SDGs新聞	築野グループ株式会社

「もったいない」が、地球を救う！？

SDGsラジオを読んでみよう！

みなさん、お米はすきですか？おにぎりやおべんとうなど、毎日の食事に欠かせませんよね。
お米は、「精米」というかたい皮をけずる作業をして、みなさんがいつも食べている「白いお米」になります。
このときに出るのが「米ぬか」です。
米ぬかは、栄養があるけれど食べにくいため、肥料などに使われて、残りは捨てられてしまっていました。
そんな「もったいない」をなくし、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、さらにはインクや接着剤など、
米ぬかをさまざまなモノに生まれ変わらせています。
こうして、築野グループは米ぬかを全部つかうことで、限りある資源を大切にしながら、人々の健康や地球の未来を支えているんですよ。
みなさんのまわりにも、「もったいない」があるかもしれません。どんなものがあるか、探してみましょう。

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）

日本には昔から「もったいない」という考え方があります。これは、まだ使えるものを捨てずに、工夫しながら最後まで大切に使おうとする考え方で、生活の中で大切にされてきました。たとえば、「お米」。お米は田んぼでとれた後、「精米」という外側の茶色い部分をけずる作業が行われて、みなさんがいつも食べている白いお米になります。このときに出るのが、白いお米以外の部分の「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、肥料などに使われて、残った分は捨てられてしまうことも多くありました。この米ぬかをむだにせず、いろいろなモノに生まれ変わらせているのが、米ぬかを科学する会社「築野グループ株式会社」です。

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）

築野グループが米ぬかからつくっているモノのひとつが「こめ油」です。ビタミンなどの成分がふくまれていて、体にやさしいといわれています。また、こめ油をつくるときに出るほかのモノもむだにしません。そこから体や肌にいい成分を取り出して、健康食品や化粧品、動物のエサの原料などもつくっています。さらに築野グループでは、こめ油をつくるときや、使い終わった食用の油からできる「脂肪酸」という成分を使って、インクや石けん、接着剤までつくっています。このように、捨てられるはずのものをできるだけむだなく使い、ごみを少なくするしくみのことを「サーキュラーエコノミー」といいます。「つくる・使う・捨てる」ではなく「つくる・使う・捨てずにいかす」という流れをつくることで、限りある資源を大切に使う社会をめざすことができます。「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のです。

キーワード

精米

とれたお米の表面をおおっている茶色い部分をけずって、お米を白くする作業のことです。

米ぬか

精米のときにけずり取られた、お米の茶色い表面の部分の粉のことです。栄養がたくさん含まれています。

サーキュラーエコノミー

ごみ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、モノ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」を探してみましょう。

おさらい

- 築野グループでは以前は捨てられていた「米ぬか」を今は全部使っている。
- 築野グループでは米ぬかをさまざまなモノに生まれ変わらせて、人々の健康や地球の未来を支えている。
- 「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