

# GOOD NATURE STATION

## 循環するお米 「えんこう米」の話

食品の販売や加工、流通の過程において生じる自社の“食品廃棄物”。  
それをコンポストで農業用肥料に生まれ変わらせ、  
循環型農業を実践する農家さんの手を借りて  
『GOOD NATURE STATION』の美味しいお米ができました。

コンポストで育った  
稲苗です



12 つくる責任  
つかう責任



15 廃の棄かさも  
守ろう



17 パートナシップで  
目標を達成しよう



# 信じられるものを美味しく楽しく 『GOOD NATURE STATION』が サステナブルなお米を作りました

京都・四条河原町の複合型商業施設『GOOD NATURE STATION』。

コンセプトは「人にも、自然にも、良いものを」。環境への負荷をなるべくかけない、かつ日々を豊かに彩る、SDGs（持続可能な開発目標）なモノやコトに出合える同施設では、画期的な取り組みも行っている。

消費期限切れ、過剰供給でまだ食べられるのに廃棄される食品ロス。殻や骨、果皮といった流通や加工の過程で生じる食品ゴミ。双方を合わせて食品廃棄物と呼ぶが、日本では年間2500万t以上も発生しており、そのうち、食品ロスは600万tにも及ぶ（※）。国民1人当たりで換算すると、1日に茶碗1杯分のご飯（約130g）に相当。年間では、1年分の米（47kg）を捨てているのと同じ計算になる。2020年度のカロリーベース総合食料自給率は37%を切っているのにも関わらず、だ（※）。



健康や環境に配慮しながら、我慢するのではなく、自分に合うものを楽しく取り入れる循環型ライフスタイル『GOOD NATURE』を提案する同施設。だからこそ食品廃棄物を大地に返すプロジェクトを開業前から進めてきた。具体策を練るうち、『日本食品リサイクルネットワーク関西支部』の活動に巡り合う。01年に制定された食品リサイクル法を受けて立ち上げられた同支部は、食品廃棄物を専用の装置で処理して作る廃棄物由来の堆肥を用いた循環型農業システムを確立。その実践地である『近江園田ふぁーむ』の協力を得て米を栽培。収穫した「えんこう米」を施設内で使い、販売する取り組みが2021年から本格的に始動した。

現在、『近江園田ふぁーむ』の会長を務める園田耕一さんは、会社員を経て家業である農業を継いだ。近隣で離れた人たちの農地も管理しているため、今は約220haもの広大な土地で米や麦、大豆などを育てている。02年には滋賀県から「エコファーマー」認定を受け、04年からは食料廃棄物由来の堆肥を使う米「えんこう米」の栽培を開始。会長自身の名前から「園」と「耕」の字を取ったネーミングには「縁幸」の意味も込められている。

# 田植え—安心・安全の第一歩



上／悪戦苦闘しながら田植えを続けるスタッフ。右端が山下さん、右から4人目が館内レストラン『エルタン』の内山一豊シェフ。左／施設内の1次処理用装置で、残滓や食品ロスを微生物の力で発酵・分解させたものを持ち込み、米ぬかやくず米、大豆カスなどと混ぜ込んでさらに熟成させ、堆肥にする。中／苗は泥の中にほんの数センチ程度うづめるだけ。風が吹けば飛びそうな気もするが、すぐに根を張り出すので心配はない。右／『近江園田ふぁーむ』の人気者、ヤギの兄妹。



5月。琵琶湖のすぐ近くに位置する近江八幡市の『近江園田ふぁーむ』の田んぼでは、梅雨らしい曇り空が広がっていた。期待と緊張感が入り混じった表情で集まってきたのは、『GOOD NATURE STATION』の様々な部署からやってきた10数名。ほとんどの人が田植えを体験するのは初めてだ。

まず館長・山下剛史さんが挨拶。「循環型農業への挑戦です。貴重な体験になるので、みんなで頑張りましょう」。続いて、園田さんが田植えの方法をレクチャーする。「今日、植えてもらうのは『夢ごこち』という、食味のいい品種です。田んぼには、皆さんから預かった食品廃棄物で作った堆肥がすきままれています。良い仕上がりになっていますから、その泥の中に、1カ月かけて育てた苗を3本程度ひとまとめにして差し込んでください」。

化学肥料を使う場合、畝間は18cm程度空けるのが一般的だが、食品廃棄物堆肥を使う田んぼではさらに広い30cm間隔にしている。「自然の肥料やからね、それぐらい空けないと。だから収穫量は3分の1ぐらいになるんですよ。園田さんは日に焼けた顔をほころばせながら、慣れない田植えに苦労するスタッフ達に近づくと、アドバイスを受けるうち、各人の手さばきは格段に上達していった。



## 生育—活きた元気な土で育つ



上／『近江園田ふぁーむ』の皆さん。若手を中心に、異なる職業を経て就農した方もおり、新しい視点で農業に取り組んでいる。中央が園田会長。本格的に就農したのは40年前、32歳の時だった。右／マメ科の一年草であるクサネム。米粒大の黒い種子が入った10cm程度のサヤを実らせる。これを稲と共に刈り取ってしまうと、玄米に黒い粒が混入し、品質を落とす。左／食品廃棄物堆肥を使って野菜も栽培。一般市場ではあまり見かけない新顔野菜などを育てているため、主な卸先はレストラン。県内の直売所などでも販売されている。



7月。ガラガラした夏の日差しが容赦なく降り注ぐ。田んぼでは約2週間前に“中干し”と呼ばれる水抜き作業が行われた。その目的は根の張りを良くして、高温に強い稲にすること。細やかな手入れを受けて、田植え直後には、大雨が降れば流されてしまいそうに頼りなく見えた苗はすくすく育っていた。

園田さんは“生きた土地が命を育む”と、有機肥料を主に使う農業を営んできた。それが正しかったことは立命館大学の調査によっても明らかにされている。「通常19当たり4.5億個の微生物がいれば良好な土壌とされるのですが、うちの田んぼの土からはその倍、約9億個が検出されました。お米の食味値も、平均は75ポイントですが、うちの米は低くても83、高いものは90ポイントの好成績を収めています」と胸を張る。

農業も極力使わない主義。畦道にびっしり植わるのはリュウノヒゲ。天敵であるカメムシが嫌う匂いを発するからだ。玄米の品質を落とすクサネム、土の養分を吸い取るクログワイやホタルイといった害をもたらず草は草刈り機や人力でこまめに除去。穂出期には一度農薬を使うが、その後、農薬を除去する効果が期待できる海洋性珪藻類を主成分にした液体を3回に分けて散布している。

# 収穫—持続可能なお米の完成



上／「お客様にお米を使う料理をお出しする時、自分で育てたことを話します」と晴れやかな笑顔で話す『エルタン』の内山シェフ（左端）。左／稲を天日干しにする。

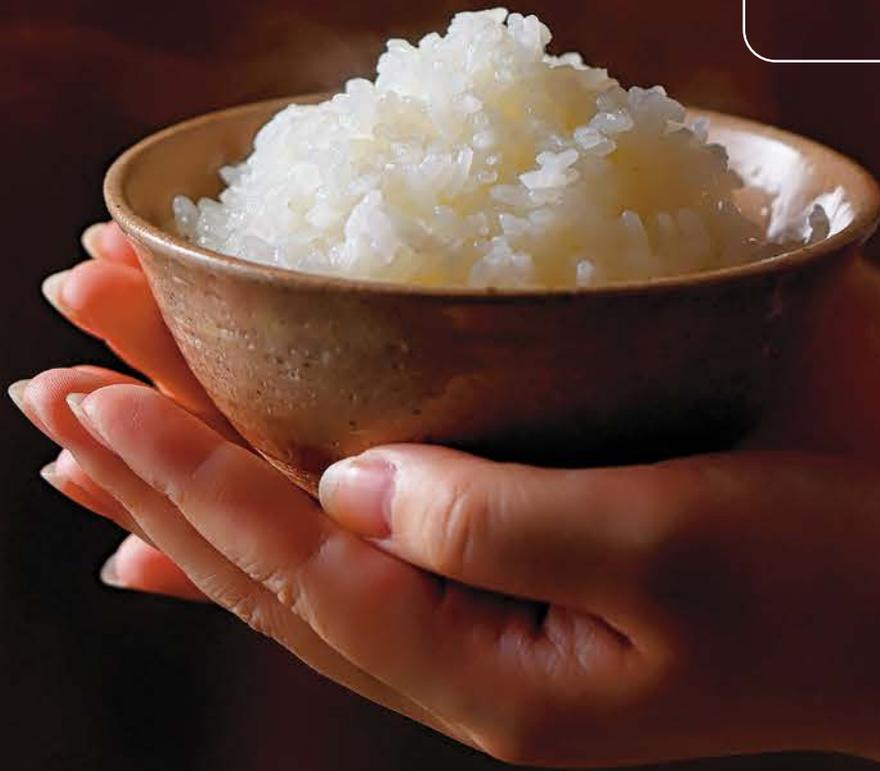
9月。気持ちよく晴れ渡った秋の日。黄金色に実った稲の穂は重たそうに頭をもたげていた。今年の夏は雨続きで作柄が心配されたが、思いのほか影響はないそうで、皆の顔は明るい。

切れ味鋭そつな鎌を持った園田さんが稲穂の刈り方を説明する。「5束ぐらいを左手で握って根元を鎌で切り取ります。切り口を揃えたら、束の中から稲の葉を数本取り、クルツと巻きつけてまとめます」。簡単そうに聞こえるが、巻きつける作業にスタッフの多くが四苦八苦。稲は思ったより重く、足を踏ん張って腰を落としながら作業しなければならぬため、田植えの時よりも重労働。

束にした稲穂は、半々にしてねじり「稲架掛け」と呼ばれる状態で天日干しにする。園田さんによると「昔はこのまま1週間ほど干してましたが、今は脱穀して機械乾燥させています」。

ちなみに、茶碗1杯分の米は約3250粒。品種にもよるが、約2.1束の稲が必要だと言われている。「えんこう米」の収穫量は一般流通米の3分の1なので、5束で茶碗1杯分弱。稲作の大変さが垣間見られたからこそ、無駄にせず味わいたい想いが湧き上がる。安心して安全、持続可能で美味しい「えんこう米」は心も豊かにしてくれる。

「えんこう米」  
いただきます



『GOOD NATURE STATION』のコンセプトを象徴する、循環するお米「えんこう米」。写真の銘柄はもちもちとして甘みのある“夢ごこち”。1階『マーケット』で購入できるほか、館内レストランで味わうことができる。『GOOD NATURE HOTEL KYOTO』の宿泊客向けのモーニングフルブュッフェで炊きたてのご飯を提供。1階『エルタン』の一品、リゾートでも使用。