

コメのもみ殻 再利用でお茶

協和設計事務所

協和設計事務所（那覇市）の古見輝夫会長（76）がこのほど、イネのもみ殻や茎を焙煎し、粉末にして飲食物に活用する技術で特許を取得した。茶やコーヒーなどと混ぜ合わせた飲料で活用を検討している。

日本のコメ生産量は世



コメのもみ殻再利用で特許を取得した協和設計事務所の古見輝夫会長（右）と古見太和総務部長（左）が、那覇市泉崎の琉球新報社

界の2%弱で、多くがアジアで生産されているため、海外での普及も視野に事業化に向けたパートナーを探す。国内特許の取得は2023年11月、24年には国際特許も出願した。

古見氏はコメのもみ殻はバイオマス発電や畜産飼料、堆肥などで利用されているが、約20%は廃棄されていると説明。新たな活用策として飲料に使う方法を考えた。

コメ産地である西表島出身の古見氏は、幼い頃から田んぼの近くで育ったという。設計事務所の社長を退任後、活用策について研究を始めた。「資源が捨てられているのはもったいない。活用で故郷に貢献できれば」と説明した。ただ事業ベースでの商品化は資金面などからめどがなく、商品化の引き受け先企業を探す。問い合わせは古見氏090（1945）3266。