



山口大学グリーン社会推進研究会発足について



山口大学グリーン社会推進研究会会長 上西 研

グリーン社会の実現は世界共通の目標であると同時に、国や地域が持続的に成長するために、避けては通れない最重要課題の一つです。特に、山口県は温室効果ガス排出割合が大きい産業構造を形成しており、グリーン社会の実現に向けた取組みが喫緊の課題となっています。このような背景のもと、山口大学は地域の基幹総合大学として、学内の叡智を結集し、自然科学から人文・社会科学までの「総合知」により、グリーン社会の実現に貢献したいと考え、そのための一歩として、まず、グリーン社会実現のための基盤となる科学的知見を創出することを目的とした「山口大学グリーン社会推進研究会」を設立することにしました。図1に研究会の組織図を示します。

山口大学はグリーン関連の要素技術として特に、膜技術、燃焼技術、触媒技術、合成技術、蓄電技術、材料技術、農業生産管理、植物工場、発酵技術に関する研究者が多くいます。その強みを活かすと同時に「地域課題」と「グリーン成長戦略」に対応するため、「水素関連技術部会」、「グリーンプロセス部会」、「材料・生産技術部会」、「電池・電源部会」、「バイオ・リサイクル部会」、「スマート農業・フードシステム部会」および「社会システム部会」の7部会でスタートします。部会ごとに大学の研究シーズと企業・自治体のニーズ等に関して情報や意見の交換等を行い、そこから創出された産学公連携による共同研究

等により、従来の脱炭素・循環技術などの諸課題をブレイクスルーした革新的な技術とともに新しいグリーン地域社会システムを生み出したいと考えています。その一例として現在進行中の研究プロジェクトを紹介させていただきます。

図2は耐熱性微生物によるエタノール生産の実証発酵槽(3m³)の設置の様子です。この発酵槽を用いて、廃棄焼酎粕から低コストでエタノールを生産する技術の実証実験を行います。耐熱性微生物を用いた冷却プロセスが不要な発酵技術とエタノール濃縮膜の技術を組み合わせた革新的な脱炭素技術であり、酒造工場や食品工場でのオンサイト発電システムへの適用が間近になってきています。このプロジェクトは山口県の「やまぐち産業イノベーション促進補助金」により旭酒造株式会社、萩ガラス工房有限会社と産学協同で実施しています。

このように、大学の科学的知見を社会実装に繋げるためには企業、自治体、NPOおよび地域コミュニティの方々の力が不可欠です。会費は無料です。複数の部会に登録していただくことも可能です。皆様方のご入会を心よりお待ちしております。



図2 実証発酵槽

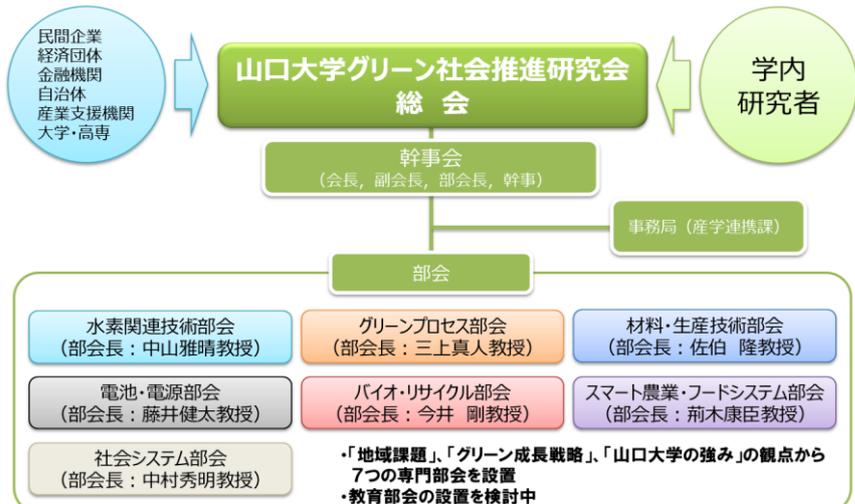


図1 研究会組織図

直前イベント案内

2021年度第3回ESD研修会

講演: 山口県における人づくりとESD推進について
山口県人づくり財団県民学習部長 首藤 裕司さん
活動報告: 県アクティブシニア協会・環境サポートメイツの会・うべ交通まちづくり市民会議
・日時: 2022年3月5日(土) 15:00~17:00
・場所: 宇部市立図書館2F講座室
・申込: 氏名、連絡先、対面またはオンラインの別を、環境学習館まで連絡。メ切 3月2日
・参加費: 500円(オンライン無料)

宇部市まちなか環境学習館 銀天エコプラザ

〒755-0045 山口県宇部市中央町二丁目11番21号

交通手段 J R宇部線:「宇部新川駅」徒歩7分

宇部市営バス:「宇部中央バス停」徒歩3分

駐車場 無し (近隣の有料駐車場等をご利用ください)

TEL/FAX 0836-39-8110 E-mail ubekuru@gmail.com

開館時間 9時~17時 HPアドレス <http://ubekuru.com/>

休館日 土・日、年末年始(12月29日~1月3日)



NPO法人うべ環境コミュニティー

食べたものでこころも身体も出来ている

やまぐち食育フォーラム実行委員 河村千代

『食べたものでこころも身体も出来ている』
 というと「当たり前」「えっ、心もなの？」って声が聞こえてきそうですが『現代性栄養失調』という言葉は聞かれたことはあるでしょうか？今やカロリーベースでの栄養失調はあり得ない時代なんですけど、身体を正常に機能させるために必要な『栄養素』をきちんと摂りきれていないために、これまでになかったアレルギーや発達障害と呼ばれる症状が増えてきています。昨年末に上関、山口、下関で3日間開催されたやまぐち食育フォーラムには3人の先生方から希望のあるお話が続きました。出雲ゆめの森子ども園の前島由美先生は療育支援をする中でオーガニック給食の実践から、子どもたちが輝きを取り戻してきた様子を。全国の保育園などでミネラルアドバイザーをなさっている国光美佳先生(図1)はミネラル実測をしながら小魚やナッツなどのミネラルふりかけなどを提案し、子どもたちの心と身体が好転していく様子を。そして佐世保『菌ちゃんファーム』主催の吉田俊道先生は微生物

『菌ちゃん』の力(図2)での無肥料無農薬での野菜づくり、野菜本来が健康な状態であれば虫も来ないという実

徳 知 徳 育 育 育 食育

図3 4つの育

←図1 国光美佳著書

うべ環境コミュニティー会員  コラム 
 3つの調和の教え 浮田正夫

この度JICA青年リーダー研修都市環境管理コースでインドネシアの国および、西ジャワ州の環境系公務員の20名の方々に「持続可能な発展のための環境保全の課題」についてオンラインで話す機会がありました。

講義の最後に、バリに古くから伝わる三つの調和の教えトリヒタカラナを例にとって、持続可能な社会の実現のためには、このような倫理観の復活が不可欠ではないかということ述べていただきました。

2月18日に行われたディスカッションの中で、「毎日の生活に困っている市民は、行政の指示に素直に従ってくれない。日本ではごみの分別収集等でも住民の人たちの自主的な協力があるのはなぜか」といった質問がありました。「日本でもポイ捨てごみや不法投棄がなかなかなくなる。ボランティア活動もスムーズな世代交代を図ることが難しくなっている。教育のあり方を変えるべきだと思うが、なかなか変わらない状況がある」ということをコメントしました。貧富の差の拡大は何とかしなくてははいけませんね。

証例をスライドで説明されました。

できれば問題が起こってからではなく、未然に防ぎたいもの。「どう選食すれば健康に過ごせるのか」海外では生涯現役で過ごすための『食育』や運動法などのセルフケアプログラムが学校で必修になっているエリアも増えてきている中、日本の学校では家庭科の時間も削られている現状。机上の学習より体験型学習が増えることを期待します。食べられるものが安全であればそれが作られる環境も安全なはずですし、実体験は生きていく自信につながります。

学校教育も知育、体育、徳育と言われますが、何をするにも心身共に健康であることが大切で、土台は『食育』だと考えます(図3)。より良い人材育成、より良い社会のためにも『食育』というセルフケアも必修の一つにならないでしょうかねえ。



図2 『菌ちゃん』の力(吉田俊道画)

下の図は、もともとのトリヒタカラナの図を、日本向けに手を加え、さらに、自らの修養の心構えとして、4つ目の内的調和を加えたものを図にしてみたものです。 <https://www.youtube.com/watch?v=yMZIOXPdgZw> を見てみますと、バリでも農家の方の高齢化が進み、子供たちは農業の大切さはわかっているけど、つらい仕事の割には十分な収入が得られず、農業をやろうという子供はほとんどいないということです。

国民総幸福度をグローバルイズムの防波堤にしているブータンとも相通じるものがあることを感じました。よくよく考えたいものと思います。

