

「おから」を再利用したバイオマスペレット開発

1 概要

本市に本社を有し、全国に事業展開する相模屋食料株式会社では、豆腐の製造過程で大豆から出る「おから」が年間4万トン以上排出される中、「おから」を再生素材としたプラスチック用途への実用化に取り組み、おから51%を含む「おからペレット（バイオマスペレット）」を開発しました。

本市においても、ごみの減量化・資源化に積極的に取り組んでいる中、民間事業者によるリサイクル推進の視点から、この取り組みについてご紹介するものです。

2 目的・意義

市内企業が、産業廃棄物となる「おから」の再利用に取り組み、率先してリサイクルを推進していることについて、広く周知することにより、循環型社会の形成に向けたごみの減量化意識の醸成を図ることを目的とします。

3 おからペレットの商品化

同社では、「おからペレット」の特許出願中であり、この「おからペレット」の商品化として、プラスチックを51%削減した「おからポット」が誕生しました。

「おからポット」は、令和5年3月21日にオープンした道の駅まえばし赤城の開駅式テープカットで、花とともに来賓者の前に展示されました。



色とりどりのおからポット



開駅式で来賓者の足元を彩る

4 今後の展開

同社から、本市の小中学校等を対象として、「おからポット」200鉢を寄贈していただけることとなりました。

本市の児童生徒にも、「おから」から再利用により商品化された「おからペレット」を身近に感じてもらえる機会が提供されます。

担 当 ごみ政策課ごみ減量係

電 話 027-898-6272 (内線: 3272)