

呑むと地域の資源が回りだす。地エネの酒「環(めぐる)プロジェクト」

地エネと環境の地域デザイン協議会

【住所】神戸市中央区東川崎町1-5-7 神戸新聞社 【TEL】080-2456-4713
 【URL】<https://www.kobe-np.co.jp/info/chiene-kankyo/sake/>

緩和分野

活動概要

取組の概要

新しい資源利用のサイクルをつくりながら、地球環境への負担を減らす「環(めぐる)プロジェクト」によって、ローカルSDGsのものづくりモデルを創出。その第1弾の日本酒「環」は、食・農のごみの発酵で得られるバイオガスでエネルギー自給しながら、同時に得られる有用微生物豊富な液肥「消化液」で、日本農業遺産の山田錦を育み、醸す。気候変動に負けない新しいものづくりの「型」を示す。神戸新聞社が企画。7農家、7酒蔵が参加。

気候変動対策としての貢献度

- 1) 処理に膨大なエネルギーと費用をかけてきた食・農のごみ問題の解決モデルを分かりやすく示した。
- 2) 密閉容器内での発酵で得たバイオガスを給湯・発電に生かすことで、利用する化石燃料と、堆肥や生ごみ由来の温室効果ガスを削減。
- 3) 輸入の化石燃料でつくる化学肥料から、消化液などの地場産肥料に転換。肥沃で柔らかい土を生かした農法で、農家によっては機械利用や肥料、農薬を大幅に減らし、稲作のエネルギー利用をほぼ半減。

期待される波及効果

バイオガス事業は、農業、食品、下水などの分野で広がっているが、副産物の消化液はほとんどが廃棄・焼却されてきた。地域メディア(神戸新聞社)が消化液の魅力や実情を発信することで未利用地域資源として認識されるようになった。ウクライナでの戦争や円安で輸入肥料が高騰する中、地場産肥料として利用が広がるほか、漁獲が激減する瀬戸内海の貧栄養化問題の解決手段としても注目され、豊かな海づくりへの参画意欲を持つ沿岸部の企業などとの陸と海の新しい資源循環に向けた連携も始まっている。

刷新的要素

環境、エネルギー、廃棄物分野は、行政・業界の縦割りもあって、一体的な事業が難しいが、エネルギー視点で課題をとらえ直す場となる「地エネと環境の地域デザイン協議会」を神戸新聞社がつくり、意欲ある人・企業の連携によるローカルSDGsのものづくりモデルを創出している。その第1弾である日本酒「環」は米国の流域環境認証団体サーモンセーフから日本国内初の認証を受けた。

今後の計画、持続的な展開の展望

全国500の酒蔵に山田錦を供給する兵庫で生まれた日本酒「環」で得た知見を国内の酒蔵、農家に広げ、賛同する企業とも連携して環ブランドの日本酒を増やしていく。牡蠣養殖筏の竹を地元産に転換・再資源化する「里海と里山の新しい資源循環」、六甲山居住エリアの危険木を料理店の炭燃料に活用する「森と食をつなぐエネルギーの地産地消」など、新しい資源循環の輪を広げる。

《講評》

酒造りを軸とした地域の温暖化対策プロジェクトである。地道かつ範囲は限られるものの、広いステークホルダーが参加しかつ実践的なため、具体的な活動例として他地域の活動の参考になるものと思われ、高く評価した。



左から) 櫻正宗、富久錦、大関、福寿、白鷺の城、盛典、播州一献の7銘柄の純米吟醸酒「環」



「環」に醸される酒米山田錦の稲刈り＝神戸市内



弓削牧場のバイオガスユニットで生産される有用微生物が豊富な液肥「消化液」