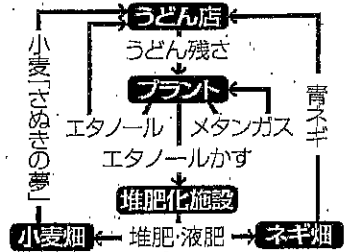


「うどんまるごと循環」の流れ



うどんまるごと循環

うどんの切れ端や食べ残しか
らエタノールを作り、うどんを
ゆでる燃料として活用、省エネとごみ
減量化を進める取り組みを、県内のうどん
店や機械メーカー、NPOが4月から始める。
名付けて「うどんまるごと循環プロジェクト」。関
係者による初会合が13日、高松市であり、「うどん
県」ならではの循環モデルの確立を誓い合った。

(田阪綾子)

計画では、高松市の機械
メーカー「ちよた製作所」が
開発したプラントで、うどん
を発酵させ、エタノール
を抽出。うどん店で燃料に使
う。

残りかすは堆肥や液肥に加
工し、うどん用小麦「さぬき
の夢2009」や青ネギの
栽培に活用。混入物が多い
食べ残しからも別の装置
でメタンガ
スを取り出
し、発酵プ
ラントで使
う。讃岐う
どんの世
展開する「さぬき麵業」(同
や運送会社など)に声

うどんは、木材や植物など
他のバイオマスに比べ、エタ
ノール原料の糖になりやす
く、池津英二社長は「うどん
ほどバイオ燃料に適したもの
はない」と言い切る。

うどんは、約9000ト
ん店があり、並行して、う
どん残さの回収を福祉施設
に委託するなど、参加店の
拡大に向けた仕組み作り
も急ぐ。香川社長は「県内
のうどんを、文字通り
丸ごと循環させる夢
に向かっていき

をかけた
プロジェクト
が動き出した。

さぬき麵業の香川
政明社長によると、う
どんは製造量の3〜5%
が廃棄されており、大手
の工場では年間1000ト
を超える。大半が焼却処分
されている。

プロジェクトでは、県から
約580万円の助成を受け、
当面は同社の県内8店舗と2
工場から出る年間10〜15トを
処理。県内には約9000のう
どん店があり、並行して、う
どん残さの回収を福祉施設
に委託するなど、参加店の
拡大に向けた仕組み作り
も急ぐ。香川社長は「県内
のうどんを、文字通り
丸ごと循環させる夢
に向かっていき

をかけた
プロジェクト
が動き出した。

さぬき麵業の香川
政明社長によると、う
どんは製造量の3〜5%
が廃棄されており、大手
の工場では年間1000ト
を超える。大半が焼却処分
されている。

プロジェクトでは、県から
約580万円の助成を受け、
当面は同社の県内8店舗と2
工場から出る年間10〜15トを
処理。県内には約9000のう
どん店があり、並行して、う
どん残さの回収を福祉施設
に委託するなど、参加店の
拡大に向けた仕組み作り
も急ぐ。香川社長は「県内
のうどんを、文字通り
丸ごと循環させる夢
に向かっていき

残り物肥料やバイオ燃料に

機械メーカー
NPOなどと
4月から

