

gomipit BAR



日野市
佐藤美千代

♪ 武蔵野クリーンセンターの「ごみピットバー」に参加しました♪

「ごみピット」とは、収集した可燃ごみを一時貯留する場所。ここで巨大なクレーンでごみを攪拌することによってごみの質を均一化し、炉内で安定した燃焼をできるように24時間稼働しています。

東京都武蔵野市のごみ処理施設「武蔵野クリーンセンター」で開催されたイベント「ごみピットバー」に参加しました。大きなUFOキャッチャーがセッセとごみをつかんで落とす作業をガラス越しに眺めながら、おしゃれなカウンターバーで、アルコールを片手にごみについて語らう「場」がごみピットバー。日替わりのショータイムもあり、私の参加した日はPOPシンガー「スーパージン」さんのギター演奏で、癒やされました。

この企画の主催は、「武蔵野シティECO ツーリズム連携協議会（一般社団法人武蔵野市観光機構・武蔵野市・公益財団法人東京観光財団）」。

本イベントは公益財団法人東京観光財団の『地域資源発掘型実証プログラム事業』の取組の一環として、昨年末から期間限定で実施されたものです。

面白かったのは、バーで提供される食のこだわり！「廃サワーカクテルバー」と称し、捨てられるはずだったキズ有り野菜や果物を使ったカクテル、イノシシのジビエ料理と、フードロスやエコサイクル、地産地消を考慮した、体と環境に優しいおつまみが提供されていました。武蔵野クリーンセンター屋上で栽培された野菜も使われています。

- ・凍結ゆず廃ボール…果汁を搾ったあとの柚子を活用
- ・端きのご八チミツサワー…廃棄されているキノコの端っこ
- ・大根モヒート…料理の際に出る大根の皮
- ・ラム漬け用ナシフィズ…規格外の和梨

他にも、白菜のザワークラウト風や鶏たま大根、きのこのアヒージョ、イノシシポテトオープン焼き…など。

カクテルの名前もひねりがきいて面白いのですが、バーで出た生ごみは、クリーンセンターにてたい肥化されるとのこと。ここまで「ごみ」にこだわった、大人向けの企画は面白い！

半分の時間は、「大人の工場見学」と称したクリーンセンターの見学と解説でした。いつもの作業着ではなくスーツ姿の職員の案内で、これまで見学したときとは違ったおしゃれな雰囲気！

参加者の年代も20～50代が多く、この世代にごみに関心を持ってもらうにはこの手があつたか！という目からウロコの企画でした。

武蔵野市クリーンセンターは、最新設備に建て替えられて、2017年4月に本格稼働しました。市民が自由に入ることができ、ガラス越しに作業を見学できる清潔でオープンな施設となっています。もはやクリーンセンターは迷惑施設ではありません。地域のエネルギー供給拠点として、焼却熱は発電し、周辺公共施設にも電気を供給しています。ガス・コジェネレーション設備も併設し、災害時の停電時においても発電できる設備を兼ね備えた防災施設としての役割もあります。

人間の生産活動には、製造業など製品を生み出す「動脈産業」と、その廃棄物を回収して再生・再利用、処理・処分などを行う「静脈産業」があります。エコでスマートでおしゃれなクリーンセンターを目指すこと。これは、これまで日陰の存在だった「静脈産業」に光を当て、「動脈産業」と連携した高度な循環型社会を実現するカギとなるのでは！と感じた楽しい企画でした。



ごみピットバーの開催は5日間だけの事前予約制で、各回定員20名。参加費は無料。（飲食代は実費。事前予約で1ドリンクサービス）。すでに4回が終了し、最終日は2/2(土)です。「武蔵野市ごみピットバー」で検索を。

