

もみ殻から作ったエコ製品 100%天然素材、安心の食器を販売

「地球にやさしい」がトレンドになる中、米の外皮である「もみ殻」を原料としたエコ食器がこの8月からマレーシア各地のデパートなどで販売される。これら食器には子供用食器、はし、まな板、お茶カップなどがある。

もみ殻が原料のこの製品は生物分解性、すなわち一定条件の下で地中などで分解される性質を有

し、化学的材料を一切使用していないことから人体にも安全だ。製品の素材は90%がもみ殻、10%が木材などからの天然抽出物であり、100%天然素材（現在、特許出願中）。

分解性素材といっても耐久性には問題なく、通常の食器同様に使用できる。しかも、プラスチック製品と異なり、高温で化学物質が溶けて人体に入るといった心配もない。食器洗浄機や電子レンジでの使用も可能であり、120度位までの高温に耐えられる。製品の密度が非常に高いので水分やバクテリアが内部に染み込まず抗菌、抗臭作用もあり、魚料理などにはこの素材を使ったまな板はぴったりである。

製造過程はもみ殻を粉碎し、ふるいにかけた後に高圧・高温で圧縮。もみ殻自体に脂分が含まれるために製品の研磨やコーティングも不要。製造過程においても有害な廃棄物を出さないエコ商品だ。

発明者のモーガス・スーさんが2005年に精米会社の敷地内に山積みになっていたもみ殻を見て、そのまま焼却処分されるもみ殻を何かに利用できないかと考え、知人の学者に相談したことがきっかけとなって製品が生まれた。もみ殻の処分に困る精米会社にとっても買い取ってもらえるので大助かりである。

これらの製品を製造するのはメルソム社。まだ2006年に設立されたばかりだが、約3年間の研究開発の後、製品化に成功、今回販売にこぎつけることになった。マレーシア国内で集められたもみ殻を原料としたこれらのリサイクル商品は注目される可能性を秘めている。欧米、日本などの先進国への輸出も計画。小売価格はお茶カップRM13.7、まな板（薄タイプ）RM29.9、5本組み箸セットRM6.9など、プラスチック製品と比較しても価格面でも特に割高ということはない。

同社のウェブサイトは現在製作中であるが、製品コンセプトや製品一覧を以下のサイトで見ることができる。<http://melsombiodegradable.com/about.html>

Melsom (M) SDN BHD

営業時間：午前9時～午後6時（月～金曜）、午前9時～午後1時（土曜隔週）

電話：03-8065-2457

住所：No 19-3, Jalan Puteri 2/7, Bandar Puteri Puchong, 47100 Puchong, Selangor D.E



食器



まな板