

②「うどん県 それだけじゃない環境県を目指して！」(ちよだ製作所)【関連資料番号70・71・74】

●インタビュー① 「もったいない」

代表取締役 池津 英二(いけづ えいじ)さん



うどん屋さんがうどんの味やコシを維持するために、湯がいてから1時間経ったものは廃棄されるなど、香川県名産のうどんの味を維持するために廃棄されるうどんが結構ある。また、食べ残しも若干あり、これらは『もったいない』ので、「(これらを)有効に活用できないか？」という話に賛同して、このプロジェクトに参加した。

●インタビュー② 「手間な発酵」

尾崎 哲夫(おさき てつお)さん



発酵作業を行う際、酵母(こうぼ)を使っているが、酵母が他の菌と混ざっているとうまく発酵しない。また、ちょっとした汚れや空気が入ったり、保管期間が長くてうどんが痛んだりしたことで発酵しなくなるので、管理がとても大変である。発酵作業は、ずっと誰かがついて見ていなければならないので、それも大変である。

●インタビュー③ 「試験栽培は何度も」

尾崎 哲夫(おさき てつお)さん



製造した液肥が使えるかどうか、実際に畑にまいてみて確認しないといけない。自分たちは、全く農業をしたことがなかったので、畑の耕し方や種・肥料のまき方まで全然分からず、地元の農家の方にアドバイザーとして来てもらい、農機具も借りて自分たちで畑を耕した。確認のための実験は、約3年間行い、土で栽培する「露地栽培」だけでなく、液肥だけで栽培する「水耕栽培」や

「溶液栽培」にも挑戦した。

普段農業をする方や農業に携わっている研究者から、「うどんを使っているために、塩分が高く、植物が育たないのではないか？」と言われることもあるが、その確認の意味も込めて、自分たちで農業をやっている。今のところ順調で、ネギも3、4回作っているが、塩分の影響もない。これからも確認していく予定である。

●インタビュー④ 「『うどん県』民にPR」

尾崎 哲夫(おさき てつお)さん



プロジェクトのPRのため、見学者をどんどん受け入れ施設を見学してもらっている。

昨年であれば、サンポート高松で1月にイベントをしたり、6月には、親子連れで施設に見学に来ていただいて、うどんの手打ち体験やうどんに関わる体験をしてもらうイベントも開催している。

●インタビュー⑤ 「子どもたちへのメッセージ」

尾崎 哲夫(おさき てつお)さん



まずはこういった取り組みが環境に良いことだと知ってもらうことです

今後、プロジェクトを普及させていくためには、まずは、こういった取り組みが環境に良いことだと知ってもらうことである。例えば、環境にあまり配慮されていないものとするごく環境に対して配慮されているものがあつたら、環境に配慮されているものを選ぶことから始めていけば、必然的に私たちが開発したものが普及していく世の中になり、そうすることで、世の中がどんどん良くなっていくと思う。

この授業を受けた生徒達に、そういう意識を持ってもらって、「食べ物を残さない」とか「ゴミの分別をする」とか、ちょっとしたことから取り組んでもらえたらと思う。

●インタビュー⑥ 「プロジェクトの意義」

代表取締役 池津 英二(いけづ えいじ)さん



たい肥などに使われていますが80%くらいはほとんど焼却されています

今まで、うどんや一般の食品の廃棄物の一部はたい肥などに活用されているが、80%位はほとんど焼却されており、廃棄されるものの水分は65~70%位ある。そして、これを焼却するためには、非常に大きなエネルギーが必要になる。

プロジェクトでは、こうした水分の高い廃棄物を焼却処分するのではなく、メタン発酵してガスを出し、そのエネルギーで発電する。つまり、今までは廃棄するためにエネルギーを使っていたが、そのエネルギーをゼロにして、さらにプラスのエネルギーを生み出す研究をしている。

これからも住民や企業等と協力しながら、廃棄物をより有効に活用する事業を発展させていきたい。