

ごみ箱のない風景



念佛 明奈

仕事でドイツに赴任して便利だと感じるのは、街角に必ずごみ箱があることだ。どこにでもあるので、出先で出たごみを持ち歩く必要がない。かつては日本でもよく見かけたが、1995年の地下鉄サリン事件を受けて駅構内などから撤去されて以降、公の場所で見かける機会はめっきり減った。

先日、在日フィンランド大使館が主催するメディアツアーに参加し、衛生上不可欠なトイレ以外にはごみ箱を置いていないというヘルシンキのレストラン「Nolla（ノッラ）」を訪れた。

フィンランド語でゼロを意味する Nolla は2018年にオープンした。創業した3人のシェフは、外食産業で出る廃棄物の多さに常々疑問を持っており、新たなレストランのコンセプトを「廃棄物ゼロ」とすることに決めたという。

食材を梱包する容器や、調理中に出る生ごみ、客の食べ残しなどはどこへいくのだろう。Nolla では、ごみとなりそうなものをそもそも持ち込まない、そ

して使えるものは徹底的に使い切るという2本柱で、ごみを極限まで削減していた。店員のルイーズさん(36)は「生産者と相談して、野菜はプラスチックで包装せず、何度も使える木製のコンテナで運んでもらいます。牛乳もパックではなくバケツで納品してもらおうのです」と語る。

食材もごみにしない。皮まで食べられる野菜は皮のまま調理する。残ったパンはレストラン内で醸造するビールの原料にし、紅茶の出がらしはクッキーに混ぜ込んで消費する。廃棄食材の種類や量もソフトウエアでデータを管理し、提供量が多すぎることでは生じる食べ残しなどを防ぐ工夫もしていた。

これ以上は減らせない、という段階まで削減した生ごみは、店内に設置した業務用コンポストに入れる。すると24時間で良質な肥料となり、生産者に無料で還元されるという。

このレストランを知るまでは、日本のごみ箱の少なさは不便でしかないと考えていた。しかし、ごみを出さないで済む社会の仕組みに変えるチャンスと思えば、見方は変わる。地元産の食材で作られた食事に舌鼓を打ちつつ、そう考えを改めた夜だった。