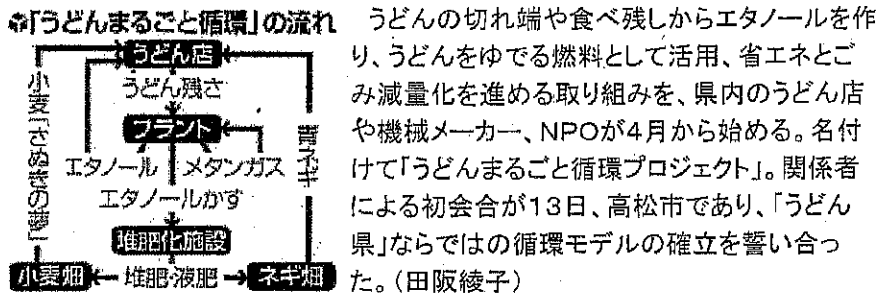


うどん まるごと循環 残り物 肥料やバイオ燃料に

Tweet: <1 | 0 | おすすめ | おすすめ | チェック

機械メーカー NPOなどと4月から



計画では、高松市の機械メーカー「ちよだ製作所」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「さめきの夢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。讃岐うどんの世界で資源循環をほぼ完結させるのがポイントだ。

同製作所は2年前からバイオ燃料の研究に取り組み、4日間でうどん200キロからエタノール60リットルを作る技術を確認した。

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無い」と言い切る。

割り箸のリサイクルに取り組む「NPOグリーンコンシューマー高松」(高松市)がその成果を聞き、うどん店を展開する「さめき麺業」(同)や運送会社などに声をかけてプロジェクトが動き出した。

さめき麺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トンを超える。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トン进行处理。県内には約900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たい」と話している。

(2012年1月14日 読売新聞)