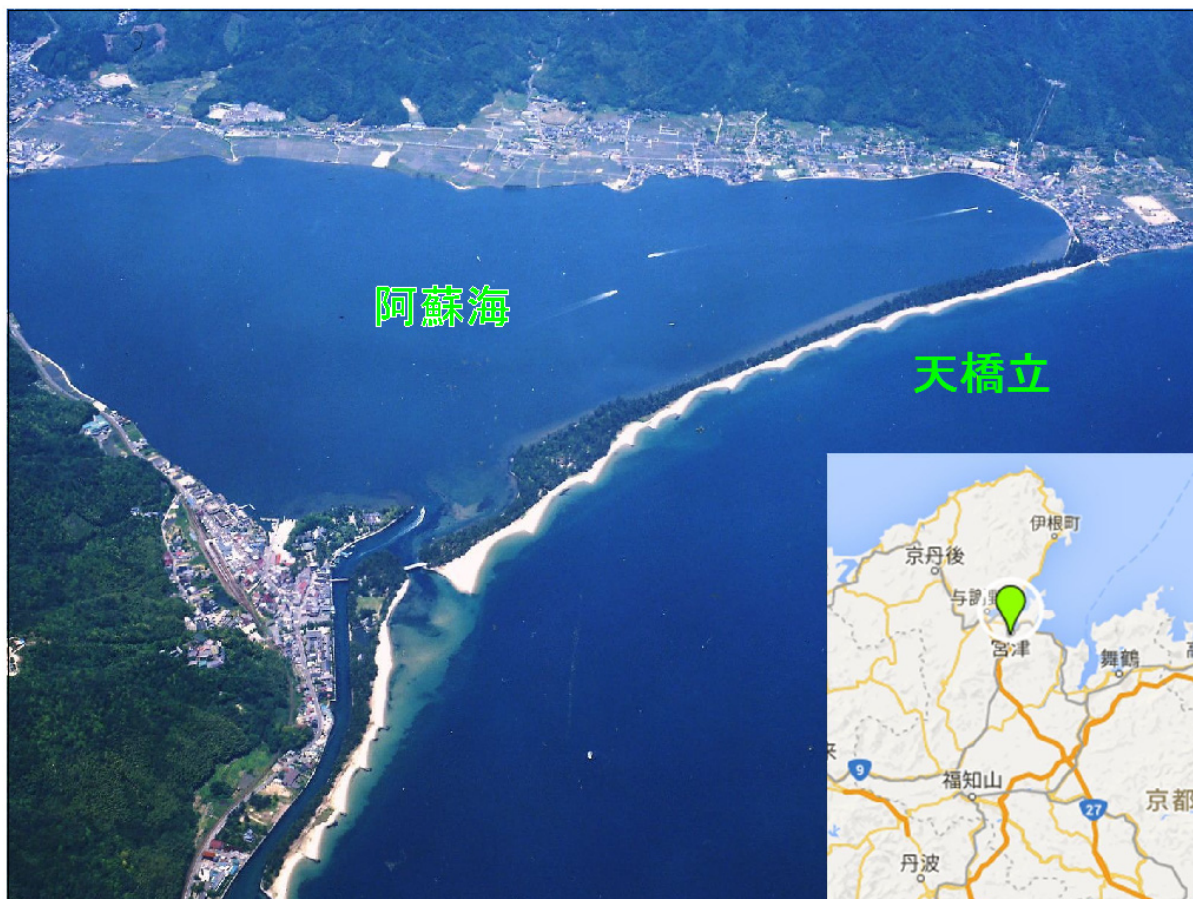
最初は各家庭・業者による生ごみの発酵処理→**専門農家で野菜の栽培→生ごみ処理協力者へ安価販売**とつながる「エコの環」を考えた。しかし処理の個人差が大きかったり、長続きしなかったり、また、専門農家では無農薬栽培が難しかったりなどの問題があった。そんなとき地域で多くの高齢者が余暇に農業に取り組む姿が目にとまり、高齢者による「エコの環」づくりを始めた。余暇の農業が新たな収入源になり、6次産業への発展性も秘める「エコの環」は、大きな高齢者対策になると考える。

4. 今後の課題等

いまは京都府のソーシャル・ビジネスプログラムの支援を受けているが、喫緊の課題は「エコの環」の自立である。そのためには少なくとも野菜の販売額を現状の2倍にする必要がある。「エコの環」野菜は栄養価が高く、甘くておいしいことは間違いなく、こうした特徴をいかに多くの人に知ってもらうかが当面の課題で、いまは京都府との協同事業、ちーたびという周知活動と食育に力を注いでいる。

高齢者対策「エコの環」

認定NPO法人ブルーシー阿蘇
理事長 松森 豊己



へどろから作ったゼオライト



阿蘇海のへどろ

人工ゼオライト

- ・ 陽イオン交換能
- ・ 吸着能
- ・ 触媒活性能

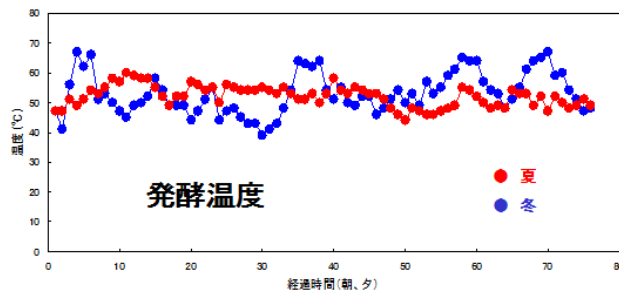
宮津方式の開発 (ゼオライト+反転攪拌)



生ごみ



ゼオライトの混合



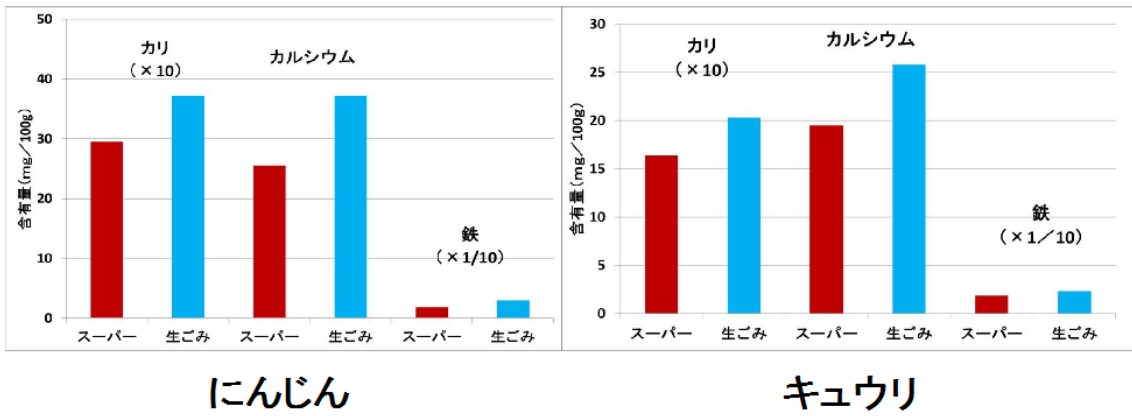
発酵肥料

野菜の栽培実験



20種類以上の野菜

野菜の栄養比較



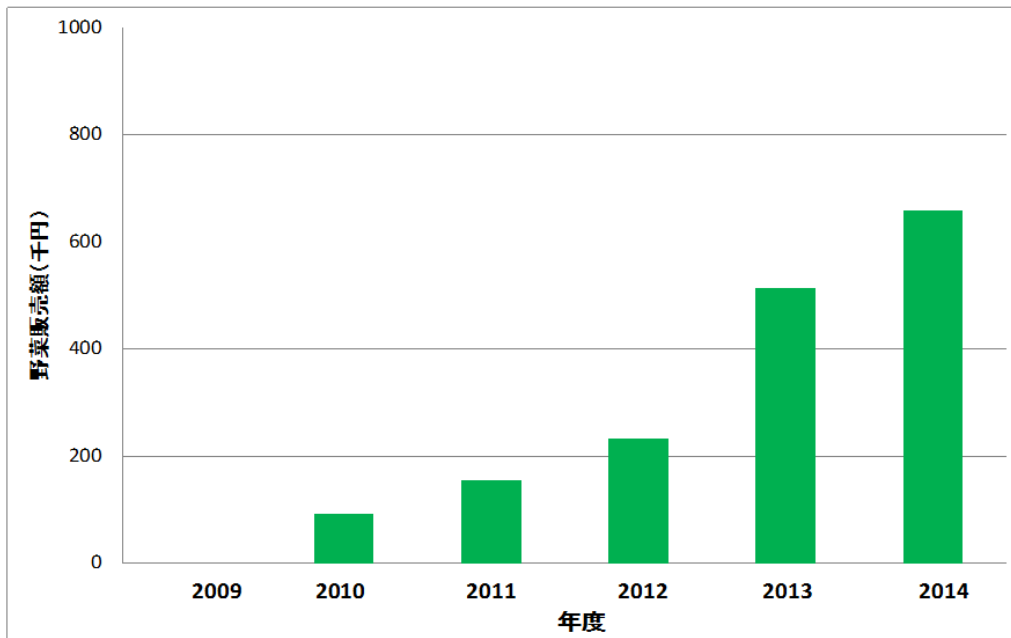
生ごみの処理



高齢者ビジネス「エコの環」



「エコの環」野菜販売額の推移



地域の健康づくり

現代型栄養失調

(ビタミン・ミネラル・食物繊維不足)

野菜

- ・ビタミン
- ・ミネラル
- ・食物繊維
- ・フィトケミカル
(抗酸化物質など)
- ・酵素

がん
生活習慣病
アレルギー疾患

阿蘇海を美しい海に

