

J A全農おかやまが旗振り

瀬戸内のカキ殻ブランド米育む

同県内で2016年に栽培が始まった「里海米」。生産量は1年目の25・2トンから急速に増え、19年は約1600トンに膨らんだ。

これまでカキ殻は粉砕して家畜の飼料や野菜畑などの土壌改良材として使われてきたが、カルシウムやミネラルが稲を強くし、生産効率を上げる点に着目、稲作農家に売り込みが進んだ。

旗振り役は「瀬戸内かきからアグリ推進協議会」。J A全農おかやま(岡山市)が中心になり、生産・流通関係者などが結集した。20年の生産目標は前年の1・5倍の2

清酒に加工、海中で熟成



4000トンに設定。22年には6000トンをめざす。消費者の反応も上々だ。県内の調査では「里海米を知っている消費者

は1割前後だが、買ってみたい人が全体で9割を超えている(同協議会)。外食チェーンなど業務用も企業の社会的責任(CSR)をアピールする手段として引き合いは強い。持ち帰り弁当の「ほっともっと」を展開するブレナスは、20年から「里海米」を導入、同協議会との連携に積極的だ。加工品への利用も広がっている。酒造会社、梅錦山川(愛媛県四国中央市)は酒米に使った清酒を沈める。冬季は水温10度は切る海中で熟成を図る。2月中旬に全量を引き揚げ、同23日に同港で開く牡蠣(かき)祭で即売会にかける。

梅錦山川は「カキ料理に合うワインのシャブリのような酒になれば。1カ月熟成と2カ月熟成の違いもみてみたい」(上田哲史営業部長)と、上質の酒が生まれることを期待する。同推進協も「環境にやさしい取り組みに共感が集まれば」と期待を寄せている。

カキ殻広がる用途

塗料や接着剤などの材料メーカーの山陽クレイ工業(岡山県備前市)は、粉状に砕いたカキ殻を使った学校用チョークや特殊接着剤の原材料などの製造に2008年から取り組んできた。昨秋には培ってきた粉砕技術で、民芸品用下塗り顔料として不純物の少ないキメ細かな粒子のカキ殻粉「吉備胡粉(ごひん)」を開発、新用途を探る。ターゲットに浮上したのは、東京五輪の正式競技にもなったボルダリングの滑り止めとなるクライミング用チョーク(粉末)への活用だ。

ボルダリング滑り止めに



スポーツクライミング連盟の協力を得て、19年末に全国の競技者を集め倉敷市で開いた同競技イベントに、カキ殻で作った同社の粉(炭酸カルシウム)3割と通常のクライミング用チョーク粉(炭酸マグネシウム)7割を混ぜた試作品を提供したところ、参加者約150人の大半がカキ殻粉入り

「手にやさしい」好評

チョークを試した。持ち帰る選手もいて1日で15kg分がなくなった。「手にやさしい」など評判は上々で、同連盟は「競技に十分使用できる」(神田恭行スポーツクライミング部長)として20年度早々の製品化をめざす。「環境重視のカキ殻粉は欧米選手など広く受け入れられる」(神田部長)と期待を寄せる。同社は、野球など他の競技への活用も視野に入れている。ネイルなどの化粧品、食品・サプリメントなどの用途も開拓していくという。(田村雅弘)

カキ殻粉を使った滑り止めに袋に詰めるボルダリング競技者(昨年12月、倉敷市)

5県景況判断 12月据え置き

日銀支店

中国5県の日銀4支店が発表した2019年12月の金融経済月報は、全支店が前月までの景況判断を据え置いた。消費増税に伴う駆け込み需要の反動が弱まってきたとす