

アワビの貝殻、ワイン瓶、人工水晶端材… 特産品の廃棄物 再利用

山梨大クリスタル科学研究センターの熊田伸弘教授らの研究グループは、アワビの貝殻やワイン瓶、人工水晶の端材など、特産品の廃棄物をリサイクルした材料開発に取り組み。有害物質の吸着材や抗菌作用を持つ光触媒として再利用することをめざす。インターネット上で研究費を募るクラウドファンディングを実施している。(中嶋寿美子)

山梨大 吸着材、光触媒に転用

熊田教授によると、貝殻の主成分であるカルシウムと、ガラス瓶や人工水晶に含まれるシリコンとの化合物は、建材などにも使われている。高温、高压で人工水晶を作る水熱反応技術を活用して工夫を重ねることで、工場排水の有害物質を吸着させて浄化する材料や、粉末にして塗布することで抗菌作用などを持つ光触媒として利用できる可能性があるという。

既に予備実験では、アワビの煮貝に使用される貝殻を高温で焼いた酸化カルシウムと色付き廃瓶ガラス、水酸化ナトリウムをともに、建材に使われる鉱物のトバモライトができることも確認。今後、材料や温度などを調整しながら、目標の特性を備えた素材を作る。来年11月までに光触媒としての特性を測定し、報告書もまとめる。

熊田教授は「煮貝の貝殻や人工水晶の端材はこれまで全量廃棄されてきた。特産品に伴う廃棄物を有効活用し、新しい材料として役立てたい」と話している。

クラウドファンディングの目標金額は100万円で、実験に使う大型の圧力容器などを購入する。返礼品は山梨大クリスタル科学研究センターが製作した人工水晶。特設サイト(<https://readyfor.jp/projects/yamanashi-recycle>)で12月14日まで実施する。

北杜・スケート場 市有化案に見解

北杜市有化案に見解

だ」とした。

これに対し、市の担当者は「11月1日までの3週間で、マを練り込んだ焼き大福を汁粉に入れた「じゅうねん汁粉」(juunen-ju)などを用意する。

「ミニスマッチ具材」料理の腕10組競う
甲府で選手権
キッチンメーカーのクリチ

「ミニスマッチ具材」料理の腕10組競う
甲府で選手権
キッチンメーカーのクリチ

「一見ミニスマッチの具材のようで、実はおいしいチャーハン」をテーマに、県内10組20人が独自に考えたチャーハンを

5日、甲府市真川町のクリナップ甲府ショールームでミニスマッチチャーハン選手権を開いた。写真

「一見ミニスマッチの具材のようで、実はおいしいチャーハン」をテーマに、県内10組20人が独自に考えたチャーハンを

5日、甲府市真川町のクリナップ甲府ショールームでミニスマッチチャーハン選手権を開いた。写真

「一見ミニスマッチの具材のようで、実はおいしいチャーハン」をテーマに、県内10組20人が独自に考えたチャーハンを

5日、甲府市真川町のクリナップ甲府ショールームでミニスマッチチャーハン選手権を開いた。写真

GOTO 食事券 10万セット超え

販売開始から3週間で

新型コロナウイルスで打撃を受けた飲食業界を国が支援する「Go To イート」で、県内のプレミアム付き食事券の販売冊数が販売開始から3週間で10万セットを超え

たことが5日、県事務所のまとめで分かった。

食事券は10月12日に県内77カ所で販売がスタートした。事業を運営する事務局によると、11月1日までの3週間で、

県内で用意する35万セットのうち、10万2622セット(利用金額10億2622万円分)を販売した。

利用できるのは5日時点で891店舗。順次追加を予定している。利用は来年3月31日まで。釣り銭は出ない。利用期間を過ぎると無効になり、払い戻しはできない。

食事券は1万円分(千円券10枚)で1セット。8千円で購入ができる。来年1月31日まで販売し、上限額の35億円分に達した段階で終了となる。

販売所のうち、甲府市のYCC 県民文化ホール、県立美術館、県庁地下売店、県地場産業センター(かいてらす)の4カ所は完売。県立博物館(笛吹市)、韮崎藤井郵便局(韮崎市)、田富花輪郵便局(中央市)、青柳郵便局(富士川町)の4カ所でも売り切れ、現在は69カ所取り扱っている。

〈野口健介〉



「ミニスマッチ具材」料理の腕10組競う
甲府で選手権
キッチンメーカーのクリチ