



長野県佐久平総合技術高等学校

食品加工部

長野県佐久市岩村田991

酒粕をアップサイクル

～カスを価値に～



Action

本校では地元「戸塚酒造」と連携しながら、酒米の栽培から日本酒の醸造・販売に取り組んでいます。その中で、日本酒造りの副産物として出る「酒粕」の需要が低迷しているという地域の課題を知りました。そこで、酒粕の活用方法について考え、食品ロスの削減と地域活性化を行うことを目的に、この活動をスタートしました。

令和2年10月、地元パン屋、洋菓子店さんの協力の下、ついに商品化を達成しました！イベントでの販売はもちろん、現在もお店で販売していただいております。継続的な酒粕の消費を見込んでいます。また、酒粕の魅力や食品ロスの問題について発信するため、これらをまとめたリーフレットを作成し、配布も行っています。さまざまなメディアに取り上げていただいたこともあり、協力いただける方々も増加中！

佐久市内、11の蔵元すべての酒粕が、地域を盛り上げる資源となるように、これからも酒粕の新たな価値を探索し続けます！