愛知県ハンガリー友好協会会報

２０１０年１１月号

《和やかに 2010 年度総会》

田中志典犬山市長

10 月 25 日(月)18：30 より名鉄グランドホテル「柏の間」で 2010 年度総会が行われました。この日は寺西学会長のご都合が悪く、会長代理として顧問の田中志典犬山市長にご挨拶をいただき、引き続き総会の議長をお願いいたしました。議事では、2010 年度事業報告、収支決算承認の件、続いて 2011 年度事業計画案、予算案審議の件、すべてが承認され、役員案では賀来芳弘さん、山口チーラさん、ゾンボリ・アンドールさんが新理事として承認されました。

ゾンボリ・アンドールさん

山口チーラさん

賀来芳弘さん

総会終了後は「ピックのサラミ－150 年の秘密を解き明かす」と題してピックサラミハンガリー株式会社日本事務所代表パラノビチ・ノルバートさんに講演していただきました。お話はユーモアを交えて非常にわかりやすくご紹介くださいましたので、その原稿を下記に載せさせていただきました。ご参加いただけなかった皆様も、サラミの歴史、美味しさの秘密を知り、きっと食べたくなられることでしょう。

パラノビチ・ノルバートさん

冨田さんの演奏

続いてピアニスト冨田智容子さんがリスト作曲「ハンガリー人の神」(日本初演)と、「超絶技巧練習曲第 4 番“マゼッパ”」を演奏、素晴らしい演奏に大きな拍手が送られました。
来年はリスト生誕 200 年の記念年です。
リストの名曲がたくさん奏でられることを期待します。

藤谷宣之副会長

テーブルにはピックサラミとハンガリーワインが用意され、副会長藤谷宣之さんの乾杯の発声で懇親会が始まりました。
美味しいお食事とワインをいただきながら、参加者おひとりおひとりが自己紹介とハンガリーへの熱き思いをスピーチしました。

法人会員三機商事(株)専務取締役木島正人様のスピーチ

とても和やかにお話が弾みます

ワインは充分ですか？

サラミの販売と、たくさん収穫できたパプリカのお土産もありました。

協会の発展を祈り、三苫民雄理事の先導で１本締めに気持ちを込め、会を終えました。

《ピックのサラミ－150年の秘密を解き明かす》

パラノビチ・ノルバート（ピックサラミハンガリー株式会社日本事務所代表）

ご来場の皆様、愛知ハンガリー友好協会の皆様、こんばんは。
皆様の中には、ハンガリーの電車に乗られた方もいらっしゃるかと思います。もし、乗られた時間帯は朝だったのであれば、電車の中でとる典型的なハンガリーの朝ごはんの風景が見られたのに違いないでしょう。その風景は、次のとおりです。隣に座っているハンガリー人は、かばんの中からアルミフォリかサランラップに包んだ丸いパンを取り出します。食べ始める前に、大事なサラミが本当に入っているかと、一回サンドイッチの中身を必ず確認します。確認する時に、サンドイッチの中に入っている熟成されたサラミのにおいがしてきて、列車中に広がります。
似たような風景は、私も何度も目にしています。多くの場合は、サラミのにおいは私自身のサンドイッチから広がっていきました。学生であった頃、育ったペーチからよくバラトン湖まで遊びに行きましたが、母は必ずマヨネーズとチーズとピックウィンターサラミ入りのサンドイッチを作ってくれました。サンドイッチは、いつもそのパターンでした。サラミなら長持ちするし、ずっと美味しく食べられるからだと母が言っていました。
私は、それに対して文句はなかったです。ピックサラミは昔から大好きだからです。日本に来て、最初の頃困ったことと言うと、美味しいサラミもあまりなければピックのサラミはもっとないということでした。一時帰国するたびに、10 パックぐらいは必ず買ってきて、少しずつ食べました。冷蔵庫はサラミでいっぱいですから、ルームメートにいつも笑われていました。一回、サラミの関係で大変な経験をしたこともあります。カタール航空を使ってウィーンから大阪に帰ってきましたが、乗り継ぎの時間が長かったためドーハの街を観光してきました。外は、45 度の暑さで、大変でした。大阪に着いたら、通関で荷物を開けるように言われました。開けた瞬間、暑さは私自身だけでなく、ハンガリーで買ってきたサラミにとっても大変だったことに気がつきました。荷物の中は、サラミから溶け出した脂でヒタヒタでした。カッターシャツは、パプリカ色に染まっていました。カタールの空港で、荷物はエアコンの利いてない部屋で保管されていたみたいで、サラミが過熱されてしまいました。日本の通関の方の顔に、微妙にスマイルが浮かび荷物を閉めるように言われました。サラミの脂が浸透していたシャツを見て、「サラミをもってきてはならない！」と叱る必要もない、と判断されたでしょう。しかし、一番大変なことはシャツではなく、サラミの在庫が減ってしまったことでした。
この思い出を長々と話した理由ですが、ハンガリー人にとってサラミというのは日常生活に欠かせないものであることをお見せしたかったからです。それは、141 年前から変わらないのです。しかし、ハンガリーの名産物であるセゲド市のウィンターサラミが世界を制覇してきた秘密はどこに隠されているのでしょうか。それは、伝統的な豚の飼育法、ティサ川周辺独特の天候、そしてサラミマイスターからサラミマイスターへと引きつがれる技術などは、秘密の一部であるでしょう。
1869 年、明治維新の時代ですが、ピック・マークという人物がイタリアからセゲドにやってきました。ご存知のとおり、セゲド市はティサ川の辺にあります。セゲド周

辺の、南ハンガリーの土地は農業に最適で、サラミの原材料になる豚肉をつくることもできました。最初の頃、ピック・マークはイタリアから連れてきた労働者に頼っていましたが、サラミを作っただけではありませんでした。その時代に既に有名なハンガリーのパプリカを諸外国に輸出していたのです。サラミの大量生産は 1885 年に始まりましたが、ウィンターサラミのレシピはその時から変わりません。140 年前から同じレシピを使っている、ということになります。そのレシピについて、少しだけご紹介したいと思います。体重が重い豚のショルダー（肩）の肉と脂をしばらく熟成させておきます。熟成した肉を細かくカットし、香辛料のミックスを加えます。香辛料ミックスの成分は、昔から硬く守られている秘密です。ピックでは、専用の部屋でブレンドされています。香辛料も入ってから、肉を腸に詰めます。昔、馬の腸を使っていたため、ハンガリーではウィンターサラミはロバの肉から作られている伝説もあります。もちろん、そんなことはありません。現在は、自然な腸に質がよく似ているセルロースを使っています。肉を詰める作業が終わってから、サラミを燻製にします。燻製に、2 年かけて乾燥させた、ハンガリーの森で育ったぶなの木を使っています。燻製は 2 週間かかりますが、その後一番大事なステップ、3 ヶ月かかる熟成に入ります。熟成の段階で、サラミの表面には 100%自然なカビ（貴腐）が発生しますが、これは味が出ることを助ける働きと、製品をまもる役目もあります。現在、ウィンターサラミの熟成は高さ 70 メートルのサラミ塔で行いますが、そのサラミ塔にはいっぺんに 2 百万本のサラミがぶら下がっています。また、塔の木造の屋根裏には 140 年前から同じ菌が生息しており、熟成を促進させています。この条件はセゲドでしか揃っていないため、ウィンターサラミはヨーロッパ連合（EU）の原産地名称保護制度（PDO）によって守られています。生産の一番面白い工程は、サラミの表面に発生した貴腐をブラシで伸ばす作業であると思いますが、この作業は手作業でしかできません。ブラシをもって、白く発生している貴腐をサラミの表面に均一に伸ばしていきます。「サラミの外は白だから、ウィンターサラミ＝冬のサラミという名前がついたの？」とよく聞かれますが、そんなことはありません。実は、サラミの熟成と生肉の処理に涼しい部屋が必要ですが、昔夏になると温度調整ができなかったため、サラミを冬しか作らなかったからです。

しかし、60 年前から一年中サラミを製造しています。ピック社には、まだピック家の子孫の元でも、そしてその後でも有名なサラミマイスターが数多くいました。彼らは、サラミの秘密をずっと厳しく守ってきました。秘密は、今まで申し上げた他に、材料にも隠されています。皆様の中には、ハンガリーの国宝であるマンガリッツァ豚についてご存知の方が多くいらっしゃることと思います。

ピック社は、設立当初から第二次世界大戦まで、すべてのサラミをマンガリッツァ豚の肉から作りました。マンガリッツァ豚は、全身が毛で覆われているため、一見羊と間違えてしまいそうな、ハンガリー原産、固有の豚です。18-19 世紀には、限りなく続くハンガリーの大平原で数百万頭のマンガリッツァが走り回っていましたが、20 世紀後半になると、絶滅の危機に瀕していました。

マンガリッツァは、放し飼いと自然の環境を好み、寒さに強く、爪が黒い豚です。その肉は、霜降り率が高く、非常に美味しいです。そして口の中で解けるぐらい融点の低い脂が体によい脂肪酸とミネラルを多く含んでいます。そのため、100 年前には数多く飼育されていましたが、第二次世界大戦後は、企業レベルで、人工的な餌を与え

られながら効率よく大量飼育が可能な豚が圧倒的に多くなり、飼育数が減少しました。それは非常に残念な傾向でした。1990 年代初頭には、ブロンド、レッド、スワローベリーの 3 種類あるマンガリッツァの数は世界で 200 頭に減り、絶滅に近い状態になりました。そのすべての豚がハンガリーの一箇所の農場に集められ、スペインの援助も受けながら、ハンガリーの国からもサポートを受け、品種の多様性を維持できる遺伝子銀行が設立されました。その遺伝子銀行が出発点となって、マンガリッツァ飼育の復興が始まりました。マンガリッツァについての情報キャンペンも行われ、需要が次第に高まりました。ハンガリー国内とヨーロッパ諸国でもマンガリッツァの生肉・ハム・サラミが再び美味しく食べられるようになってきました。その消費のおかげで、数等しか残っていなかったこの品種は現在 4－5 万頭にまで数を増やすことができました。
同時に、ハンガリーの国会も、食べることはハンガリー土着、固有種の家畜の保護へつながる道であることに気がつきました。その背景もあって、2004 年にハンガリーの国会はマンガリッツァ豚を法令によって食べられる国宝に認定しました。

ピック社の一番広く知られている製品であるウィンターサラミは、現在白豚の肉から作りますが、ピック社は自分の伝統を重んじて、マンガリッツァ復興のプロセスにおいて中心的な役割を果たしています。また、140 年前から同じレシピ、同じ材料を使っているピックは、限定された数でマンガリッツァサラミの製造も再開しました。

以上について考えてみると、秘密は（香辛料のミックス以外は）何もないと思います。300 種類もあるピック製品の美味しさと世界中で勝ち取った人気の秘密は、よい材料、技術、独特な天候、そして 140 年の経験と熱心さにあるように思います。
オーストリア・ハンガリー二重帝国の皇后、シシーも、サラミが大好物であったと言われています。また、ハンガリーの外交官の間では、日本の皇室でもウィンターサラミが喜ばれるということが公然の秘密です。
そして私自身は、世界各国の主要都市でウィンターサラミを探すことがひとつの趣味です。今まで、バンクバー、トロント、ワシントン、香港、シンガポール、アムステルダム、ストックホルム、そして東京で見つけることができました。
皆様は、ハンガリーに旅行されると、ピックサラミをあらゆるところで目にすることと思います。ハンガリー人の心だけでなく、もちろん売店でもウィンターサラミの場所が確保されています。ブダペストの中央市場はもちろん、街角の小さなお店やスーパー、そしてブダペストのフェリヘジ空港にも置いてあります。
また、セゲド市ではピックサラミが博物館でも紹介されているのです。ピック社は、ハンガリーのサラミ市場の 8 割を確保しているため、それは驚くことではないと思います。
今日は、皆様のところにサラミを持ってまいりました。是非、ご試食ください。そして、美味しかったならば、お買い求めいただくこともできます。一口一口に、ハンガリーの味、ハンガリー人のサラミ製造の技術、そしてハンガリーの歴史が味わえます。
ご清聴、どうもありがとうございました。

《ハンガリー料理講習会》名古屋フランス料理研究会主催

10 月 13 日(水)午後 1 時から名古屋市北区上飯田にある愛知調理専門学校でハンガリー料理講習会が行われました。ピックサラミハンガリー株式会社協賛で、ハンガリー共和国大使館付きシェフ、モルドワーン・ヴィクトル氏の指導により、ハンガリーの豚肉マンガリッツァを使用した料理が披露されました。この日のメニューは「レモン入りリンゴスープ」「カリカリ マンガリッツァバラ肉のコンフィ(キャベツのスフレとともにサワーチェリーのソース添え)」「マンガリッツァロース、ハンガリー風ラタトゥイユ(レチョー)添え」「ドボシュ ケーキ」です。受講者は、フランス料理研究会会員(ホテル、レストランのシェフ)、愛知調理専門学校の生徒さんたち。モルドワーン・ヴィクトル氏は料理をしながらハンガリー語で作り方を説明、ピック社のナジ・アニタさんがとても流暢な日本語で通訳しました。

中日新聞 10 月 18 日名古屋市民版

ハンガリー料理
豚肉など味わう
北区で講習会

絶滅の危機から脱したハンガリー産のマンガリッツァ豚を知ってもらおうと、名古屋フランス料理研究会は北区の愛知調理専門学校でハンガリー料理の講習会を開い

た。

飼育しやすい白豚の生産が増えたことで、マンガリッツァ豚は二百頭まで減ったが、ハンガリー国会が国宝とするなどの後押しがあり、今では五万頭にまで回復。食卓に上がるようになった。

講習会はハンガリー共和国在日大使館付きシェフが講師を務め、マンガリッツァ豚のばら肉のコンフィなど五種類を調理し、試食した。豚肉の焼ける香ばしい香りの中、来場したホテルやレストランのシェフらが熱心に講師の手元を見つめていた。

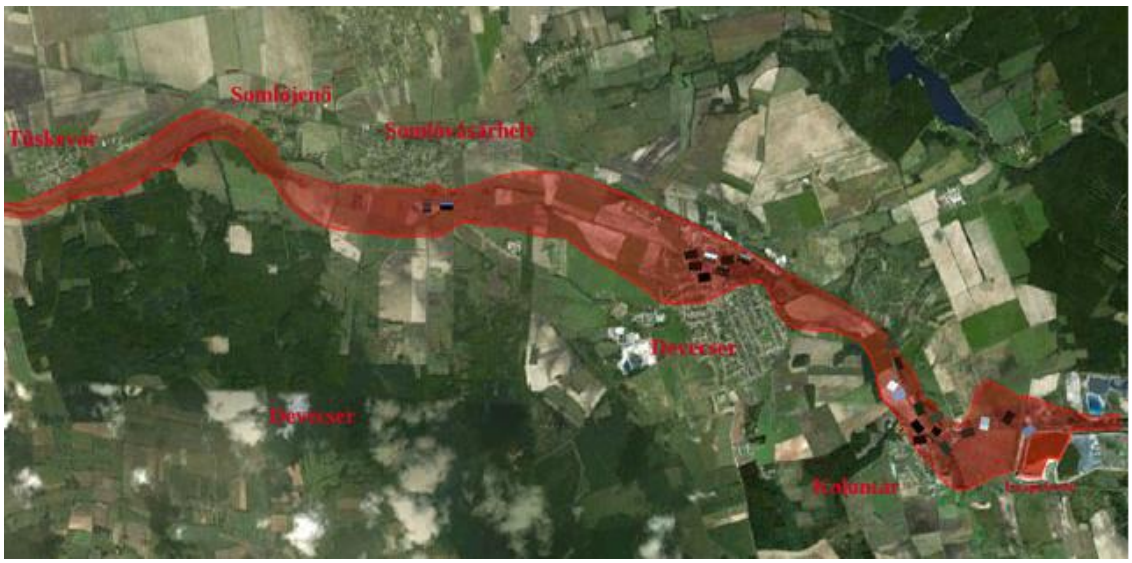
専門学生らの前で披露されたマンガリッツァ豚の料理＝北区の愛知調理専門学校で

《ハンガリー赤泥流出事故の背景と教訓》

家田修（北海道大学スラブ研究センター教授）

今年はメキシコ湾の海底油田事故で大量の汚泥が海の環境汚染をもたらしたが、追い打ちをかけるように東欧のハンガリーで赤泥と呼ばれる産業廃棄物の大規模な流出事故があり、こちらでは人命と陸の生態系に大きな被害が出た。メキシコ湾の事故は明らかに人災だったが、ハンガリーの事故は人災か天災か、今後広範囲にわたる後遺症が人体や環境に残るのか否か、深刻な議論となっている。国際メディアは赤泥の流出という前代未聞の大事故をうけて、第一報としては大きく取り上げたが、事故の背景や原因などについて詳しい報道はない。

大きな事故のあと、問題にされるべきは原因究明と教訓である。今回の事故はハンガリーという当事国を越えて欧米諸国はもちろんのこと、アルミナ生産国が多いアジア太平洋地域、そして日本にも学ぶべき教訓を与えている。筆者はハンガリーや東欧の地域研究に携わる者だが、今回の事故を受けて緊急に現地に飛び、実態の把握に努めた。以下はその報告である。



赤泥が流れ出した地域

赤泥の流出

赤泥はアルミナ製造過程で生れる産業廃棄物で、今回流出した赤泥は事故直後の PH 測定によると最高値の 14 に迫り、極めて危険な強アルカリ性を示した。この赤泥が百万立方 m も貯蔵池から流出し、近隣の集落や農地を襲い、死者 9 名、負傷者 120 名以上を出す大惨事を引き起こした。事故直後、赤泥が欧州第二の国際河川であるドナウ川水系に流入し、下流のセルビア、ルーマニア、ブルガリア、そして黒海へと汚染が広がり、大規模な環境破壊につながるのではないかと懸念された。

事故が起きたのは 10 月 4 日午後 12 時 10 分（現地時間）、ハンガリー西部にあるヴェスプレーム県アイカ Ajka 市の「ハンガリーアルミ（正式にはハンガリーアルミニウム製造販売株式会社」アルミナ製造工場の赤泥貯蔵池においてである。流出した赤泥の主成分はハンガリー科学アカデミーの調査によると酸化鉄 33―40%、酸化アルミニウム 15―19%、二酸化ケイ素 10―15%、酸化カルシウム 3―9%、二酸化チタ

ン 4—6%、酸化ナトリウム 7—11%であり、そのほかに微量の五酸化バナジウム、五酸化リン、二酸化炭素、三酸化硫黄、酸化マグネシウム、フッ素、炭素が含まれていた。

ハンガリー政府は非常事態を宣言し、被災者の救済、汚染物質の除去に努めるとともに、ドナウ川本流への汚染拡大を食い止めるため、ドナウ川支流に流れ込んだ赤泥の中和作業に努めた。少なくとも 6-7000 トンの石膏が投入され、大量の酢酸が中和剤として用いられた。その結果、ドナウ川との合流地点における PH 値は 9－10 の間を最大として、事故発生四日後には平常値とされる 8.5 程度にまで下がった。しかし高濃度アルカリに侵された支流の生態系は 100km 近くにわたってほぼ壊滅した。またドナウ川本流にどれだけの量の赤泥が流入し、長期的にどのような環境への影響があるかは、今後の調査をまたなければならない。

他方、津波のように押し寄せた赤泥に襲われた二つの町コロンタールとデヴェチェルでは 600 戸以上が被害を受け、家屋内や中庭にまで赤泥が流入した。軍とボランティアの懸命の中和・除去作業の結果、10 月末になって赤泥の撤去作業は目処がついたが、被災家屋の半数は建て替えないし代替地への転居が必要である。また 700 ヘクタールを越す農地や森林が一面に赤泥で被われ、その中和そして除去作業はこれからの課題である。

今後予想される最大の問題は赤泥の乾燥に伴う有害物質の飛沫化である。ハンガリー衛生局及び世界保健機構は飛沫化した赤泥の粉じんを吸うと呼吸器に健康被害を起こす恐れがあると警告し、マスクの使用を重ねて促している。汚染地域全体で赤泥の飛沫化が進行すれば、付近の住民 4 万人、とりわけ児童の健康が危険にさらされることになる。被災地の主任衛生医師などによると、粉じんは 0.01 ミリ前後の大きさで、それを防ぐ高品質のマスクが必要であり、しかも使い捨てにしなければならい。つまり飛沫化が収まるまでの数か月間、最低毎日一個のマスクが 4 万人に対して必要となる。果たして百万個単位のマスクを限られた時間内で確保できるのか危ぶまれている。

日本では昨年、鳥インフルエンザ流行時にマスクが品薄になり、大きな混乱が生じたが、ウイルス対策としては 0.05 ミリ程度の密度のマスクで防御できたが、今回の赤泥汚染ではひとケタ上の品質が必要となる。

現地のヴェスプレーム県ハンガリー日本友好協会そして県知事からマスク支援の要望が日本大使館に届き、同県と姉妹県の関係にある岐阜県の日本ハンガリー友好協会がさっそく支援の手を上げた。この知らせは現地の新聞でも伝えられ、ヴェスプレーム県民を大いに勇気づけた。日本でハンガリー語を学ぶ学生も支援に動こうとしている。

ハンガリーは世界金融恐慌の影響を強く受け、ギリシャと並ぶ経済不振と財政赤字に苦しんでいるが、それでも市民は厳しい台所事情の中から義捐金を被災者に送っている。ハンガリーに進出している外資系企業も支援に名乗りを上げ始めた。

事故は何故起こったか

直接の事故原因は赤泥貯蔵池の外壁の一部が地盤の緩みで崩壊したことにある。責任を問われた会社幹部は、事故当日の会見で「きちんと法律を遵守して管理を行ってきた」とし、会社側に過失責任はないと言い切った。加えて「今年の降雨量は昨年の 3 倍もあり、それが貯蔵池の赤泥の上に溜まっていた」と述べ、事故は大雨という天候異変による天災であり、防ぎようがなかったと説明した。さらに「赤泥は EU 基準に照らせば、有害物質ではない」とし、流出した赤泥の高 PH 値は会社側の関知するところではないと言わんばかりの態度を示し、国民から強い反発を買った。

貯蔵池外壁には前から亀裂があったのに会社は放置した、などの内部告発も現れ、

他方で監督官庁の検査体制が甘かったという指摘もある。現政権のオルヴァーン首相は現地視察で、「この壁の崩壊が瞬時のことだけで起きたとは思われない。工場側、そして監督官庁が何故気づかなかったのか、その原因を究明する」と発言した。実際にもすぐに検察当局が事故原因の究明に乗り出し、10 月 11 日にはハンガリーアルミ最高経営責任者の身柄を拘束した。しかし長期拘留の「正当な理由」はなく、すぐに釈放された。

日本そして世界の赤泥

日本は戦後急速にアルミニウム生産を拡大し、1970 年代には毎年 160 万トンのアルミナを製造した。しかしオイルショックで電気料が高騰し、コスト高が進行したため、日本のアルミナ生産は順次輸入品で代替されるようになり、現在は 1 万トン程度の国内生産に留まっている。しかしアルミナ生産からの撤退にはもう一つの理由があった。それが厄介ものの赤泥処理だった。

一般に産業廃棄物の海洋投棄は、1972 年のロンドン条約で原則禁止されているが、適用除外規定があり、赤泥はそれに該当するとされ、有害物質に認定されなかった。このため赤泥は建設廃棄物と同様の扱いとなり、日本は赤泥を毎年 160 万トンも海洋投棄する時代が続いた。しかし次第に環境保護の立場から赤泥や建築汚泥などの海洋投棄も見直しを迫られ、日本のアルミナ製造企業は自主的に海洋投棄をやめる方向をうちだし、生産も縮小した。

現在、日本は世界第三位のアルミナ消費国であり、安定供給を目指してオーストラリア、インドネシア、ニュージーランド、ベトナムなどで現地との共同事業化によるアルミナ生産に力を入れている。世界的に見て赤泥の廃棄はハンガリーのように陸上の貯蔵池で行われるのが主流である。

EU 加盟と赤泥

話はハンガリーに戻るが、会社側は「赤泥は EU 基準に照らせば、有害物質ではない」と弁明していた。ハンガリーを含む東欧八カ国は 2004 年の EU 加盟に際し、国民生活のあらゆる分野に及ぶ「EU 基準」の受け入れを求められた。EU 加盟交渉とは「EU 基準」に合わせて国内法を整備してゆくことだった。加盟交渉で最も難航したのは農業補助金など、いわゆる「敏感な産業分野」に係る利害の調整だった。その際、環境分野については、厳しい EU 基準の即時導入は環境対策で立ち遅れている東欧諸国には困難との判断から、さまざまな猶予措置がとられた。

しかし今回の事故はこの見方が一面的だったことを明らかにした。実は赤泥は従前のハンガリー国内法によれば有害廃棄物だったのである。それが EU 基準に合わせて無害な産業廃棄物に認定し直されたのである。つまり 2002 年に制定された「欧州廃棄物カタログ及び有害廃棄物リスト」の中で、赤泥は「鉱物の採掘及び物理的・化学的処理から生ずる廃棄物のうち物理的・化学的処理によって有害物質を含むその他の廃棄物」に該当しない物質であり、事実上石切り場から出た屑石と同じ扱いをうけた。これは先に見たロンドン条約で赤泥が「汚染されていない不活性な地質学的物質であって、その化学的構成物質が海洋環境に放出されるおそれのないもの」として特別扱いされたのと全く同じ仕組になっている。

しかしハンガリー政府は今回の事故への対応のなかで、事故翌日の 10 月 5 日「赤泥は 2000 年第 25 号法の第 3 条第 1 項 bd 及び c に照らして有害物質（繊維質を侵す腐食性物質ないし環境に有害な物質）」であるとする声明を国立衛生局化学安全研究所の名前で発表し、この認定にあわせて対策を立てるとした。つまり 2004 年に一旦は EU 加盟に合わせて赤泥を無害とした措置を改め、以前の厳しい基準を復活させたのである。

今後、企業の事故責任が問われる場合、赤泥が有害物質であるかどうかは大きな争点だが、EU 基準とハンガリー法体系の二重性がこの問題にどう影響を及ぼすのか、今回の事故責任究明の鍵となる。

民営化の闇

ハンガリーアルミは資本金 30 億フォリント（1 フォリントは概ね 0.4 円）、従業員 1100

名、EU でのアルミナ市場占有率 12%（自社広報による）を誇るハンガリーを代表する大企業である。しかし株式は非上場であり、事実上、三名の個人が所有し、その三人はいずれも数百億フォリントの資産を持つ「大富豪」である。彼らは社会主義時代において企業経営陣ないし官僚畑にいた人物、つまり旧体制のエリートであるが、1990 年代の社会党ホルン政権下で行われた国有企業民営化の中で巨額の富を築き、ハンガリーアルミもその一部にすぎない。ハンガリー版「オルガルヒア（新興実業家）」である。2004 年から 2009 年まで社会党政権の首相を務めたジュルチャーニもアルミニウム産業の民営化で資産を蓄えたオルガルヒアの一人である。ジュルチャーニは EU 加盟交渉が最終段階にあった 2002 年から社会党政権の中枢にあり、EU 基準に合わせた赤泥「無害化」指定に影響力を行使したといわれている。また今回事故を起こしたアイカのアルミナ工場の払い下げでは、赤泥貯蔵池に対して 30 億フォリントに上る設備投資を行う約束と引き換えに、払い下げ価格がタダ同然の 1000 万フォリントに設定された。つまり家一軒を買う程度の値段で大工場を手中に収めたのである。現在の会社幹部は 10 年間で 300 億フォリントの投資をしたと説明しているが、他方で今回決壊した赤泥貯蔵池は従来のまま放置されていたという指摘もある。どちらにせよ、有害廃棄物の管理かそれとも「屑石」と同等の廃棄物の管理かでは、管理コストに大きな違いが生じたはずである。

中央政府は今回の事故への特別措置として、10 月 11 日、国会で災害対策法を緊急制定し、それに基づき 12 日に事故対策で特別権限を持つ政府特使を任命した。政府特使は事故を起こしたハンガリーアルミに対して事実上の指揮権をもち、内部文書の差し押さえや会社資産の管理、さらには役員決定に介入できる権限が与えられた。この臨時措置は、東欧でよく行われる「夜逃げ倒産」を防止する意味も込められていた。夜逃げ倒産とは、優良資産だけ個人名義に書き換え、後は赤字倒産させることで、会社所有者が個人財産を温存ないし蓄える悪質な手口である。

EU 調査団

ハンガリー政府の要請に基づき、EU、具体的には「監視情報センターMonitoring and Information Centre」から専門家 6 名が派遣された。EU 調査団は環境への影響評価、対応策の提案をハンガリー政府に答申する役目を負っている。最終的な調査結果の公表に先立って、10 月 16 日、中間報告が発表された。それによると、「ハンガリー側による調査は継続中であるが、これまでのサンプル採取とその検査結果によると、飲み水には全く問題がなく、摂取可能である。また七つの自治体での大気中の粉塵採取調査の集計によると、当該地域における空気中の粉塵は健康被害に対する許容量を上回っていない」となった。

この中間報告は赤泥の飛翔化粉塵を有害であるとしてきたそれまでのハンガリー国内の公式見解と大きく食い違っている。上記の中間報告を伝えた 16 日の政府声明は最後の部分で、「外部専門家との見解のすり合わせはどのような場合でも解決に向けた前進である。解決策を見出すため、今後とも国内と外部の専門家は協力を継続する」との奇異なコメントをつけた。これは国内の専門家と EU 専門家の間に意見の対立が

あることを暗に表明したものと理解できる。さらに 17 日の公式声明でも、政府特使が EU 調査結果に言及した後、「災害の撤去･復旧作業に際して防災本部はハンガリー科学アカデミーが行った調査結果ないし同アカデミーが認めた調査結果のみに基づいて行動することを言明した」、と述べている。これも EU 専門家との見解のずれを表明している。

上記の中間報告が発表された後、11 月に入ってハンガリー側の調査結果が公表された。それによると、水質検査では EU 専門家と同様、汚染は認められないとしているが、大気汚染は「10 月 31 日に比べて幾分悪化した。デヴェチェルでのすべての観測地点及びコロンタールでの観測地点では、衛生許容基準を 8-24%上回った」と記している。ハンガリー側の調査報告には詳細な観測データも添付され、それに基づくと、大気汚染は事故直後、基準値の 2 倍に達する異常な例も含め、全般に高い水準を示した。その後、10 月 18 日以降はいったん基準値以下に収まったが、10 月 27 日を境に再び上昇傾向に転じ、観測点によっては許容値を上回る状況が生まれている。観測値は風向き、風速、湿度、気温などによって大きく左右されるので性急な結論は控えなければならないが、10 月末からの数値上昇が赤泥の乾燥化によるものであるとすれば、ハンガリーの専門家が恐れていたことが現実となったのである。

ともあれ、EU 専門家とハンガリーの専門家の間における見解の相違の背景には、赤泥の有害物質認定をめぐる EU 基準とハンガリー国内法とのずれがあると思われるが、今後、EU の専門家がハンガリー側調査結果を踏まえてどのような最終報告書をまとめるのか、注目されるところである。

赤泥の再利用

赤泥は大量に出る廃棄物であり、しかも再利用が難しいとされている。今年開催された「クリーン開発と気候に関するアジア太平洋パートナーシップ」第 6 回アルミニウムタスクフォース会議は「ボーキサイト残渣（赤泥）はアルミナ生産量 1 トン当たり約 1.5～2.5 トン発生し、高アルカリ性であり少量または微量の重金属と放射性核種に関連した環境リスクがある。赤泥管理にかかわる技術的、経済的に健全なオプションを開発する」と宣言した。アジア太平洋圏はアルミナ生産の世界的中心地域である。なかでも中国は世界生産の 30%を占める世界最大の生産国であり、毎年生み出される 3000 万トンの赤泥の処理に苦慮し、先のアルミニウムタスクフォースにも参加して再利用の技術開発に取り組もうとしている。中国の赤泥貯蔵の実態はよくわからないが、今回の事故は中国メディアでも取り上げられ、ハンガリーの事故は他人事とは映らなかったようだ。

今回の事故を機に「有害（無害）物質」赤泥の管理体制を見直すことが急務となったが、日本は環境保護の立場からアルミナ生産を輸入に切り替えた以上、世界的な見地から赤泥の管理に責任を負う立場にある。さらに進んで、タスクフォース宣言が出されたことに見られるように、毎年何千万トンも廃棄される赤泥を再利用する研究開発が長期的な視野に立って推し進められるべき時機に来ているのである。アルミ缶一つを作る度にその倍の赤泥が生まれている現実を考えてみよう。ハンガリーでは再利用のための総合的研究も進んでおり、日本にも研究の蓄積がある。赤泥を厄介者から資源化することは地球規模の課題であり、日本がハンガリーなどと共同して基礎研究や技術開発の一翼を担うことは大きな世界的貢献になると考える。