

長野県佐久平総合技術高等学校

〒385-0022 長野県佐久市岩村田991 ☎0267-67-4010

活動団体 食品加工部 活動人数 10人 主な活動時間 部活動として

カスを価値に！ ～未来へ佐久酒粕プロジェクト～

きっかけ

「それ捨てちゃうから持って行っていいよ」。地元酒造と連携して日本酒造りを行っている食品加工部の生徒たちは、授業の中で酒蔵を見学したときそう言われた。それは、自分たちの日本酒造りの際に出た300キロの酒粕だった。

長野県佐久市は、市内に11もの蔵元がある日本酒造りの盛んな地域。しかし、醸造の際に出る酒粕は食生活の変化などで需要が低迷。家畜の飼料になるか廃棄処分されていることを知った生徒たちは、SDGsにある「つくる責任 つかう責任」を痛感し、食品ロスの削減や地域の活性化につなげようと「佐久酒粕(サクサケ)プロジェクト」を立ち上げた。



自分たちの日本酒造りで出た大量の酒粕が廃棄されると知り活動を開始。

活動内容

廃棄する際には、水分が多いため運搬や焼却時にCO₂を多く排出する酒粕だが、食物繊維やビタミンB群が豊富に含まれるなどメリットが多い優れた食品である。そこで、もっと手軽に食べられる食品にして、「カス」を「価値」に変えようとさまざまな食品の試作を開始。地元の洋菓子店、パン屋、ラーメン店などの協力を得ながら、酒粕を使った食パンやメロンパン、クッキー、ラーメンなどを開発・商品化して、廃棄酒粕に新たな価値を与えるアップサイクルに成功した。

さらに、地域の課題となっている酒粕に多くの魅力があることを広く知ってもらおうと、情報発信にも注力。リーフレットの作成・配布や「NAGANO SDGs PROJECT」への参加、地元商店街が主催する子ども食堂での酒粕商品無償配布などを実施している。



酒粕を使ったパンやクッキーなどは継続的な販売につながりはじめています。

成果

酒粕を使った食パン、メロンパン、クッキーは、イベントでの販売総数が5000個を突破。現在も、学校の購買や各店舗、イベントなどで販売され、これからも酒粕を仕入れたいという声が寄せられている。また、これらの活動は新聞やテレビなど多くのメディアに取り上げられ、普及・啓発につながりはじめています。

活動エピソード

活動に先立ち、生徒たちはどれくらいの頻度で酒粕を消費しているか学校関係者449人にアンケート調査を実施。その結果、9割を超える415人が「年に数回」と回答し、改めて需要拡大に取り組む思いを強くした。今では独自に商品を開発する店も出るなど、まちの人の意識に変化をもたらしている。

今後の展望

酒粕を、再び家庭で使われ地域で愛される食品とするため、地元企業と取り組む「酒粕の粉末化」も進展させていく。これからも、酒粕を通してSDGs8の目標「働きがいも 経済成長も」、12の目標「つくる責任 つかう責任」に貢献できるよう、「未来へ佐久咲け！」を合言葉に活動していく。