

「うどん発電」が行われていると耳にした。

拠点は香川県高松市。讃岐うどんの産地で進む食品資源の有効利用を兼ねた環境保全活動だ。その現地を訪ねた。

うどんのおいしさのひとつはコシにある。しかし、時間がたつとそれが失われるので廃棄される。製造途中で商品にならないものも生じてしまう。

こうして捨てられるうどんは香川県全体で年間1万トに迫る規模の量になるといふ。

これを何とか生かしたい。以前は捨てられていたうどんからエタノールとメタンガスを得て、燃料や電気や肥料までを作る取り組みが、地域の循環型社会形成の一環として軌道に乗ろうとしているのだ。

この活動は、平成24年1月に結成された「うどんまるごと循環コンソーシアム」が推進している。チームの顔ぶれは多岐にわたる。建設機械メーカーのちよだ製作所と、さぬき麵業は株式会社。グリーンコンシューマー高松はNPOで、香川県と高松市も加わり、農家の人や教員などもメンバーだ。会長の角田富雄さんは高松市の元職員。環境大臣の諮問機関・中央環境審議会が今年1日に高松市内で開いた環境シンポジウムで、環境保全に取り組む地元4団体、それぞれの活動を紹介した。その団体の一つがうどんまるごとで、事務局長の久米紳介

うどん発電

ソロソロの頭巾

長辻象平



さんが登壇した。

瀬戸内気候の香川県は雨が少ない。稲作より小麦栽培に適した土地だ。うどんの原料は小麦粉と塩水。昔から製塩業も発達しているし、唐に留学した弘法大師が、うどんの製法を出身地の讃岐国にもたらしたという伝

承もある。うどんは風土に培われた食べ物だ。

コンソーシアム発足の端緒には、うどんに添えられる割りばしに関係しているそうだ。

森林間伐材の利用促進につながる割りばしの活用に力を入れているグリーンコンシューマー高松の代表、勝浦敬子さんが公務員の久米さんに、うどんからエタノールを製造する相談を持ちかけたのだ。

刻んだ廃棄うどんに水と酵母を加え、エタノール発酵装置に入れるとバイオエタノールができる。エタノールはアルコール燃料として、うどんを釜でゆでるのに使われた。

エタノール製造とその活用を経て、25年12月からは、メタンガス発酵プラントで得たメタンを燃料とする発電を実施している。再生可能エネルギーの固定価格買い取り制度を使って、売電収入も得ているほどだ。うどんには水分を多く含んでいるので、バイオガス化でメタンを作

るのが効率的であるという。

コンソーシアムの一員のうち、だ製作所(池津英二社長)で、そのメタン発酵プラントを見せてもらった。

発酵槽のタンクは、直径と高さが8mで、1日に生ゴミ3トンの処理能力を備えている。

同社で技術開発営業を担当する尾崎哲夫さんによると、現在は「うどんと生ゴミを一緒に発酵させている」とのことだ。25kgの発電装置を備え、1日の発電量は600kWh。残渣からは液肥をこしらえ、小麦畑に散布する。

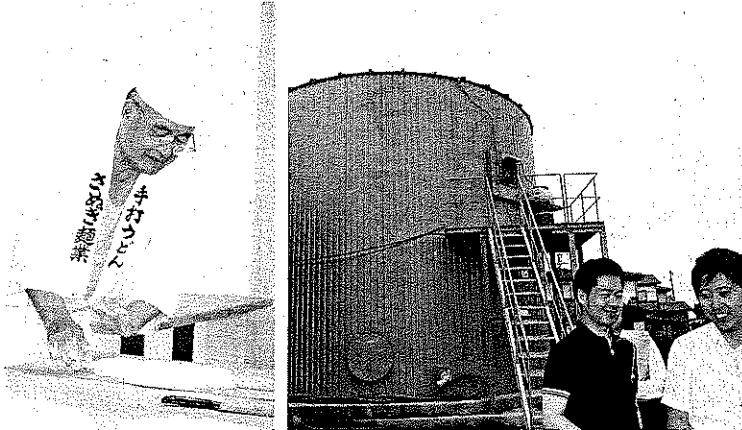
こうしてうどんからうどんを作る「うどん食燃サイクル」を回して地域の環境負荷を低減させるという取り組みだ。

さぬき麵業では、社長の香川政明さんから、手打ちうどんの実技を教わった。小学生のころから家業を手伝ってきたことから道60年の名人だ。出来上がったうどんをゆでて食べた。コシがあつて実においしい。

うどんまるごと循環コンソーシアムは今年度、独立行政法人・環境再生保全機構が運営する「地球環境基金」の助成を得て活動中だ。

地球環境基金は、民間からの寄付と国からの拠出で構成され、国内外の民間団体が行う環境保全活動を支援している。

今年度の同基金への助成要望は428件で、審査の結果、207件が採択された。助成総額は6億4300万円。うどんまるごとプロジェクトも、そこに含まれている。



本場・讃岐のエコな取り組み

①ちよだ製作所のメタン発酵設備。コンバクトさが特徴だ
②さぬき麵業の香川政明さん(いずれも長辻象平撮影)