

## Re-think Waste

東京都とレコテック株式会社は、国内最大規模のマルシェである「Farmer's Market @ UNU」において、メディアサーフコミュニケーションズ株式会社、NPO法人Farmer's Market Associationとの共催で、今世界的に大きな課題となっている「生ごみ」について様々な視点から考える啓発イベントを開催致します。

モノが生産流通され、消費して最後に行き着くところが廃棄です。一方でこれは、次の生産流通・消費活動の始まりでもあります。捨てられるごみを理解することで、分別・再生利用することによる価値創出や環境負荷の低減、発生そのものの抑制など様々な発見ができる場を提供します。

### 【開催概要】

日時：2017年1月22日（日）10:00～16:00

会場：国連大学前（東京都渋谷区神宮前5-53-70）

主催：東京都、レコテック株式会社

共催：メディアサーフコミュニケーションズ株式会社、NPO法人Farmer's Market Association

後援：渋谷区（予定）

協力：ユナイテッドピープル株式会社

\*イベント告知ウェブサイト：<http://farmersmarkets.jp/rethink-waste/>

### 【企画概要】

- 1. Rethink Waste**：マーケットのごみを見える化する  
(イベントにおけるごみの分別・計量・可視化とリサイクルの実施)
- 2. Reuse Waste**：生ごみを燃やしてエネルギーに  
(生ごみを活用したメタン発酵装置によるガス化のデモンストレーション)
- 3. Recycle Waste**：ミミズコンポストを使って生ごみから緑を育てる  
(ミミズコンポストの使い方を指南するワークショップ)
- 4. Reduce Waste**：Disco Soup Special Edition  
(売れ残りを利用した料理と有識者交流セッション)

## 1. Rethink Waste : マーケットのごみ見える化する

### ▼概要

- ・場所：会場内設置
- ・時間：終日
- ・対象：Farmer's Market来場者、出店者、イベント企画者、自治体・行政関係者等

### ▼趣旨

毎週末、国連大学前で実施されているFarmer's Market @ UNUで発生する様々なごみを「見える化」します。

具体的には、会場内に専用の容器を設置し、12分別を実施した上で、それぞれ計量します。ごみを種類ごとに計量し、その結果をイベントの主催者や出展者にフィードバックすることにより、ごみの発生抑制対策を検討する契機とするとともに、イベント来場者に対して、ごみの分別や計量の意義を啓発します。

また、分別されたごみを適切にリサイクルすることにより、このイベントのごみ処理に係る環境負荷を低減します。なお、この取組結果については、後日ホームページなどで公開します。

### (参考) 分別とリサイクル

※リサイクル先は調整中（協力：株式会社市川環境エンジニアリング他）

※この取組の結果については後日ホームページなどで公開 [www.kaeru-project.com](http://www.kaeru-project.com)（準備中）

|    | 分別            | リサイクル方法・処理方法    |
|----|---------------|-----------------|
| 1  | 生ごみ（残飯など）     | エネルギー化（メタン化）    |
| 2  | びん            | 原料化（マテリアルリサイクル） |
| 3  | 缶             | 原料化（マテリアルリサイクル） |
| 4  | ペットボトル        | 原料化（マテリアルリサイクル） |
| 5  | ペットボトルキャップ    | 原料化（マテリアルリサイクル） |
| 6  | ダンボール         | 原料化（マテリアルリサイクル） |
| 7  | ミックスペーパー      | 原料化（マテリアルリサイクル） |
| 8  | プラスチック（きれい）   | RPF（サーマルリサイクル）  |
| 9  | カトラリー類（割り箸など） | RPF（サーマルリサイクル）  |
| 10 | 廃食用油          | 燃料化             |
| 11 | 可燃ごみ          | 焼却              |
| 12 | 不燃ごみ          | 適正処分            |

## 2. Reuse Waste : 生ごみを燃やしてエネルギーに

### ▼概要

- ・ 場所：会場内
- ・ 時間：終日（ガイダンス提供時間：11:00～、14:00～予定）
- ・ 対象：Farmer's Market来場者、出店者、イベント企画者、自治体・行政関係者等
- ・ 講師：日本工業大学名誉教授 佐藤茂夫氏

株式会社リナジェン代表取締役 三嶋大介氏

### ▼趣旨

生ごみの分別回収により実現可能な燃料化について、メタン発酵装置を用いたデモンストレーションを実施します。

生ごみをメタン発酵し燃料（メタンガス）を取り出す小型の装置を、イベントエリア内に展示し、構造やしくみの説明を行います。また、実験用の発酵装置を使って実際のガスの発生とガスの燃焼利用を実演します。



### 3. **Recycle Waste** : ミミズコンポストを使って生ごみから緑を育てる

#### ▼概要

- ・場所：会場内（特設テント）
- ・時間：13:30～14:30（予定）
- ・対象：Farmer's Market来場者（事前予約）
- ・定員：各回20名（要予約／問い合わせ：<http://farmersmarkets.jp/rethink-waste/>）
- ・講師：CAN-O-WORMS
- ・費用：無料

#### ▼趣旨

コンポストの普及活動に取り組んでいる講師をお招きし、野菜や果物のごみを自宅や店舗で簡単に土に還せるミミズコンポストの使い方を指南するワークショップを実施します。



#### 4. Reduce Waste : Disco Soup Special Edition

##### ▼概要

- ・場所：会場内（特設テント）
- ・時間：10:00～調理スタート 11:30～料理提供開始
- ・対象：Farmer's Market来場者（事前予約）
- ・定員：30名（調理部分のみ要予約／問い合わせ：<http://farmersmarkets.jp/rethink-waste/>）  
（料理提供部分については、予約不要）
- ・講師：  
【シェフ】BEARD 原川慎一郎氏、元Chez Panisse総料理長 ジェローム・ワグ氏  
【ゲスト】映画『0円キッチン』監督 ダーヴィド・グロス氏
- ・協力：Slow Food Youth Network Tokyo、ユナイテッドピープル株式会社
- ・費用：無料

##### ▼趣旨

畑で日の目を見ずにいる規格外野菜やマーケットで売れ残ってしまう野菜について、有識者と交流し意見交換を実施。「世界から食料廃棄を無くす」をテーマに撮影された映画『0円キッチン』の試写を行いながら、生ゴミをめぐる都市や、農家さん、飲食店の事情について、理解を深めます。また、「Farm to Table」を実践するシェフと一緒に、楽しく料理をする食事会も開催します。

