



カテゴリ: サステナビリティ

家庭から出た廃食油と大学講義で使用した食用油を回収し 国産SAFの製造に貢献します ～産学連携の取り組みとして九州エリアで初～

JALは、「すてる油で空を飛ぼう」プロジェクトと題し、未活用資源である家庭から出る廃食油(植物由来のもの)を原料とした、SAF(持続可能な航空燃料)を製造する取り組みをおこなっています。

このたび、西南女学院大学(所在地: 福岡県北九州市)と連携し、産学連携の取り組みとしては九州エリアで初めて、各家庭で発生した廃食油の回収、および大学の講義で使用した食用油の回収を行います。その一環として、10月26日(土)・27日(日)に開催される、西南女学院大学の大学祭「しおん祭」において専用の回収ブースを設け、使用済みや賞味期限切れの食用油(植物由来のもの)を回収します。また、大学の栄養学科の講義で使用した食用油も回収し、利活用します。家庭で発生する廃食油はその多くが燃やすごみなどで廃棄されているのが現状で、この取り組みを通じ廃食油回収から国産SAF製造までの一連の流れについて学生や大学祭来場者への広報・啓発へ繋げ、国産SAFの増産に貢献します。

廃食油の回収・リサイクルの流れ



*1 Used Cooking Oil の略称 *2 国内SAF製造プラントの完成まではバイオディーゼルに活用されます。

西南女学院大学との取り組み概要について

1. 大学祭「しおん祭」にて、各家庭で発生した使用済みや賞味期限切れの食用油を回収

受付日時: 2024年10月26日(土)・27日(日) 各日11:00～16:00

回収場所: 西南女学院大学 7号館1階 JALブース横

回収可能油: 使用済みまたは賞味期限切れの常温かつ液体の植物性油
(例) サラダ油・ごま油・オリーブオイル・ひまわり油・大豆油・こめ油 など

※常温で固形の植物性油、動物系の油、事業所の油、食品との混合油は回収不可

回収方法: 天かす等の不純物は紙で濾すなど取り除いてから、ペットボトル(4リットル以下)に入れてお持ちください。ペットボトルごと回収します。

2. 「しおん祭」の各模擬店で発生した廃食油を回収

3. 大学講義で使用した廃食油を回収

JALグループは、「全燃料搭載量のうち、2025年度に1%、2030年度に10%をSAFに置き換える」という目標の達成に向けて、国内外でSAFの調達を進めるとともに、国内では業界の垣根を越えてステークホルダーの皆さまと協働しながら国産SAFの製造・商用化を後押ししています。

JALは、これからもお客さまと共に、航空産業全体の発展と持続可能な社会の実現を目指してまいります。

以上

◆お問い合わせ先

西南女学院大学 学生部 学生課 TEL: 093-583-5134

**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS**

