

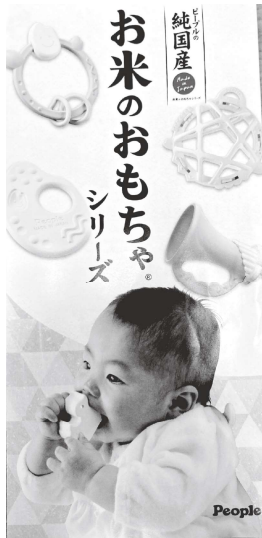
非食用米からプラ 脱炭素で注目

日本農業新聞
より一部抜粋

米を原料にしたプラスチックの利用が食品メーカーや小売りで始まっている。従来プラと比べて二酸化炭素(CO₂)の排出削減につながり、脱炭素社会に貢献するアイテムに注目が集まっている。

国内資源活用

「ライスレジンは非食用の米を原料にしたバイオマス(生物由来資源)プラスチックで、(株)バイオマスレジンはホールディングス(東京都千代田区)が製造販売する。食用に適さない古米や米菓製造で発生する破砕米などを飼料にも使われずに廃棄の可能性がある米を石油系プラと混ぜ、プ



↑純国産米 お米のおもちや

ラスチック化。米は70%まで混ぜられて焼却時に排出するCO₂量は、従来のプラスチックより抑えられる。また、米は国内で生産でき海外情勢に左右されにくい。ライスレジンの価格は、遜色がないという。

新潟からライスレジンをSDGsを発信

ライスレジンは様々な商品で流通しています。幼児玩具メーカーの(株)ビーブルの「お米のおもちや」シリーズは100万セットを超える大ヒット。(株)ササビーズの弁当箱は購入金額の一部が絶滅危惧種保護に使われると若者に人気。

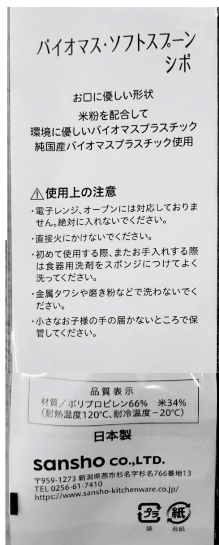
SDGs実践 ライスアイデア



非食用米おしやれなタンブラー



↑エコライスの非食用米 バイオマスレジタンブラー



↑バイオマス スプーン

エコライスの非食用米を使い、(株)オキシックス・ラ・オキシックス・ラ・大地(株)の従業員へ配られた。また、バイオマスレジンは(株)の既存商品

であるスプーンを当社がパリへ発送。来年には農業マルチにもライスレジんと植生分解プラスチックが販売予定。米の新たな利用で環境保全への期待が高まる。

通常のポリ袋からバイオマス袋に変更で、CO₂排出量も30%削減。酒瓶配送にも使われている。



バイオマス弁当箱

