

# 「ゴミ」という名前の物質はない

## 海藻を食材にする日本

司馬遼太郎の「街道をゆく」シリーズの『愛蘭士紀行』に、浜辺に海藻が大量に打ち上げられている光景を目撃し、アイルランドの人々が海藻を食料にしていたら、ジャガイモ飢饉の救済になったのではないかと記載している。蛇足であるが、一八四〇年代中頃にヨーロッパ全域でジャガイモの疫病が発生して収穫が激減し、多数の人々が餓死したが、とりわけアイルランドでは死者が約一〇〇万人にもなった歴史を背景にした文章である。

司馬の文章の背景には日本が世界有数の海藻を食用にしている土地という現実がある。日本の近海には一四〇〇種類の海藻が繁殖しているが、約二〇〇種類を食用にしているし、一部は養殖までしている。さらに最近では海藻を原料として発酵させ、味噌や醤油に加工する産業も日本に登場しているし、健康に効果があるという理由でヨーロッパでは日本の指導で海藻を養殖し、食材として利用するようにもなっている。

これまで商品として利用してこなかった素材を商品とすれば商売になるということであるが、日本に格好の事例がある。江戸時代初期に俳諧

や茶道の分野で活躍した紹由という人物がいる。本姓は佐野であるが、世間では灰屋紹由という呼名であった。当時の武家や商家の台所では燃料は木材であったから大量の木灰が排出される。それを安値で購入して染物の工場などに販売して大儲けしたので、このような呼名になったのである。

## 廃棄野菜が ハンドバッグに変貌

社会で不要とされている物資を有効に利用することには、いくつかの利点がある。第一に、廃棄によって発生する資源問題や環境問題を軽減

できることである。日本はカロリー基準で食料の約四〇％しか自給できていないにもかかわらず、毎年、一〇％近くの食料が廃棄されている。それは資源の無駄というだけでなく、廃棄される食料の回収や処分費用を必要とし、金銭やエネルギーを浪費することになるが、それを節約できる。

第二は、そのような後ろ向きな利点ではなく、不要とされる作物などを新規の商品に仕立てるという前向きな利点である。農業産品はスーパーマーケットなどの大量に販売する市場で流通させるためには出荷規格に合致する必要がある、それ以外は商品にならない。一例として、日本の野菜の収穫は年間一三四〇万トンであるが、出荷されるのは一一五七万トンで、一四％の一八三万トンは手間と費用をかけて廃棄されている。

ところが日本では二〇一九年に食品ロス削減を推進する法律が施行され、廃棄される野菜や果物を有効利用する工夫が登場してきた。普通

の発想はジャムやジュースに加工することであるが、新規に登場したのは廃棄野菜を家畜の糞尿と共に密閉容器で発酵させ、発生するメタンガスは発電に利用、残渣は有機肥料として田畑に散布するという方法である。二〇二〇年の時点で、全国の発電能力は七万キロワット以上になっている。

目新しい利用も登場してきた。日本では廃棄野菜と食用顔料を素材とする「おやさいクレヨン」、廃棄野菜や果物を原料とする染料で染色した布地で製造した洋服「フードテキスタイル」が登場している。オランダでは果物や野菜を粉砕して脱水・乾燥させ「フルーツレザー」という布地に加工している。オーストラリアでは同様の方法で製造した布地でハンドバッグなどを製造・販売しているし、洋服も視野に入れている。

## モットイナイ精神の推進

ケニアの国会議員でアフリカ各地に植林をし、環境保護に貢献したこ

とで二〇〇四年のノーベル平和賞受賞者となったW・マータイは日本で「モットイナイ」という言葉に出会って感動し、「MOTTAI NAI」として世界に流行させた。本来の価値を発揮せず無駄になっている状態を表現するこの言葉は、食品だけでなく、手間をかけて生産されたのに規格に適合しないという程度の理由で廃棄される物質にも適合する言葉である。

文化勲章も受章した植物学者の牧野富太郎には「雑草」という名前の植物はない」という名言がある。それを真似れば「ゴミ」という名前の物質はない」というのが、これからの環境維持活動を象徴する言葉になる。灰屋紹由の故事を参照すれば、廃棄されて環境にマイナスの効果をもたらしている物質を「モットイナイ」の精神で蘇生させれば、社会に貢献しながら新規のビジネスを誕生させることも可能になる。

東京大学名誉教授  
つきお よしお  
月尾嘉男



昭和一七（一九四二）年生まれ。東京大学工学部卒業。工学博士。コンピュータ・グラフィックス、人工知能、仮想現実、メディア政策等を研究する。ともに、全国各地で私塾を主宰し、地域の有志と共に環境保護や地域計画に取り組み。