

## 廃食油を利用して環境にやさしいバイオ石けん等の開発 [ 和歌山県・かつらぎ町 ]

情報収集官署名：近畿農政局 和歌山統計・情報センター地域課（粉河庁舎）

☎ 0736-73-2580

[ 取組主体 ]	
名 称	築野食品工業株式会社
取組の範囲	伊都郡かつらぎ町
開 始 年 度	昭和 35 年度
[ 補助事業 ]	
交 付 主 体	国
補助事業名	食品リサイクルモデル整備事業

### 1 取組目的と概要

#### （目的）

廃食油などから原料を抽出し、石けん・インク・医薬品などに再生を図り、資源のリサイクルや環境への負荷軽減を図る。

#### （概要）

かつらぎ町の築野食品工業（株）では、昭和35年から同社が行っている米ぬかからこめ油を抽出する過程で発生するダーク油や、廃棄されていた食用油等から原料を抽出し、せっけん・インク・医薬品（抗酸化作用・肝脂肪抑制）・接着剤などの製品を再生産し、販売を行っている。

同社では、同社から排出されるダーク油（1,000～1,500t/月）や、近畿を中心に関東から九州エリアでレストラン・食堂などから出される廃食油及びサラダ油の精製時にでるダーク油など（1,000t/月）を物流業者に回収を依頼し、廃食油等の処理（最大処理量約4,000トンt/月）を行っている。

回収された廃食油やダーク油は、同社の精製分離機を利用して、脂肪酸を精製し、せっけんなどの原料とすることなどで、資源のリサイクルに役立てている。

### 2 取組の効果

#### （効果）

同社は、こめ油生産で全国の約 40 %のシェアを占めているが、こめ油生産時に発生する廃油（ダーク油）を同プラントで処理することにより、廃棄量が 80 %削減でき、環境への負荷軽減に貢献することができた。

### 3 現在の課題と今後の展開方向

#### （課題）

回収した廃食油に不純物が混入している場合があり、純粋な廃食油にする処理工程の増加が課題である。

#### （展開方向）

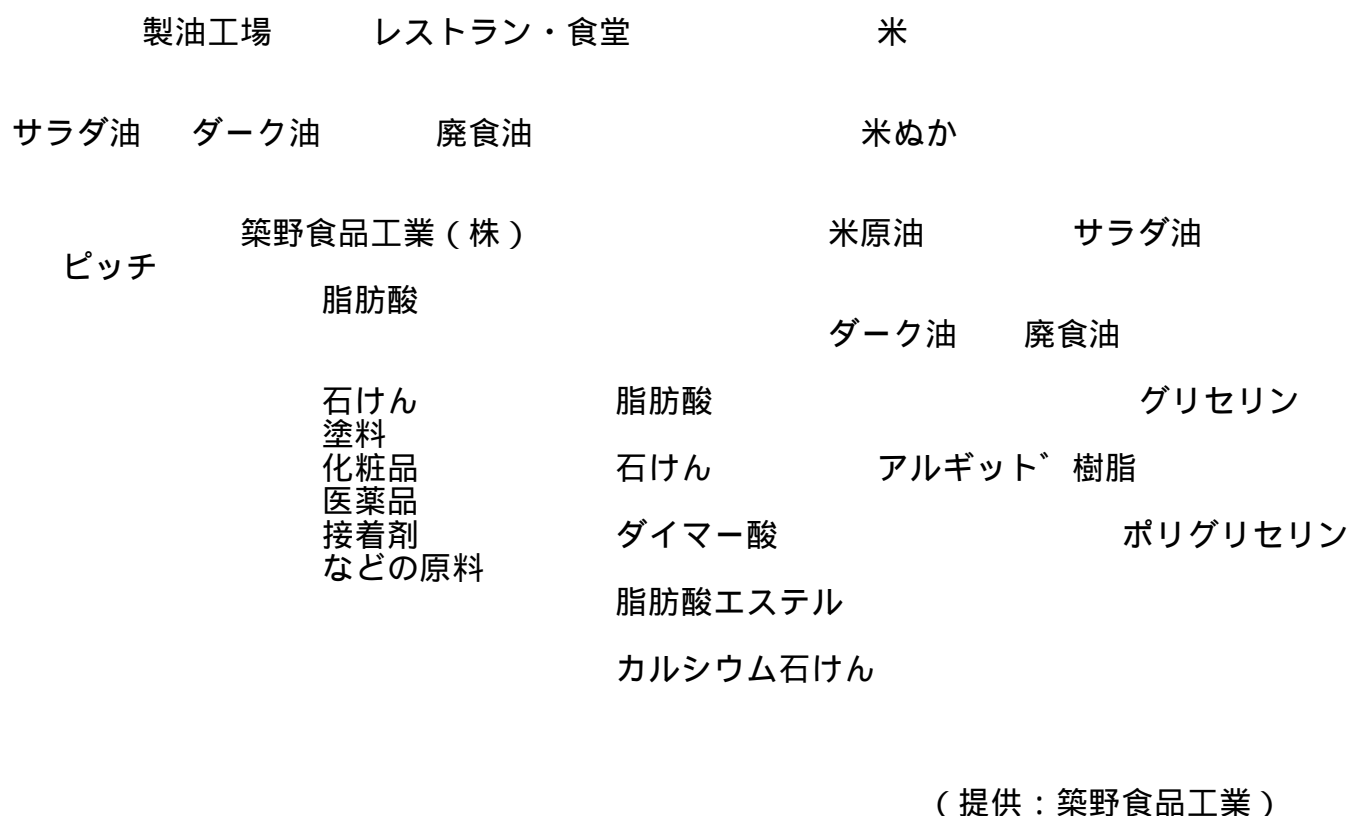
再生産された石けんや医薬品などの消費拡大や利用拡大に向け、一般消費者へのPR等を強化するとともに、廃食油の回収先に対して、廃食油と不純物の分別について協力を求めていく。

また、利用価値の高い製品の開発と環境への負荷がさらに削減できる処理方法の研究に取り組んでいきたい。

## 「廃食油を利用して環境にやさしいバイオ石けん等の開発」の施設概要

施設名称	食品リサイクルモデル整備事業	設置主体	築野食品工業株式会社
運営主体	築野食品工業（株）	施設整備費	約 1,700,000 千円
主な設備	精製分離機	稼働状況	1日の稼働時間：24 時間 年間の稼働日数：365 日

### 【施設のシステムフロー】



廃食油の処理と再生産品のフロー

バイオマス名	発 生 源	距離	発 生 量	収集・運搬方法	施設処理能力
廃食油	築野食品工業(株) (1か所)	0.2km	1,000 ~ 1,500 t/月	自らが搬入	4,000t/月
	レストラン・食堂 等	600km	1,000t/月	業者が車両で搬入	
再生バイオマス名	生 産 量		再生バイオマスの利活用先		
脂肪酸他	処理量の 64 %		石けん・医薬品・接着剤・ペンキなど		
ピッチ	処理量の 16 %		自社工場の燃料		