

出石の皿そば、好物の方も多いでしょう。ソバはタデ科の穀物で、小さな白い花が咲きます。広大なソバ畑、葉の緑の中に白い花が一面に広がる景色は圧巻です。

生産量は、世界ではロシア、中国、ウクライナなど、日本では北海道、長野県が多いですね。ソバは自家受粉しないので、ミツバチなどの訪花昆虫によって受粉して、実をつけます。ソバは、麺類としてだけでなく、粥やガレットとしても食べられています。ソバの実（種実）から殻（果皮）を除き、種子の胚乳の部分を粉状にし

## そば殻の再利用

たそば粉をもとにして、これらは作られます。

この時にできる殻（そば殻）は、昔から枕の内容物に使われてきました。通気性がよく、適度な吸湿性があるので、夏でも快適な睡眠をとることができます。ただ、人によってはそばアレルギーの症状を示すことがわかり、枕の内容物としての使用は増えています。土壌改良剤や消臭剤、緩衝材としても使われていますが、使用量は多くなく、残りは産業廃棄物になってしまいます。

しかし今、そば殻の利用方法として、バイオコークスが注目されています。バイオコークスは、コーヒーの豆かすや茶殻、おがくず・樹皮などの木質系バイオマス、もみ殻・そば殻などの農業系バイオマスを原料にして圧縮加熱し、

## 固形燃料の原料にも

高密度高硬度にした固形燃料のことです。廃棄物のリサイクルだけでなく、化石燃料の代替になることから二酸化炭素削減につながります。そば殻は、もともと水分も少なく、小さいので粉碎する必要がなく、バイオコークスの原料としては申し分ありません。

次におそばを食べるときに、白いソバ畑の景色を連想したり、そば殻の行方を考えたりしてみませんか。



イラスト 香寺高校3年 島袋帆南