



# つくる責任 つかう責任

私たちは物を作り、消費しながら生活している。しかし使いすぎれば資源は枯渇し、適切に処理しない廃棄物は人間や他の生物が暮らす環境を汚染する。経済成長と持続可能性を両立させるには、生産や消費の仕組みを変えて環境への負荷を軽減していくことが必要だ。

SDGs (持続可能な開発目標)のゴール12は「つくる責任、つかう責任」。離島県の沖縄は特に、資源の効率的な使い方や廃棄物の減量は重要なテーマとなる。廃棄物を資源として使う再利用や、資源のもととなる回収を進める事例を紹介する。

## 蒸留粕を有効活用

健康飲料として多くの人に愛飲されている「琉球もろみ酢」は、泡盛を造る際に生じる蒸留粕を有効利用して造られている。黒麹菌の恵みによる優れた栄養成分で、沖縄ブランドの健康食品の主力として全国にファンが多い。

泡盛の原料のタイ米に黒麹菌を繁殖させた米麹に、水と酵母を混ぜ合わせて発酵液のもろみを造る。もろみを蒸留した後に残った粕を圧搾、ろ過、殺菌したのがもろみ酢だ。黒麹菌が生成した大量のクエン酸が溶け込んでいて、アミノ酸も多く含まれている。

蒸留粕は、泡盛製造に使用するタイ米の約2倍の量が発生するという。昔から一部は農作物の肥料や豚の飼料として使われていたが、廃棄処分されることも多かった。

製品化されたのは1973年、石川酒造場の当時の社長石川信夫氏が、蒸留粕を食べている豚が元気で肉質も良いことに着目し、「もろみ酸」という商品名で売り出した。同社の上

### もろみ酢



泡盛を蒸留した際に発生する蒸留粕を利用して作る琉球もろみ酢を紹介する石川酒造場の大城俊男社長(左)と上間長亮製造部課長(右)西原町小那覇の石川酒造場

間長亮製造部課長は「効果を体感してリピーターになる人が多い」と話す。同社では年間平均40万本を出荷するという。

もろみ酢は2001年ごろから一大ブームを巻き起こし、知名度も全国区となった。同時に、人為的にクエン酸を追加した安価な製品も出回った。県内の酒造メーカー12社が加盟する琉球もろみ酢事業協同組合は、地域の食品などをブランドとして保

護する地理的表示(GI)保護制度への登録に乗り出し、2017年に琉球もろみ酢が県産品として初めて登録された。

同組合の石川悟指導部長は「蒸留粕はまだ廃棄されることが多い。GIを活用したブランド化を進めて琉球もろみ酢がもっと売れるようになれば、粕が有効活用されてより環境に良い循環ができる」と話した。

(沖田有吾)



SDGsとは…

さまざまな課題、みんなの力で解決すること

HPで  
もっと詳しく



気候変動、貧困に不平等。「このままでは地球が危ない」という危機感から、世界が直面しているさまざまな課題を、世界中のみんなの力で解決していこうと2015年、国連で持続可能な開発目標(SDGs)が決められた。世界中が2030年の目標達成へ取り組んでい

く。「持続可能な開発」とは、資源を使い尽くしたり環境を破壊したりせず、今の生活をよりよい状態にしていくこと。他者を思いやり、環境を大切にする取り組みだ。たくさんある課題を「貧困」「教育」「安全な水」など17に整理し、そ

れぞれ目標を立てている。大切なテーマは「誰一人取り残さない」。誰かを無視したり犠牲にしたりすることなく、どの国・地域の人も、子どももお年寄りも、どんな性の人も、全ての人が大切にされるよう世界を変革しようとしている。

やるのは新しいことだけではない。例えば物を大切に長く使うこと。話し合っって地域のことを決めること。これまでも大切にしてきたことがたくさんある。視線を未来に向け、日常を見直すことがSDGs達成への第一歩になる。

「SDGsって?」は第3日曜掲載。次回は9月20日。

