この記事は企画提案競技用の原稿となります。

実際に発行される彩の国だよりとは異なります。

記事中の画像はダミーです。

**表紙・P1**

**毎日の選択が地球を変える。**

**「ぐるぐるめぐる」未来の経済モデルを、私たちの暮らしから**

今月のトピックス

P2・3　サーキュラーエコノミー（CE）って知ってる？

P4　交通ルールを守って安全運転を！

P5　埼玉は「川の国」　川を守り、川を満喫しよう！

P8　その銀行のサイト、本物？　ほか

埼玉県広報アンバサダーが制作したショート動画を県公式YouTubeチャンネル（サイタマどうが）で公開！

二次元コード

https://youtube.com/playlist?list=PLlsbJ-MJUQAImFapxMoKP4SdH50xsBfWq&si=Ua2mvvU4fBaHh9nI

スマホのアイコン画像

今月の読者プレゼント



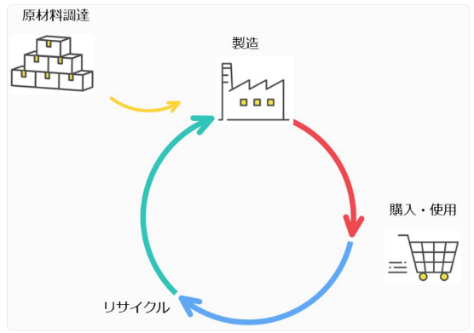
★写真はイメージです

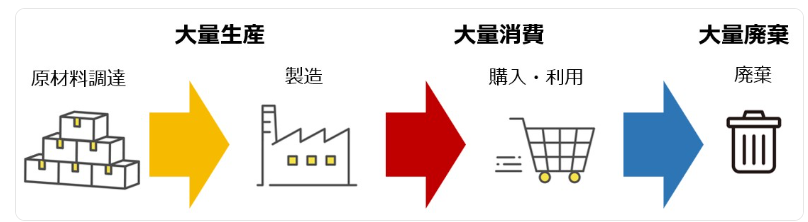
**サーキュラーエコノミー(CE)って知ってる？**

**P２~3**

「サーキュラー」は循環、「エコノミー」は経済。「サーキュラーエコノミー(Circular Economy＝CE)」とは、資源をぐるぐる回して経済を循環させる仕組みのこと。

従来の経済の仕組みは、「たくさん作って、どんどん使って、捨てたらおしまい」という一方向の流れで、リニア（線形）エコノミーと呼ばれています。

「ごみ」を出さないようにモノを設計したり、これまで「ごみ」として捨てていたものを再資源化して新たな製品に生まれ変わらせたりする。そうやって**環境の負荷を減らしながら経済を発展させる**新しい取り組みがいま、埼玉でも始まっています。



ダミー

図を作成してください

ダミー

図を作成してください

画像出典

[成長志向の資源循環経済システム「サーキュラーエコノミー」（前編）どんな課題を解決するの？｜エネこれ｜資源エネルギー庁](https://www.enecho.meti.go.jp/about/special/johoteikyo/circular_economy_01.html)

▲リニアエコノミー　　　　　　　　　　　　　▲サーキュラーエコノミー

**私たちにできること**

５Rそれぞれをイメージできるイラスト挿入

Refuse→マイバック使用

Reduce→野菜くずなど

Reuse→子供服や古本などフリマ

Repair→スパナやねじなど工具

Recycle→ペットボトルがフリースに

**＼実践しよう／**

**で無理なく無駄なく資源を循環**

断る

：過度な包装など、ごみになるものは受け取らないで

　発生抑制

：例えば生ごみの多くは水分。ちょっと水気を切るだけでもごみの量がぐっと減ります

　再使用

：使わなくなったものは売ってみる。どこかに必要な人がいるかも

　修理

：壊れてもすぐに捨てないで。直せば使えるものがたくさん！

　再生利用

：ペットボトルや牛乳パックなどは、きちんと分別すれば資源として再生できる

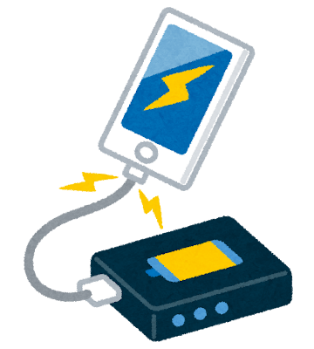
毎日の家事や買い物など、何気ない選択の中にヒントがたくさん。私たち一人ひとりの行動が、社会を循環させる力につながります。始めるのは今日！

**リチウムイオン電池、ちゃんと分別してる？**

ごみの分別は私たちにできる循環型社会への取り組みの第一歩。中でも注意してほしいのが「リチウムイオン電池」。小さくてもたくさんの電力を蓄えることができて便利な一方で、家庭ごみとして捨てると**発火や火災の原因に**。県内のごみ処理施設などでもリチウムイオン電池が原因と考えられる火災事故が発生し、長期間ごみ処理を停止するケースが生じています。

知ってた？こんなところにもリチウムイオン電池

膨らんだ電池やごみ処理場火災の画像

・モバイルバッテリー

・電動アシスト自転車

・電気カミソリ

製品のイラストを挿入

・ノートパソコン

・ゲーム機

・加熱式たばこ

　☝コンセントに繋がなくても動く製品は要注意！

　電池本体が見えない製品にも使われていることがあります。

どうやって分別する？

✔電池の端子が出ている場合、ビニールテープで覆って絶縁する

✔ぬらさない

✔他の廃棄物と混ぜない

　★電池だけ取り外せない製品は無理に分解しない

どこで回収してる？

①市町村や家電量販店の回収ボックスなど

②製造事業者による自主回収（JBRCルート）

　★詳細はお住まいの市町村にご確認ください。

二次元コード挿入

https://www.pref.saitama.lg.jp/a0507/lithium/kaishyuu.html

　▲回収場所など詳細はこちら

リチウムイオン電池には貴重な資源が含まれており、適切に分別して再資源化を進めることで、新たな製品づくりやエネルギーの未来につながります。**今日の安全、そして将来のために、リチウムイオン電池は正しく分別しよう**。

「アップサイクル」のレタリングを工夫して目立たせてください

**＼サーキュラーエコノミー(CE)の最前線！／**

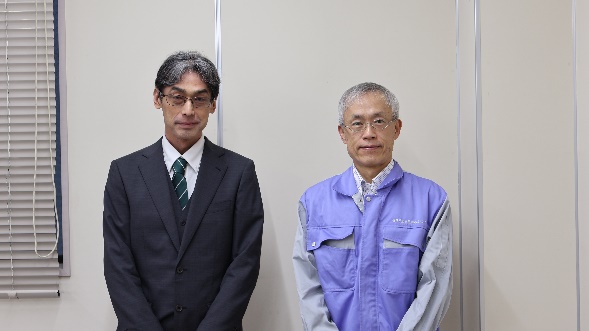
**進む！おいしいアップサイクル\***

「環境を守るのは大切だけど、それだと経済が成り立たないのでは？」と思ったことのある人も多いのでは。CEは、**経済と環境の両立を目指す考え方**。資源を効率的に循環させながら、より便利なもの、おいしいもの、楽しいものを生み出す経済活動の一つが「アップサイクル」です。

\*捨てられてしまうものに新たな価値を与えて再生すること。創造的再利用。

**規格外のサツマイモを、官民連携で「芋蜜」に進化！**

県産業技術総合センター（）北部研究所は、令和５年度から「**食の再資源化トライアル拠点**」として、食のCEに取り組む企業を支援しています。



SAITEC北部研究所　奥野担当部長

友人たちとおいしい焼き芋づくりを研究している中で、規格外のサツマイモが大量廃棄されている現状を知り、どうにかしたいと思っていました。タイミング良く当研究所のCE事業で㈱伊勢惣から規格外の米麹が廃棄になっている情報を得て、両者を合わせた「芋蜜」の試作をひらめきました。

試作を繰り返す中で、㈱伊勢惣の米麹は短時間でサツマイモから多くのアミノ酸(うま味などの味を決める要素)を作り出せるとわかり、生産性とおいしさの両面で芋蜜の製品化の可能性を感じました。さらに「川越いも」の生産地・消費地である川越市と三芳町がメンバーに加わり、積極的に関わってくれたことで、生産・加工・販売と繋がり、未利用の地域資源が産業として循環していく道筋ができました。現在は深谷市のメーカーも参入しています。

甘さだけではない、芋のうま味のある奥深い味わいです。蜂蜜・メープルシロップに次ぐ、3番目の蜜として親しんでもらえたらと、さらなる品質向上を目指しメーカーと研究を続けています。



▲芋蜜入り甘酒　㈱伊勢惣　川越いも使用

▲川越紅赤芋 川越開運堂㈱　三芳町産紅赤使用



▲「とろ～り芋蜜」(有)持田漬物店　深谷産紅はるか使用



　　　　　　　　㈱伊勢惣　足立常務取締役

県のCE事業に関わったことで、社内で環境負荷とものづくりを両立していこうという意識が高まりました。サツマイモを発酵させるという取り組みはかなり挑戦的でしたが、やってみたら本当においしいものができた。米麹には、素材の持つ本来の味を壊さず、むしろ引き立ててくれる力があります。この技術で「おいしくない」「見た目が悪い」とされて捨てられてきた食材を生まれ変わらせることで、食品ロスを減らし、エネルギーの可能性が広がると思っています。これからも環境とものづくりの両立に挑戦していきたいと思っています。

「ここがCE！♻」

・廃棄されていた規格外の農産物などが「おいしい商品」に生まれ変わる。

・県内のブランド農産物の地産地消につながる。

・蜂蜜が食べられないアレルギーの人や乳幼児に新たな選択肢を提供。

**産業廃棄物だったから生まれる、香り高い新しい食文化**



▲「の」木のチップではなく、「醤油粕」からできた材。県内メーカーの醤油粕を使用



--代表　辻　健太朗さん

――令和4年から醤油粕の燻製材開発に取り組む。令和7年度に県サーキュラーエコノミースタートアップビジネスプランコンテスト「」優秀賞を受賞。

いろんなきっかけが複雑に絡み合って、醤油粕の燻製材「彩香の燻醤」ができました。もともと自動車メーカーでエンジン開発をしていたのですが、世界ではEV(電気自動車)開発が急速に進化。危機感を覚え、エンジンの技術をどこかで生かさなければと思ったのがスタート。もう一つ、病気の家族の食事係をやっていたときに、塩分控えめでおいしい食事を作ることが自分にはできなかった。悔しかった。そんなとき偶然訪れた醬油工場で醤油粕が大量に廃棄になっているのを知って、この素晴らしい香りを生まれ変わらせたい・・・そんな思いから醤油粕の燻製材に辿り着きました。

開発当初は意識していなかったのですが、エンジンも燻製も煙が出ているので、つながり的なものを感じています。燻製は、おにぎりの具からイタリアンの名店の一皿まで、いろんなところで活躍します。縁日の焼きとうもろこしみたいな香ばしい香り。冷めてもおいしいことも魅力です。埼玉発、世界初\*の新しい食文化を目指しています。

\*燻製材の製造方法などで2025年2月に特許取得



「ここがCE！♻」

・醤油の製造過程でどうしても生じるが、多くが廃棄物になってしまう醤油粕をアップサイクル。

・燻製材の主な原料であるサクラなどの木材は価格が高騰。一方醤油粕は低価格で安定供給しやすく経済性が高い。

・香りと色付きが良いため、薄味でも楽しめる。塩分を控えたい人などの選択肢に。

**PRESENT**

「芋蜜入り甘酒」、「川越紅赤芋」、Smoke-i-freetの燻製材を利用した〇〇〇〇〇の〇〇〇〇〇〇を各3人にプレゼント。詳細は7ページの「クイズ＆プレゼント」をご覧ください。

3312字