

事業の概要

うどん工場などで廃棄処分されるうどんや食品残渣を分別・回収し、バイオガス化することで「資源」として有効活用するとともに、この残渣（消化液）から肥料（液肥・固形肥料）を作り、小麦畑に散布、小麦を収穫して小麦粉にし、うどんを再生産するという「うどんをまるごと循環させる」プロジェクトの体験ツアー。

<実施プログラム内容>

日程：2026年4月21日（火） 人数：6名様

- ①プロジェクトの取組説明
- ②さぬきうどん手打ち体験
- ③小麦畑訪問（季節によっては種まき、収穫の体験可）
- ④プラント見学、説明

実施体制

実施主体	公益財団法人高松観光コンベンション・ビューロー
連携団体との役割分担	<ul style="list-style-type: none"> ・高松観光コンベンション・ビューロー：プロジェクトの手配、全体コーディネート ・うどんまるごと循環コンソーシアム：プロジェクトの実施（関連施設、ガイドのワンストップコーディネート） ・さぬき麺業：会議室提供、うどん打ち体験 ・ちよだ製作所：プラント見学、説明
地域を挙げて観光コンテンツを磨き上げる・造成するにあたって工夫する点	<p>本事業は「うどん県」として知られる香川県で、廃棄うどんを有効活用しバイオガス発電や肥料化を進め、持続可能な循環型の社会システム・モデルの構築を目指し、2012年にスタートした。コンソーシアムは企業や自治体、教育機関、NPO、農家などで構成され、エコツアーを通じて、地域の子どもたちへの環境教育や食育分野での普及活動に取り組むとともに横の連携も強め、四国全域に活動の場を広げている。</p>

イメージ写真・図



地域の現状・課題および事業実施により期待される効果

香川県のソウルフード「さぬきうどん」の麺はコシが命であるが、時間が経った麺や工場で作るうどんの切れ端などは、致し方なく廃棄されており、大きな工場では1日4トンもの廃棄がでることもある。このような背景から産学官民が一体となり、この事業の取組が始まりました。県内小中学校等への環境教育やうどんまるごとエコツアーのみならず、今後はインバウンド向けにうどんの手打ち体験を企画や、海外からの取材にも積極的に応じたりするなど、日本のSDGsの取組を発信していく。

次年度以降の展開

国際会議や国内学会のエキスカージョンで人気のうどん打ち体験をフックに本プログラムを紹介。また本プログラムに+で市内観光地を組み込み、開催支援補助金の要件を満たす為、エキスカージョン全体をコーディネートして催行実績を増やし、本市の食の魅力とサステイナブルの取組を同時に発信をする。

