

年 組 名前:

ワイン搾りかす バイオプラに

都留・中村商事 家具材の需要見込む

食品製造加工の中村商事（都留市小野、中村文昭社長）は、ワインの醸造工程で出る搾りかすを原料にしたバイオプラスチックを開発した。強度は通常のプラスチックと変わらず、家具の製造など幅広い分野での活用を見込んでいる。同社によると、ワインの搾りかすを使用したバイオプラスチックは国内で初めて。

〈秋田大揮〉

同社によると、バイオプラスチックは、「パミス」と呼ばれる搾りかすとポリプロピレンを合成して生成し、昨年11月に開発。原料が植物由来で二酸化炭素（CO₂）排出量が削減でき、環境負荷が少ないという。年内をめどに、細かいチップ状にして県内外の製造業者などに提供する。同社は2016年以降、

県内のワイナリーでブドウの皮や種などの搾りかすが毎年約1万ト以上廃棄処分されている実情を踏まえ、搾りかすを食品に加工した商品を開発。「食品加工への再利用だけでは県内では出回る搾りかすは処理しきれない（同社）として、東京都内の大手商社の助言を受けてバイオプラスチックとしての再利用を決めた。

食品に加工した商品としては、山梨大と共同開発した「乳酸菌発酵ワインパミス飲料」などの健康食品をインターネット上で販売。搾りかすを粉末やペースト状に加工し、県内外の食品業者に提供して商品開発も促してきた。当初1トで始まった県内ワイナリーからの回収量は昨年、約40トにまで上った。

中村社長はバイオプラスチックについて「まずは県内のワイナリーや公園で、搾りかすから作られたテーブルやベンチが増えてほしい」と実用化に期待を寄せている。



加工施設の冷蔵庫内に保管している搾りかす。主に食品加工に再利用している
＝ 苗吹市内



ワインの搾りかすを活用して開発したチップ状のバイオプラスチック

問1

中村商事が開発したバイオプラスチックの原料は何ですか。

(2021年1月21日付 山梨日日新聞7面)

問2 その原料は、県内で毎年どれくらい廃棄処分されていますか。正しいものに○を付けてください。

「 」① 5,000ト以上 「 」② 1万ト以上 「 」③ 10万ト以上

問3 バイオプラスチックは、どんな特長があり、今後どんな分野での活用を見込んでいますか。

特長

分野