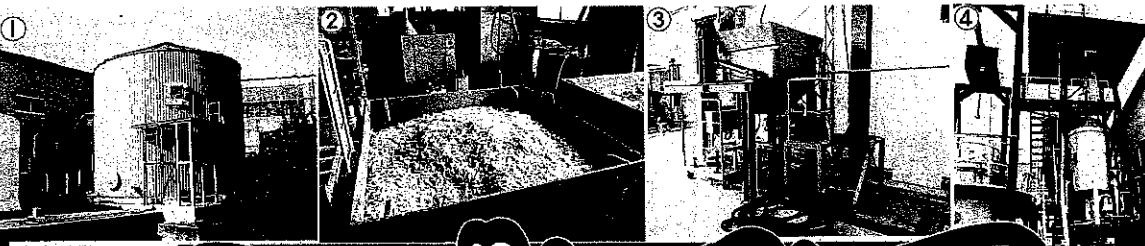


# 世界初!「うどん発電」香川稼働 電力に供給

▲建設された発電プラント(①)。香川県内から集められた廃棄物(②)を機械へ投入(③)。発酵させてエタノールに蒸留(④)。残りかすからメタンガスを作って(⑤)発電する(⑥)

# うどん発電香川稼働 裁断した端を再利用発酵・蒸留でメタンガス生成



「温泉発電」活性化  
する全国25事業者が連携。温泉は、  
発電に用いた後のお湯を活用。温泉は、  
用ひ放題にてこみ、生糞発電の  
業者などによる連携が確立。  
排水処理場にて、地熱

裁断した端を再利用発酵・蒸留でメタンガス生成

1日発電量 60世帯分

全国唯一の生産量を誇る香川県のうどん。最新の廃水合の統計(2010年度)では年間4万7千8百トンで、2位・埼玉県の2万4千9百3トンの約2倍。現在も断然トップだ。生産量が多い理由で廃棄物処分されている。

約3年前、「捨てるべくする  
何か有效に使えないか」。同研究所によれば、余剰生産量のうち、发酵工場に取り組んでいた地元のちよだ醸造所に持たれていた池田義(さだとし)を建設するために廃棄されるうどんの端の部

だけでも大量だ。香川県産業技術研究センターは、全国に発電プラントを販売する計画だ。(甲斐、穀底)

講じたところの「当地、香川県で、今秋にも世界初の「うどん発電所」が稼働開始する。同県高松市の産業機械メーカー、ちよだ製作所が、廃棄されたうどんからメタンガスを作り出し、電力を生み出す「うどん発電事業」に着手。発酵槽を備えるうどん発電プラントも完成した。10月頃から一般家庭へ供給開始し、全国に発電プラントを販売する計画だ。(甲斐、穀底)

津社長は年内も全国を対象に、うどん発電所を販売する計画だ。一層料金が安めで、しかも、ラーメンなどの小糀を活用して、も大丈夫だ。要は、お湯の思

いままさと意気込みがないなか、小糀を使わぬまま(?)は、その通りだ。

「うどん牛丼」などのバイ

オ焼肉を使った自家製麺をして

いたが、お湯を販売する食

料金を加えてメタンガスを発生さ

せる、発電を初めてです」と

池田社長はうどん発電の一日の

発電量は約100kWh。年間では

約2万kWhで、一般家庭約60世帯分

に相当する。年間で最大約600

万円の売上収入が見込まれる。

また、小糀を発酵させながら

津社長は年内も全国を対象に、

うどん発電所を販売する計画だ。

一層料金が安めで、しかも、

ラーメンなどの小糀を活用して、

も大丈夫だ。要は、お湯の思

いままさと意気込みがないなか、

小糀を使わぬまま(?)は、

その通りだ。