COLUMN

産廃と一廃のマリアージュ



北海道大学大学院
工学研究院教授
古　市　　徹
Toru FURUICHI

79年、京都大学工学部助手、85年厚生省国立公衆衛生院に移り廃棄物計画室長を経て、94年大阪府立大学工学部助教授、97年から北海道大学大学院工学研究院教授。「廃棄物計画―計画策定と住民合意」共立出版・99年、「バイオガスの技術とシステム」オーム社・06年、「不法投棄のない循環型社会づくり―不法投棄対策のアーカイブス化」環境新聞社・09年等、著書・論文多数。環境省中央環境審議会臨時委員、北海道環境審議会前会長、土木学会環境システム委員会前委員長、NPO・LSCS研究協会理事長など。

マリアージュ（mariage）とは、フランス語で男女の結婚などを表すが、ワインとの食べ合わせなどを表現するときにも使われる。たとえば、赤ワインと肉料理、辛口白ワインと魚介類（シャブリと牡蠣など）である。ベストな組み合わせということでなく、互いに高めあって調和するというような意味によく使われる。産廃と一廃のマリアージュとは、勿論、産廃と一廃を一つにしようという意味ではなく、うまく組み合わせようということである。

そもそも、産廃は事業者責任で処理し、一廃は自治体が責任を持って税金で処理を行うわけで、責任の所在が異なるので法制度も異なる。勿論、現行制度の中でも、一廃の施設で産廃を処理することは、あわせ産廃の処理として可能である。また逆に、産廃の処理施設で、産廃業者が許可を取り一廃を処理することも可能である。

しかし、産廃と一廃の垣根として、法律や地域的な慣習などいろいろな問題が横たわり、現実には想像以上の困難が存在する。最近では自治体の財政逼迫もあり、中間処理施設や最終処分場を独自に整備できず、一廃の処理を産廃業者等に委託する自治体が増えてきていると聞いている。従前の一部事務組合として、広域的に処理する方式の進化した形態であろうか。また、事業主体をPFIや完全民営等どのような形態とするかで、いろいろなバリエーションが考えられる。事業化の視点から言えば、施設規模に応じたごみが集められ、効率的な運営管理ができ、事業を安定させることが、最も重要と考えられる。

このような形態は、バイオマスの有効利用として、家庭からの台所ごみや事業系生ごみと、産廃としての食品廃棄物等を同時に処理することにおいて効果が大きいと考えている。これはマリアージュというより、自治体と産廃業者のコラボレーション（collaboration：共働、共演、共同作業等）ともいえようか。原理主義でなく、現実的な視点から、産廃と一廃を一緒に処理するという古くて新しい問題を、産廃と一廃のマリアージュとして考えてみることは、ワイン好きにとっての最近の楽しみの一つである。