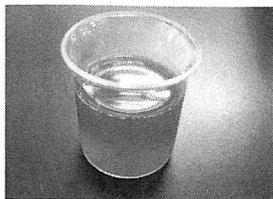
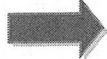




ワイン搾りかす

液体状に加工



液体状薬剤

NIPPOら

ワイン搾りかすで VOCを迅速分解

年度内に薬剤商品化

NIPPOら4社は、ワインの搾りかすが原料で人体に有害な揮発性有機化合物質（VOC）の分解が可能な薬剤を開発した。19年3月までに商品化し全国展開を図る考え。19年度は薬剤の活用を提案して土壌の浄化対策工事10件程度の受注を目指す。

GRM（グレイプ・リサイクル・マテリアル）は同社とJXTGエネルギー、シナフテック（甲府市、戸田達昭代表取締役）、アパンス（神奈川県茅ヶ崎市、山口和昭代表）が共同開発した。有機酸などを豊富に含んだワイン製造時の搾りかすが原料のVOC分解微生物活性剤。微生物の活動を活性化しVOCを分解する。人体への安全性やVOC分解速度、コストなどで既存薬剤を上回る。

野外試験として金属リサイクル工場と電子部品工場の敷地で土壌の浄化対策工事を実施。VOC分解効果などを確認し商品化にめどをつけた。果実が原料で人体に有害な物質を含まない。

ワインの絞りかすを液体に加工してVOC分解薬剤を製造する。

既存の分解薬剤と比較して分解スピードが速く、地下水温が高いといった条件がそろえば最短で2カ月

と、既存製品よりもスピーディーに分解できることを室内試験で確認済みだ。食品副産物をリサイクルして製造するため、既存の分解

薬剤と比較して1キログラム当たりのコストは20〜40%程度安価になる見込み。

ワイン製造が盛んな山梨県内では年間約3000トンの搾りかすが発生。一部は肥料や飼料として再利用されているものの、残りの大部分はワイナリーが手数料を支払って廃棄している。

これまでに食品工場などで発生した余剰な材料を使ってVOC分解薬剤を製造した事例はあるが、質が不均質で扱いが難しいワインの搾りかすをVOC分解薬剤に活用するのは今回が初めてとなる。