



当組合は、循環型社会の形成及び可燃ごみ処理施設の負荷低減を推進するため、生ごみ堆肥化施設「ゆめかまど」を建設。地域の皆様のために環境に配慮した事業を展開しています。

ゆめかまど職員の紹介

私たちが不燃物の回収を行っています



令和3年4月からの御殿場市における不燃ゴミ回収の民間企業委託に伴い、当組合での業務がスタートしました。現在、スタッフ5名(60~70歳代)で運営しています。

ゴミにおける社会での取り組みも、様々に変わり、プラスチックごみの減量、水銀使用製品(蛍光管等)の取り扱い、リチウムイオン電池の危険性等、問題は山積しています。

私たちの業務の中で常々感じているのは「正しい分別」をして出していきたいことです。後工程での分別には、手間と費用がかかりますし、リサイクル率も低下します。分別を正しくして、出して頂くことは、資源不足の日本においては、重要な事だと思えます。未来の子供たちの為にも、分別によるリサイクル推進にご協力頂ければと思います。

組合員紹介コーナー

第3回/全8回 ※今回は、(株)クリーンタウンをご紹介します
今回は、株式会社勝又商事をご紹介します！！

『私たちに今出来ること』『美しい地球・豊かな生活の実現』を目指します。

会社名：株式会社勝又商事
所在地：静岡県御殿場市中畑1796番地の11
代表者：代表取締役 勝又 洋明
創業：昭和61年11月6日
従業員数：49名（令和6年9月現在）
許認可等：一般廃棄物収集運搬業・一般廃棄物処分業
産業廃棄物収集運搬業・産業廃棄物処分業 等



(株)勝又商事は、経営理念でもあるお客様への感謝の気持ちを忘れず思いやりと質の高いサービスの実現を提供しつつ、現在懸念されている環境保全についてカーボンニュートラル実現に向け微力ながら取り組んでまいります。

主な事業及び取組み

【廃棄物リサイクル事業】



【地域密着型事業】



【地域活性化事業 サッカー塾】



【社員旅行】

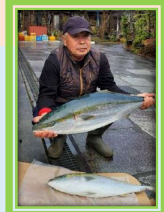


【社長の趣味コーナー】～勝又商事の社長ってこんな人～

趣味：魚釣り・野菜作り

釣り仲間と時間が合えば、新島・初島・熱海へと舟釣りへ行き釣ってきた魚は自ら捌き仲間達に振る舞い酒を囲み釣りの話で盛り上がります。

野菜作りは自己流ですが丁寧な野菜作りがご近所様方・従業員にも評判で農協に出品し賞もいただきました。



当組合が行う生ごみの「堆肥化」のしくみ【HDM方式】

当組合で行っている生ごみのたい肥化は、**HDM方式**と呼ばれる方式を採用しています。**HDM**とは**High Decreasing Microbe-bionic**（微生物による高度減容化）の略称。有機物を分解する微生物を含む菌床（木片チップ）を用意し、そこに生ごみを混ぜ酸素を供給することにより微生物による**好気発酵分解**を促す。その時生じる熱（50℃～70℃）によって急速に水分が蒸発することで、短期間で大幅な減量が可能（24時間で90%以上、数か月後には投入した生ごみの93%強まで分解・減量可能）。醗酵が終わった菌床をふるいにかけ良質な堆肥ができます。

燃えるゴミの処理について ～なぜ生ごみの堆肥化なのか～

各家庭や事業所から排出された燃えるゴミ（一般廃棄物）は、自己搬入もしくは市の許可業者によって回収されます。これらのごみは市の焼却施設富士山エコパーク焼却センターへ搬入されます。ここでは、一日に最大143tの燃えるごみが処理されます。毎日大量のごみを処理しているため、焼却炉への負担も大きく、焼却によって二酸化炭素（CO2）も大量に発生するため、当組合としても、環境に配慮し少しでも焼却ごみを減らす取組みとして、生ごみの堆肥化を進めています。

生ごみの発酵について ～嫌気性と好気性～

生ごみの発酵には、嫌気性発酵と好気性発酵の2種類があります。嫌気性発酵は空気を嫌う微生物による発酵のことをいい、好気性発酵は空気を好む微生物による発酵のことをいいます。嫌気性は臭いを伴い、攪拌の手間がかからないメリットもありますが、メタンガスが発生したりと若干扱いが難しくなります。一方、好気性は臭いが少ないのが特徴で、分解スピードも速く扱いやすいというメリットがあります。当組合は好気性発酵分解を行っております。



エコクッキングでゴミを減らそう！

【残り野菜のかき揚げ】 材料：2人分

作り方：

- | | | | |
|----------|--------|---|--|
| A 玉ねぎ | 50g | ① | ねぎは薄切りにし、人参とかぼちゃの皮は千切り、かぼちゃのわちは包丁でよくたたいてからポウルに入れる。 |
| A 人参の皮 | 適宜 | ② | 1にアミエビと小麦粉、水を加えて混ぜ合わせる。 |
| A 南瓜の皮 | 適宜 | ③ | 鍋にサラダ油を熱し、170℃から180℃でカリッと揚げる。 |
| A 南瓜のわた | 適宜 | ④ | Bをよく混ぜ合わせる。 |
| アミエビ | 大きじ1/2 | ⑤ | 器にキッチンペーパーを敷き、かき揚げをのせ、抹茶塩とくし切りにしたトマトを添える。 |
| 小麦粉 | 大きじ2 | | |
| 水 | 大きじ2 | | |
| B 抹茶 | 小さじ1/6 | | |
| B 塩 | 小さじ1/6 | | |
| トマト | 1/4個 | | |
| キッチンペーパー | 1/2枚 | | |



生ごみの搬入実績

■生ごみ搬入量実績グラフ（令和3年度～） 昨年度実績： 386,586 kg

令和4年度～令和6年度「ゆめかまど」生ごみ搬入量比較表

令和6年12月31日



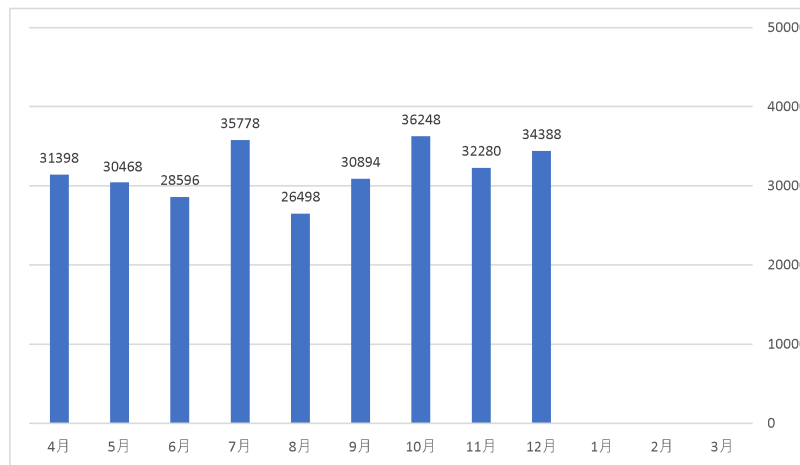
堆肥生産量	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年間計
令和4年度	2,200kg	2,620kg	2,780kg	2,720kg	3,040kg	3,060kg	3,200kg	2,960kg	2,840kg	3,100kg	2,280kg	2,160kg	32,960kg
令和5年度	2,540kg	2,840kg	2,560kg	3,080kg	2,900kg	3,100kg	3,520kg	3,200kg	3,360kg	3,200kg	3,400kg	1,400kg	35,500kg
令和6年度	3,320kg	3,240kg	3,560kg	3,380kg	3,220kg	3,360kg	2,900kg	2,560kg	2,840kg				28,380kg

生ごみ搬入量	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
事業系	334,040kg	239,550kg	183,220kg	223,610kg	255,630kg	194,960kg
一般	158,054kg	143,328kg	142,562kg	137,092kg	130,956kg	94,226kg
合計	492,094kg	385,878kg	325,782kg	360,702kg	386,586kg	289,186kg

■生ごみ搬入量実績（令和6年度）

本年度実績： 289,186 kg（12月現在）

本年度の生ごみ搬入量は、12月までに289,380kgの生ごみの搬入がありました。8月に若干搬入量が減っていますが、9月からは搬入量も増えます。引き続き、各ご家庭への御協力と組合員への働きかけにより搬入量を増やしてまいります。



■堆肥配布件数実績（平成25年度～）

昨年度配布実績： 35,560 kg（令和5年度）

	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R01	R02	R03	R04	R05
配布件数	300件	390件	506件	464件	280件	766件	888件	860件	760件	793件	876件
リピーター	43人	88人	125人	169人	217人	182人	202人	228人	291人	321人	313人
配布世帯数	141人	189人	212人	234人	252人	248人	276人	312人	349人	349人	364人