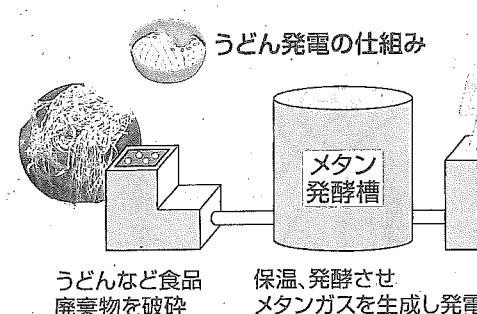


“日本一”で エネルギー

「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。

うどんの生産量が日本一の香川県。その一方で、実は食べられずに捨てられるうどんも多い。これらを活用してエネルギーに変えていこうと、2013年12月から、うどんなどの食品廃棄物からつくるメタンガスを利用した「うどん発電」がスタート。2年たった今も、順調に発電を続けている。

150トンの麺を生かす



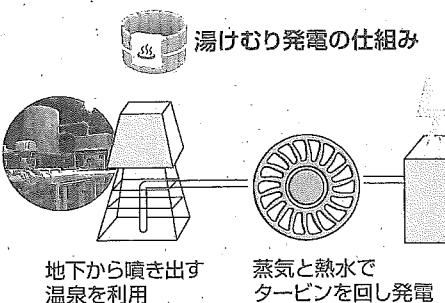
には「トータルフロー発電」という。地下から噴き出した高温の温泉を使い、タービンを回して発電する。最大の特徴は、温泉の熱水と蒸気の両方をうまく活用する点だ。

「地熱発電は、蒸気の力だけを取り出して使うのが一般的で、熱水はそのまま地下に戻していた」。湯けむり発電のタービン設計を手掛けた「ターボブレード」(大分市)の林正基社長(58)は、こう語る。

日本一の温泉湧出量を誇る大分県。同県別府市の県農林水産研究指導センターで2015年秋、温泉を利用した「湯けむり発電」の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44kW。発生させた電気は固定価格買い取り制度を使い、九州電力に販売し、収入は年1000万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2億4000万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

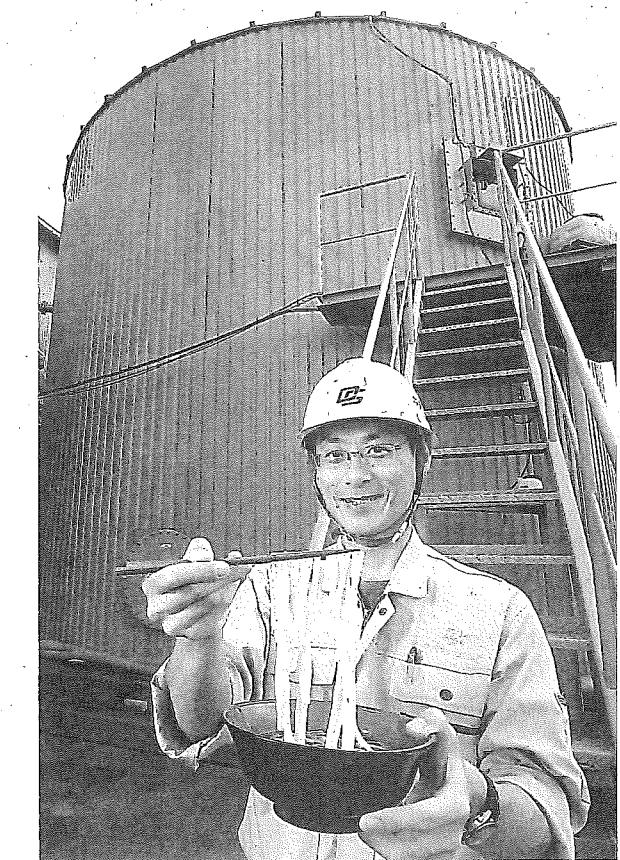


蒸気と熱水を活用

「将来的には日本に限らず、全世界で数千基の規模で発電できるよう技術開発を続けていきたい」。思いは世界へ広がっている。

大分「湯けむり発電」

香川「うどん発電」



夢は「廃棄物ゼロ」

うどんの生産量が日本一の香川県。その一方で、実は食べられずに捨てられるうどんも多い。これらを活用してエネルギーに変えていこうと、2013年12月から、うどんなどの食品廃棄物からつくるメタンガスを利用した「うどん発電」がスタート。2年たった今も、順調に発電を続けている。

「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つたいないが、捨てる」と香川社長。県全体では、うどんの5～10%が捨てられ、小麦粉の量は少なくとも年3000tと推計される。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)で始めたのが「うどんまるごと循環プロジェクト」だ。

メタンガスを生成
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2t。水



「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』」と話す林正基社長＝大分県別府市の大分県農林水産研究指導センター

を加えて細かく碎かれた後、直徑と高さがそれぞれ8cmの円筒形タンクに移されていく。

37度に保温されたタンクの中で約30日間発酵させ、メタンガスを生成し、それを用いて電気を生み出すのが「うどん発電」の仕組み。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25kWでフル稼働時の売電収入は年約700万円に上る。

当初はうどんがメーンだったが、豚のえさに使用されるなどして量が減り、「今は生ごみが中心」と同社の技術開発営業担当の尾崎哲夫さん(44)。2年が経過し

・エミッショングの完成だ。

残りかすも肥料に

それでは、この先の課題は何なのか。コンソーシアムの久米紳介事務局長(45)は、「メタンガス生成後の『残りかすの活用』を挙げる。既に14年、残りかすから作っ

た液肥を使い、小麦栽培に成功。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」とを実現した。今後は、より運搬しやすい固形肥料を進め、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

た今、「廃棄うどんがエネルギー化できる」とは、もう証明できたと言いたい。