

環境 エコロジー

自前でごみ処理「エコ市場」

野菜や果物のくずなど、場内で完全分解

新潟市に5月、全国2位の規模となる「新潟市中央卸売市場」が開設された。敷地が約27万平方メートルの巨大市場は、野菜くずなどを場内で完全に分解処理する最先端の「エコ市場」だ。処理装置を造ったのは地元の中小企業。新潟での成果をみて、築地市場の移転構想もある東京の市場への参入にも意欲をみせている。

新潟 環境とコスト減両立

朝8時。競りを終えた卸売業者らがフォークリフトに野菜くずを積み、場内にある廃棄物処理装置の前に集まってきた。

ニンジン、トマト、レタス……。ここでは1日あたり1ト前後の野菜くずが発生する。市場職員の後藤信行さん(64)の操作で、野菜くずが装置に入った。中では微生物が24時間かけ、約1・2トの生ごみを水や二酸化炭素に分解する。パイ

プから流れ出る水はにおいもしない。

「翌朝には空になっている。『本当?』と聞かれるけど、本当なんさ」。後藤さんが笑った。

装置を造った会社「アーク」は、市郊外に本社のある従業員4人の企業。岩城和男専務は「小さな会社だが、1日に1・2トを消滅させるような装置は類を見ないだろう」。

「消える」原理は、落ち



ボタンを押すと、ごみ箱の野菜くずが装置内に放り込まれた。新潟市中央卸売市場で

質は分解できないといい、牛や豚の大きな骨も無理だが、サケの頭や中骨、鳥の骨などは、数日で分解できるという。ただ、この市場では、野菜と果物のくずに特化して処理している。

価格は約2700万円。生ごみを堆肥化する同規模のコンポスト型より約2割高い。運転費用は月約5万円。コンポストの3分の1だ。同社の小島忍・技術主任は「生ごみの運搬費がかからず、コスト減らしにつながる」と売りを促す。

新潟の市場は以前、4カ所に分散していた。新市場建設推進協議会が06年、市場関係者らに廃棄物処理に

東京 新市場参入に意欲

市場から出る生ごみの処理に最も頭を悩ませているのは、全国最大の市場を抱える東京だ。

都によると、都内10の卸売市場から出た廃棄物は05年度、約4万8千ト。築地市場だけで約2万7千トを占める。都では、市場から出た野菜や果物のくずは清

掃工場で焼却し、魚の内臓などは肥料製造業者らに処分を委託してきた。

都は12年に築地市場を現在の中央区築地から江東区豊洲に移す構想をもつ。敷地面積が約40・7万平方メートル、廃棄物は年間約3万1千トと推定している。

新潟の市場では、主に野

菜や果物に絞って分解処理しているが、東京の市場移転を視野に意欲をみせるアーク社は「成果を生かせる大きなチャンス。さまざまな生ごみを微生物で分解するには、悪臭対策などキメ細かなノウハウが必要だ。さらに研究を重ねて挑みたい」と話している。

「厄介者」発泡スチロールも再生

「市場で一番の厄介者」とされるのが、魚を入れる発泡スチロールの箱。新潟の新市場では、これも最新設備でリサイクルする。

これまでは毎日4トトラック4台に積み、業者に処理を委託していた。新市場では、場内で熱により溶かし、再生品(インゴット)に加工して運搬費などを削減した。05年度の試算では1トあたり約1万7千円の処理費がかかっていたが、インゴットが売却できるようになって、わずかだが利益が出るようになった。

港付近にあった旧魚市場では、発泡スチロールの箱が風で飛び、住民からの苦情も多かった。リサイクル担当の青木国男さんは「後始末が楽になった」。山田英喜次長も「ごみの中で最も多い魚箱にかかるコストを大きく削ることができる。環境対策にもなるうえ、業者の負担も軽減できる」と話している。