

＼ 海女の愛ちゃんが湯く！ ／

サステナブルツーリズム編

戸田家の巻

こんにちは、海女の愛ちゃんです。

4年ぶりにお盆の帰省をしています。今回は鳥羽より遠く離れた地で書いていますが、ソワソワしています。なぜかと言うと沖縄周辺にいた台風6号でさえ波の影響がずっとあったのに、次の7号の進路予想が危険すぎます。海女小屋も心配ですが、家の雨戸を閉めていないので（笑）予定を早めて帰ることにしました。私が鳥羽に来て8月で丸8年が経ちました。私の人生の歯車は、すっかり鳥羽ベースなんだと改めて感じました。

さて、サステナブルツーリズム編第5回目の訪問先は「戸田家」です。今回は SDGs という言葉ができるずっと前から戸田家で環境対策にチャレンジされている宍倉秀明業務支配人にお話を伺ってきました。プロジェクト×挑戦者たち！です。

人と地球にやさしい企業を目指して “戸田家 ECO プロジェクト” を始動！



戸田家では、1992（H4）年からごみを分別しています。プラスチックごみの分別が普及していなかった時代です。当時の鳥羽は鳥羽水族館新館がオープンして大変な賑わいで戸田家の客室はいつも満室状態。毎日 300kg のごみが出て敷地内のごみ置き場はパンク状態で困っていました。ちょうどその頃、生ごみを菌で発酵させ有機肥料にする設備の営業が来たのをきっかけに生ごみ処理機を導入し、たい肥化を始めました。

たい肥ができて畑で使ってもらおうと地域の農家へ持っていったところ、「信用できないものは使えない」と言われたことから、宍倉支配人（当時管理部長）は三重県農業研究所へたい肥の成分分析を依頼し、半年かけて安全性を示すことで農家からの信用が得られたそうです。その後、肥料の生産と販売の登録をして 2009（H21）年には、ごみの量は半分になったそうです。

■ 実は、魚の餌を作ってます ～生ごみを飼料化し、魚の餌に～

2001（H13）年に当時鳥羽磯部漁業協同組合の故片山幹夫組合長から「養殖魚の餌（イワシ）が高騰し困っている。戸田家の生ごみを餌にできないか？」と聞かれて、これは面白いと感じ、さっそく三重県農業研究所に分析を依頼したところ、調理残渣（調理中に出る魚の頭や骨、アラなど）はイワシに近い成分だということが判明し、飼料化に向けて研究会を立ち上げることになりました。

更に、みえぎょれんに餌の開発協力を依頼したところ「とても面白いが、生ごみを食べた魚を食べることに抵抗はないのか？イメージには配慮した方が良い」とアドバイスを受け、生ごみと残飯は畑の肥料とし、人の口に触れていない調理残渣を魚の餌にすることにしたそうです。



■ 飼料化登録に向けた苦難

2002 年（H14）年頃、飼料化登録を目指し農林水産省に相談したところ、「旅館の調理残渣を餌にした前例がないことから認められない」と断られてしまいます。担当者にどうすれば良いのかと尋ねたところ、「認可を受けるためには、毎日、魚種ごとに何 kg 仕入れて何 kg 使って、何 kg 余ったかを記録するように」と指示されたことで、穴倉支配人は「登録は困難だ」と判断。その後は東海農政局へも何度も足を運びましたが、最終的には当時の担当者に「もう無理ですよ」と諭されて諦めたそうです。

■ 環境省の曾山さんとの出会いで飼料化が実現

環境省中部環境事務所の曾山信雄環境対策課長さんは当時、環境省のモデル事業「めぐりフード事業」に参画し、生ごみの減量化に取り組んでくれる施設を探していて、戸田家の飼料化登録に向けた動きを知り、戸田家を訪問しました。そして、2人は「登録に向けてぜひやりましょう！」と約束し、再び飼料化登録に向けて動き出しました。

その後、関係省庁への説明を繰り返した結果、遂に飼料化登録が認められることになりました。飼料化登録は「戸田家専用の生け簀で育てられた魚で、戸田家のみで提供し、一般市場へ提供しないこと」の条件付きでした。





フランス人国際交流員 カゾ・ポーリンの感想

一般的にごみと言われるものを資源として考える戸田家さんの取り組みは、画期的なアプローチだと思います。

環境省の曾山さんからの働きかけで、環境省のモデル事業に参画し、隣の鳥羽国際ホテルさんと一緒に生ごみのたい肥化を行った例など、環境に配慮した行動を自社だけでなく、周囲の人たちを巻き込んで実行されていることを知りびっくりしました。戸田家さんの行動が周囲に影響を与え、長期的な取り組みに繋がった画期的な事業だと思います。

また一方で、宿泊されるお客様の習慣を変えるのは難しい現実を知りました。旅館に宿泊されるお客様は非日常を求めて宿泊されています。自分の家だったらしないようなこと、例えば部屋にいらなくても電気やエアコンをつけっぱなしにしておくとか。そうした行動をとられるお客様が多いそうです。

私は、戸田家さんがECO プロジェクトの取り組みを地域の人々やお客様に伝えることが、持続可能な行動を広げ、域内循環と地域の強みになると感じました。

鳥羽市観光商工課 北橋亜由那の感想

戸田家さんがすごいのは、全国でも先進的にごみの減量化に取り組みはじめ、現在まで継続されていることです。「生ごみのたい肥づくりを始めたときは、戸田家がおかしなことを始めた。なんて言われていましたよ」と笑いながら話してくれた穴倉支配人ですが、現在では、全国有数の環境に配慮したお宿となっています。常に新しいことにチャレンジし、設備投資を惜しまずに従業員の教育に取り組まれた結果、今では従業員全員が戸田家 ECO システムにプライドを持って取り組まれています。また、地域の雇用創出や域内循環など意識の高さにも圧倒されました。

戸田家さんの魚の餌の飼料化登録までの道のりは、本当に映画を作れるんじゃないかというくらいドラマチックなストーリーです。今回の取材ではなんと、環境省の曾山課長さんにもご同席いただき、お2人の出会いから飼料化の実現に至るまでのストーリーを聴かせていただきました。戸田家さんの熱意と何度でも諦めない姿勢が周囲の人々を動かし、現在に繋がっているのだと知って感動しました。「今は後継者づくりをしている」とのことなので、ストーリーの続きが楽しみです。

Reporter



「やり始めたら面白くなってきたんです」

海女の愛ちゃんの感想

土にも美味しい、まずいというのがあって、土が美味しいと野菜も美味しく育つと、以前農家さんから聞いた話を思い出しました。実際に戸田家さんの生ごみ処理機から出来たホヤホヤのたい肥を見せてもらいましたが、匂いは全然しなかったです。「少し赤っぽいのは、伊勢海老の殻が入っているからですよ」と、宍倉支配人に教えて頂きました。なるほど、それを聞いたらこの土は美味しいに決まってると思いました（笑）そうになったら、このたい肥で作った無農薬野菜を食べたくてしょうがないし、飼料で育てられた真鯛だって絶対に食べたくくなりました。

今回、宍倉さんから約 30 年に渡る様々な取り組みのお話を伺いましたが、毎回困難があるのに、この方は仕事の域を超えて人生をかけた使命感でやっているのでは？という印象を受けました。インポッシブルなミッションに「やり始めると面白いから」と挑戦している姿に脱帽です。



戸田家

三重県鳥羽市鳥羽1丁目 24-26
☎ 0599-25-2500



メンバー紹介

レポーター/写真
大野愛子



東京都出身海女、フォトグラファー。先日の朝、海女小屋に向かう途中で大きな虹を見ました。今日はいい事あるなと思っていたら、海ではウミガメにも出会えました。美しかったラハイナの街を思い出しました。Pray For MAUI

レポーター
カゾ・ポーリン



鳥羽市観光商工課所属。先日、梅の家の葛葉を食べました。溶けないのは本当ですね。初めて見ました。水餅を思い出します。ヨーロッパでは見かけない食感です。

フランス語で
発信中！
Fantastique
Toba



レポーター
北橋亜由那



鳥羽市観光商工課所属。ところどころが美味しい季節になりました。原料の天草は、藻場の減少で鳥羽でも希少な食材となっているそうです。背景を知ると、いただくときの気持ちも変わりますね。

イラスト/デザイン
大西絵里奈



松阪市在住イラストレーター。春から3kgの減量に成功！毎日の食事に積極的に海藻を取り入れてきたのが良かったのかもしれない。このまま食欲の秋も乗り切れそうな気がしてきました。