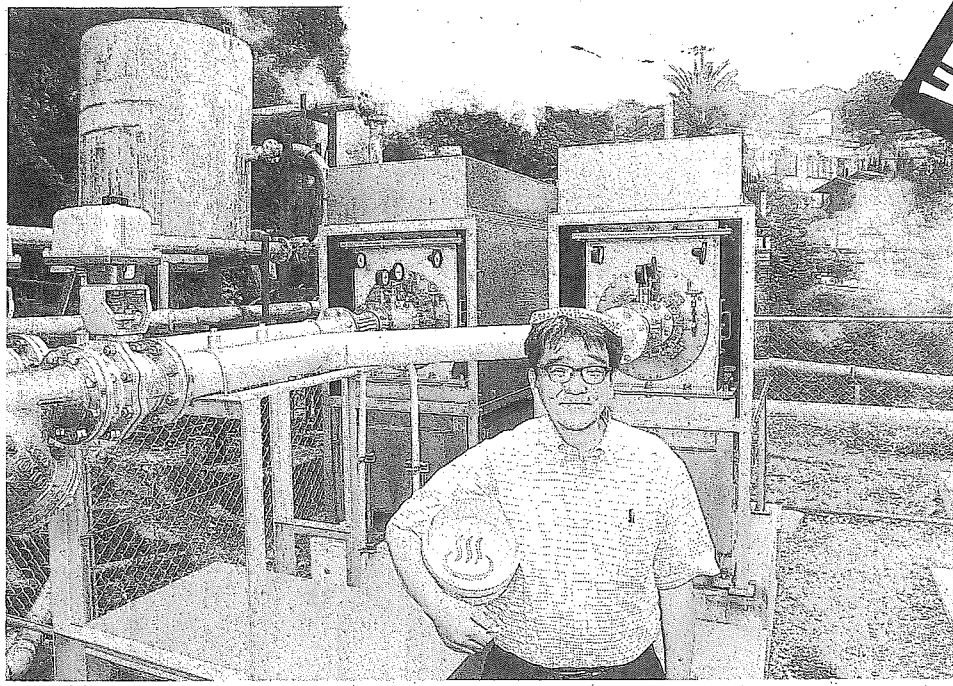


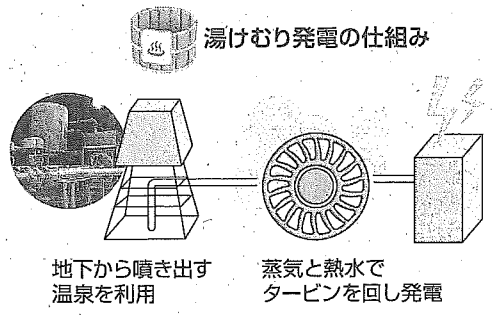
# 「湯けむり発電」

## 始動

# 「蒸気と熱水」活用



湯けむり発電の設計を手掛けた林正基社長。「湯けむり発電は、これまで捨てていたエネルギーを電気に変える『エネルギー回収発電』と誇らしげ(大分県別府市の大分県農林水産研究指導センター)



日本一の温泉湧出量を誇る大分水はそのまま地下に戻っていた。同県別府市の農林水産研究指導センターで2015年秋、温掛けターボプレート(大分県)泉を利用した「湯けむり発電」の林正基社長(68)は、こう語る。新型装置を披露する式典が行われた。

装置は2基あり、出力は計44瓩。発生させた電気は固定価格買取制度を使い、九州電力に販売し、収入は年1千万円程度になる見込みという。併設する農業用ハウスと合わせ、県が約2億4千万円を投じて完成させた。

湯けむり発電は、地熱発電の一種で、正式には「トータルフロー発電」という。地下から噴き出した高温の温泉を使い、タービンを回して発電する。最大の特徴は、温泉の熱水と蒸気の両方をうまく活用する点だ。

「地熱発電は、蒸気のみだけを思い大分県から全国、世界へと広取り出して使うのが一般的で、熱が切れる。

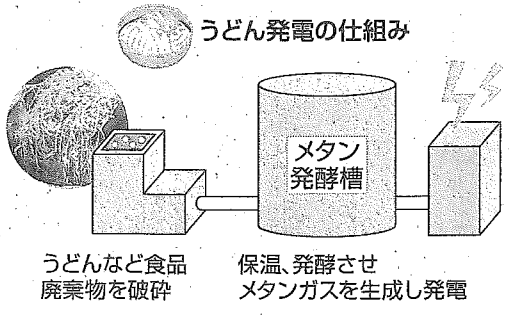
### 固定価格買い取り制度

再生可能エネルギーを用いて発電された電気を長期間、一定の価格で電力会社に買い取ることを義務付けた制度。対象となるのは、「太陽企業から徴収されている。

光「風力」「水力」「地熱」「バイオマス」の五つ。東京電力福島第一原発事故の発生後、再生可能エネルギーの普及拡大を図るため、2012年7月に始まった。買い取り費用は、通常の電気に料金を上乗せされる「賦課金」として、家庭や

「うどん県」を名乗る香川と、日本一の「おんせん県」を掲げる大分。両県で今、ご当地のシンボルを生かした「うどん発電」と「湯けむり発電」の取り組みが進行中だ。うどんなどの食品廃棄物と温泉の熱水・蒸気を、無駄なくエネルギーに変える「環境に優しい試み」は、ネーミングのユニークさと相まって注目を集めている。

## “日本一”で再生エネ



「年間150トを廃棄し、処理費は450万円ほど」と香川社長。県全体では、うどんの5〜10%が捨てられ、その小麦粉の量は少なくとも年3千トと推計されている。これを有効に活用しようと、12年に産学官のコンソーシアム(共同事業体)で始まったのが「うどんまるごと循環プロジェクト」だ。

メタンガス生成

コンソーシアムの一員である高松市の産業機械メーカー「ちよだ製作所」に運び込まれたのは、うどんなどの食品廃棄物約2ト。水形へ、挑戦は続く。

### メタンガス生成

「動く速度」が違っていた。蒸気と熱水の利用が難しいのは「動く速度」が違っていた。速い蒸気と遅い熱水が混ざると、熱水がブレーキとなってしまい、タービンを効率的に回せなくなる。そこでタービンの羽根を二段構造にするといった工夫を重ね、両方の力を十分に生かせるようにした。

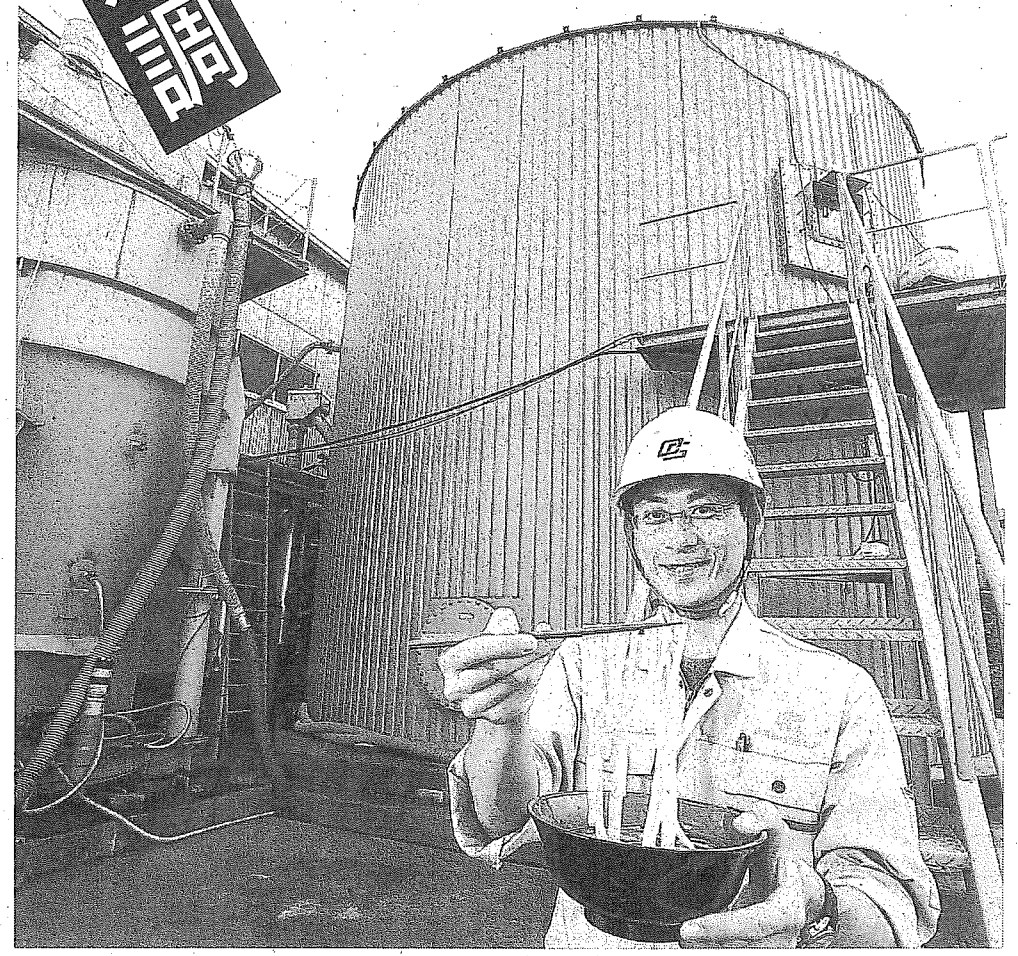
同社は12年から湯けむり発電の研究を本格化。14年に出力1瓩の第一号実用機が完成し、別府市内で発電を始めた。今回の装置は、第二号実用機というわけだ。

「将来的には日本に限らず、全世界で数千瓩の規模で発電できるように技術開発を続けていきたい。」

# 「うどん発電」

## 好調

# 目指すは廃棄ゼロ



ちよだ製作所の尾崎哲夫さん。ご当地のシンボル食材を使った発電はラーメン、そば…いろいろ考えられるが、「香川うどん」、これ以上のインパクトはないのでは」と自信をちり(高松市の「ちよだ製作所」)

うどんの生産量が日本一の香川を加えて細かく砕かれた後、直径約30日間、発酵させてメタンガスを生成し、それを活用してメタンガス発電がスタート。2年たった今、約1億円かけて同社が整備した。固定価格買い取り制度を利用して四国電力に販売し、出力25瓩でフル稼働時の売電収入は年約700万円に上る。

当初はうどんがメインだった出「足踏み」作業の後、平たく延ばされた生地が機械で裁断され、麺へと変わっていく。長さは約42センチ、短いものは次々と床へ。麺をぶら下げて乾燥させる時も、もういものは切れて落ちてしまう、売り物にはならない。

廃棄は製造段階だけではない。うどん店も経営する同社の香川政明社長(68)は「うどんは出来たてが命。ゆでてから20〜30分以上たつた麺はもったいないが、捨てている」と明かす。

「年間150トを廃棄し、処理費は450万円ほど」と香川社長。県全体では、うどんの5〜10%が捨てられ、その小麦粉の量は少なくとも年3千トと推計されている。これを有効に活用しようと、12年に産学官のコンソーシアム(共同事業体)で始まったのが「うどんまるごと循環プロジェクト」だ。

メタンガス生成

コンソーシアムの一員である高松市の産業機械メーカー「ちよだ製作所」に運び込まれたのは、うどんなどの食品廃棄物約2ト。水形へ、挑戦は続く。

### 残りかすも肥料

それでは、この先の課題は何か。コンソーシアムの久米紳介事務局長(46)は、メタンガス生成後の「残りかすの活用」を挙げている。既に14年、残りかすから作った液肥を使い、小麦を栽培するに成功。プロジェクトの合言葉である「捨てられたうどんから、うどんを作る」ことを実現した。今後は、より運搬しやすい固形肥料化を進め、残りかすの使用拡大につなげたい考え。夢は廃棄物が全く出ない「ゼロ・エミッション」の完成だ。「売電も大事だが、それで終わってはいけない。残りかすが捨てられれば、環境に負荷がかかると懸念されている」と久米事務局長。うどん発電の「完成」への、挑戦は続く。