



暮らしを やさしくする エコな気持ち

枝廣淳子

使った油をクリーンエネルギーに変える

いつもキッチンにはどんな食用油を常備していますか？ 菜種油、オリーブ油、ごま油、大豆油、紅花油——。食用油はたくさんの種類があります。原料の種類によつて味や性質が違うのでお料理ごとに油を変えて楽しめるのがいいですね。植物油には、リノール酸やリノレン酸というコレステロールを減らして成人病を予防する大切な栄養素が含まれています。体内ではつくることができないため、油は人間にとつて欠かせない食品なのです。

最近では、使った後の油をどう処理していいか分からぬので家で揚げものをしないという人も増えていると聞きました。使用した後の油の処分法は、新聞紙に吸わ

いつもキッチンにはどんな食用油を常備していますか？ 菜種油、オリーブ油、ごま油、大豆油、紅花油——。食用油はたくさんの種類があります。原料の種類によって味や性質が違うのでお料理ごとに油を変えて楽しめるのがいいで

にそのまま流すと、水質汚染の原因に。たとえば、揚げものの後の油を200ミリリットル流した場合、それをきれいにするために必要な水は、なんと風呂桶132杯分にもなってしまうそうです。

にもやさしいと評判です。
ほかにも廃食油をディーゼル燃
料にした「VDF（ベジタブル・
ディーゼル・フューエル）」の開発
に成功し、天ぷらを揚げた油で車
を走らせている会社もあります。
100リットルの廃食油から95

リットルのVDFをつくれるとか。
しかも大気汚染の原因となる硫黄
酸化物はゼロ！ 呼吸器官障害の
原因といわれる黒煙も軽油の半分
以下。私も天ぷら油をリサイクル
したディーゼル車に乗ったことが
ありますが、ほのかに天ぷらのに
おいがして楽しい経験でした。

にそのまま流すと、水質汚染の原因に。たとえば、揚げものの後の油を200ミリリットル流した場合、それをきれいにするために必要な水は、なんと風呂桶132杯分にもなってしまうそうです。

私たちが国内で消費する食用油は1年間で200万トン。そして廃棄される油は、年間約40万トンともいわれています。そのうち、約20万トンは食品関係企業や飲食店から出される廃食用油ですが、これは大部分が回収され、石けんや塗料などに再利用されています。

そうなると、一般家庭からの廃食油について考えなくてはなりませんね。日本では食用油のほぼすべてを輸入に頼っているのが現状です。廃食用油は100%再利用できる貴重な資源なのに、輸入しておいて、使い終わつたからといって処分して、環境汚染につなげてしまつては大変！　どうやつてリサイクルするかを考えていきたいですね。

にもやさしいと評判です。ほかにも廃食油をディーゼル燃料にした「VDF（ベジタブル・ディーゼル・フューエル）」の開発に成功し、天ぷらを揚げた油で車を走らせている会社もあります。100リットルの廃食油から95リットルのVDFをつくれるとか。しかも大気汚染の原因となる硫黄酸化物はゼロ！ 呼吸器官障害の原因といわれる黒煙も軽油の半分以下。私も天ぷら油をリサイクルしたディーゼル車に乗ったことがあります、ほのかに天ぷらのにおいがして楽しい経験でした。

大切な資源である廃食油をリサイクルしようという取り組みがあちこちで行われていることをご存じですか？ 廃食油をリサイクル

循環型の代替燃料

イラスト●福々とき



えだひろ じゅんこ ●環境ジャーナリスト、翻訳家。東京大学大学院修士課程修了。(有)イーズ代表(<http://www.es-inc.jp/>)、(有)チエンジ・エージェント会長、NGOジャパン・フォー・サステナビリティ(JFS)共同代表。東京大学人工物工学研究センター客員研究員、環境ビジネススクイム懇談会メンバーなどを務めるほか、執筆、講演、翻訳などを通じて環境問題に取り組んでいる。著書に『地球のなおし方』『地球とわたしをゆるめる暮らし』、訳書に『不都合な真実』『私たちの選択』などがある。