SDGs新聞	築野グループ株式会社

「米ぬか」も油も、すてずに大変身！？

SDGsラジオを読んでみよう！

みなさん、お米はすきですか？収穫したお米は茶色い皮に包まれていて、この皮をけずると、白いお米になります。
このけずった皮が「米ぬか」です。米ぬかには栄養がありますが、そのままでは食べにくく、多くは肥料や動物のえさになっていました。
そこで、「もっと使い道があるはず」と考え、米ぬかのチカラを引き出しているのが、米ぬかを科学する会社「築野グループ株式会社」です。
築野グループでは、米ぬかから「こめ油」をつくったり、健康食品や化粧品に生まれ変わらせています。
さらに、使い終わった油もむだにしません。家庭やレストランから集めた食用油をインクやせっけん、接着剤などの原料にしています。
油は燃やして「燃料」にもできますが、燃やすともう生まれ変わらせることができません。
だからこそ、「燃やすのは一番最後」。限りある資源を最後の最後まで大切にしています。
みなさんのまわりにも「もったいない」がないか、さがしてみましょう。

SDGsラジオの内容を、もっと詳しく知ろう！



画像参照：お米と米ぬかのイメージ画像
（PR TIMESより）



画像参照：米ぬかから広がるサーキュラーエコノミー
（築野グループ株式会社HP・事業紹介より）

日本には昔から、まだ使えるものをすてずに、最後まで大切に使おうとする「もったいない」という考え方があります。たとえば、みなさんがいつも食べている「お米」。田んぼでとれたお米は茶色い皮に包まれていて、「精米」という作業でその皮をけずることで、白いお米になります。このときに出るのが「米ぬか」です。米ぬかには栄養がたくさんありますが、においと味が少し変わっていてそのままでは食べにくいため、主に肥料や動物のえさに使われてきました。この米ぬかの新しい使い道を広げ、むだなく使いきっているのが、米ぬかを科学する会社「築野グループ株式会社」です。築野グループは、米ぬかから「こめ油」をつくったり、こめ油をつくるときに出るものから、体やはだにいい成分を取り出し、健康食品や化粧品に生まれ変わらせたりしています。

さらに築野グループでは、家庭やレストランで使い終わった食用油もむだにしません。使い終わった食用油や、こめ油をつくるときに出る成分から「脂肪酸」を取り出し、インクやせっけん、接着剤など、身近な製品の原料として役立てています。使い終わった油は燃やして「燃料」にすることもできますが、一度燃やしてしまうとほかのものに生まれ変わらせることはできません。そこで築野グループが大切にしているのが、「燃やすのは一番最後」という考え方です。使い終わったらそこで終わりではなく、研究や技術をいかしながら、資源をできる限り最後まで役立てようとしています。このように、まだ使えるものをむだなく使い、ほかの形でいかすしくみのことを「サーキュラーエコノミー」といいます。「もったいない」という身近な考え方が、限りある資源を大切にし、地球の未来を守ることにつながっていくのです。

キーワード

脂肪酸

油や脂肪をつくっている成分のひとつです。私たちの体の中にもあり、体を動かすためのエネルギーにもなります。

燃料

燃やすことで熱やエネルギーを生み出す材料のことです。料理をするときに使うガスや、車を動かすガソリンなどがあります。

サーキュラーエコノミー

ゴミをできるだけ出さずに、モノや資源をくりかえし使ったり、ほかの形でいかすしくみのことです。地球にやさしくしながら、ものづくりや経済をうまく続けていこうとする考え方です。

対象ゴール



みなさんにできること！

みなさんのまわりにある「もったいない」をさがしてみましょう。

おさらい

- 築野グループでは、米ぬかをむだなく使い、さまざまなモノに生まれ変わらせている。
- 築野グループは「燃やすのは一番最後」という考え方を大切に、できる限り最後まで資源をいかしている。
- 「もったいない」を大切にすることは、地球の未来を守ることにもつながる。

メモ

SDGs ラジオ