

パノラマリゾート持続可能プロジェクト



堆肥場に集まった落ち葉に米ぬかをまく富士見高園芸科の3年生=富士見パノラマリゾート

富士見高生と堆肥作り

資源循環へ方向性確認

富士見町の富士見パノラマリゾートは、施設から出る落ち葉や食品残渣などで堆肥を作り、自社農園で使ったり山野草の育苗活動に役立ったりするサステナブル(持続可能)プロジェクトに今年度も取り組んでいる。22日には、富士見高校(同町)園芸科の3年生15人と一緒に、落ち葉を使った堆肥作りを実施。活動を通じて資源循環を目指す方向性を確認した。八ヶ岳地域で循環型社会を目指す地域商社「FOOD AGRINEXT LAB」(山梨県北杜市)などで行うプロジェクトで、昨年度から本格始動。堆肥にできる紙コップの導入も進め、年間約1トンの堆肥製造

を目指している。生徒との活動は月に1回行い、落ち葉の野焼きや山野草整備をしている。参加者はリゾート内にある落ち葉を熊手で集め、第4駐車場に増設した堆肥場へ運んだ。全員で協力してためると、米ぬかや水をまいて発酵を促進。使用済みの紙コップも細かく破いて加えるなどして、資源循環を実感した。堆肥は来年4月ごろに完成予定。昨年作った堆肥と同様に、自社農園や地元農家で使うという。富士見高の百瀬陸さん(18)は「活動を続けると成果が出てくるので良かった

と思う。自然に貢献できる活動に携われてうれしい」と話した。(濱翔貴)