

展開2：うどんと環境問題について

香川県では、1年間で県民1人あたりの年間うどん消費量は230玉で、全国平均の4倍も食べるそうです。香川県内にさめきうどんを提供する店は800軒以上あるといわれ、おいしいうどんを食べに、全国から人がやってきます。

一方で、「客を待たせずにおいしいうどんを提供したい」、「讃岐うどんはコシが命なので、時間を置いたうどんは出さない」、「工場ですうどんを製造する工程で、切れ端などの部分が出てしまう」などの理由から、廃棄うどんの量も多く、年間3,000トン以上ものうどんが廃棄されているといわれています。また、うどんのゆで汁、うどんだしの材料であるだし昆布やだしかつお、うどん店で使っているお箸も廃棄物(ごみ)となります。

ごみを減らし、循環型社会を実現するために、うどん店や関係機関ではどのような取組をしているのでしょうか。

1. 循環型社会を推進する3Rの取組

エネルギー消費量や二酸化炭素排出量を抑えるために、廃棄うどんなどをごみとして廃棄処分するのではなく、リデュース、リユース、リサイクルの3Rの取組により、廃棄物を減らし、持続可能な循環型社会のシステム・モデルを構築しようという取組や工夫がされています。



「3Rキャンペーンマーク」

「リデュース」(発生抑制)の例

- 割り箸のかわりに、樹脂製の箸を置く。



「リユース」(再使用)の例

- だし昆布を天ぷらにして提供する。
- うどん生地のはしを再度生地に使用する。



「リサイクル」(再生利用)の例

- 廃棄うどんからバイオエタノールや肥料を製造する。(右図)
- うどん店や飲食店から出る割りばしをリサイクルし、紙を作る。



香川型環境学習教材 さめきっ子 環境スタディ

うどんのゆで汁の処理

うどんのゆでる時や、ゆでた後麺を洗って冷やす過程で大量に水を使い、同時に大量のうどん排水が発生します。うどんのゆで汁は、自然環境で分解されにくいデンプンを含んでいるため、排水処理やゆで汁のリサイクルが工夫されています。

- 香川県は条例で排水処理を義務付けたり、「うどん店排水処理対策マニュアル」を作成してうどん店に普及啓発を図っている。
- うどんのゆで汁から石けんを作る。

循環型社会に向けた法律

環境基本法

循環型社会形成推進基本法

廃棄物の適正処理
リサイクル推進

廃棄物の処理及び清掃に関する法律
(廃棄物処理法)

資源の有効な利用の促進に関する法律

容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律
(容器包装リサイクル法)

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律
(食品リサイクル法)

参考資料: http://www.japanfs.org/ja/news/archives/news_id034955.html

うどんのゆで汁で2.3度美味しい～ゆで汁からのバイオエタノール生産と水資源リサイクル～
渡辺 昌規(広島国際学院大学大学院工学研究科物質工学専攻 准教授)

引用資料: 香川型環境学習教材 さめきっ子 環境スタディ

「3Rキャンペーンマーク」 リデュース・リユース・リサイクル推進協議会

※関連教科

中学校公民「私たちと国際社会」

中学校技術・家庭科家庭分野「私たちの消費生活と環境」

(別添: 指導案、ワークシート)