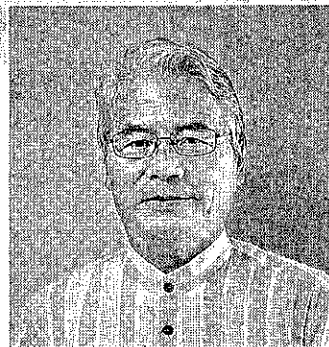


香川、廃棄うどんを燃料に

廃棄うどんを燃料として再利用。県内のうどん店が出た廃棄うどんを粉砕、発酵させてバイオエタノールを生成し、うどん店で燃料として再利用する「うどん循環プロジェクト」が6月に本格的に始まり、注目を集めている。プロジェクトを主催する「うどんまるごと循環コンソーシアム」の角田富雄会長に狙いや今後の展望を聞いた。

角田 富雄さん



(すまだ・とみお) 1944年(昭和19年)高松市生まれ、67歳。63年高松市役所入庁。2000年松本市役所総務部長を経て、04年から08年まで高松市商工会議所常務理事。06年高松市環境協議会会長。12年高松市環境協議会副会長。趣味は釣りとゴルフ。

再利用確立へ協力店増やす

「うどん循環プロジェクトとはどのような取り組みなのか。」

「県内のうどん店や製麺所では沈殿物や残さが出る。それらを自然発酵させて液体肥料に加工する。うどんの原料となる小麦や粟の青ネギを栽培するために畑にまいりて使う。捨てられている資源を有効に活用し、環境保全に貢献したい。」

「店や製麺所から回収して工場で粉砕したのち、専用のプラントで水や酵母菌を加えて発酵させるとバイオエタノールになる。それを店や製麺

「うどんをゆでた後、非営利組織(NPO)の顧問として、飲食店や製麺所から回収したうどんの割りばしを回収して、再利用の取り組みを推進している。」

「エタノールを生成する過程では沈殿物や残さが出る。それらを自然発酵させて液体肥料に加工する。うどんの原料となる小麦や粟の青ネギを栽培するために畑にまいりて使う。捨てられている資源を有効に活用し、環境保全に貢献したい。」

「2006年ごろから環境問題が注目され、地元の企業や個人が協力するようになった。現在は高松市役所や商工会議所などで勤務しており、地元

「うどんでは、ゆでてから30〜40分ほどたった麺を捨てるといって、廃棄される。それを回収して再利用する。現在は高松市役所や商工会議所などで勤務しており、地元

「うどんでは、ゆでてから30〜40分ほどたった麺を捨てるといって、廃棄される。それを回収して再利用する。現在は高松市役所や商工会議所などで勤務しており、地元

「今後の展望は。」

「今年度内には回収・エタノール生成・再利用というサイクルを確立させる。現在は月600kgのうどんを処理しているが、全体の廃棄量と比べるとわずかな。協力店舗もまだ1店。讃岐うどんというブランドを追い風に、プラントの処理能力や協力店舗を増やしていく。」

「豊島の産廃問題があつてから、香川県で環境というテーマが注目され、無条件に拒否感を示す県民も多いと感じる。そういった環境に対する前向きな取り組みを知ってほしい。」

「11月には一般向けにエタノールを燃料にゆでたうどんや液体肥料で育てた青ネギを食べてもらうイベントを企画している。県がPRするうどん県と並び、環境県としての知名度を広めたい。」

広報戦略がカギ

「記者の目」香川県の統計によると、県内のうどん店は人口10万人当たりの約60店舗で、全国平均の2.3倍。店の多さに加えて、「うどん」の強さを求める職

「うどんでは、ゆでてから30〜40分ほどたった麺を捨てるといって、廃棄される。それを回収して再利用する。現在は高松市役所や商工会議所などで勤務しており、地元

