

農産物の有効利用(酒粕)

バイオサイエンス科 農産加工班

【はじめに 目的】

農産加工班では、農産物や食品の有効利用を目標に漬物製造を始め、様々な加工利用に取り組んでいる。

今回は、酒粕の有効利用を展開しながら、同時に酒粕の健康効果を広める目的で活動を行った。

酒粕には、整腸作用や美肌効果など多くの効用が知られている。

しかし、一般的に用いられる調理は少なく、多くの酒粕が廃棄されている。

そこで、酒粕を使用した幅広い層にも食してもらえるような食材の開発に取り組み、販売活動も展開した。






【活動計画】

- ①酒粕の健康効果について調べる
- ②酒粕を使用した試作品の製造
- ③酒粕を使用した商品の決定、製造
- ④販売

【経過報告】

- ① 酒粕の健康効果について

酒粕の健康効果

- ①腸内環境を整える 
- ②肩こりや頭痛、冷え性などの症状を緩和 
- ③血圧の上昇を抑制 
- ④美容効果 
- ⑤健康促進効果 

以上の様に、様々な効果があることがわかり、同時に廃棄量の多さにもったいなさを痛感した。

- ② 酒粕を使用した試作品の製造

市販の酒粕



市販の酒粕を使用して、クッキーなどを製造したが。

いずれもパサパサ感が強くうまくいかなかった。

その時、先生から川西駅前にある泉屋酒店様を紹介してもらい、緑川酒造様の酒粕を入手できた。この酒粕はしっとり感が強く、試作に取り組んだ。

泉屋酒店様との出会い

緑川酒造(株)様の酒粕を入手



- ③ 商品の決定、製造



この3製品の製造に成功した。

お世話になった泉谷酒店様の店先をお借りして、3製品の販売会を実施することになった。



- ④販売

事前に、近くのポストに案内を入れたり、駅前でチラシも配布した。

販売当日は、多くの方に来ていただき、全ての商品が完売した。

同時に酒粕の健康効果を記載したチラシも配布でき、当初の目的の1つを達成することもできた。

最後にお世話になった泉屋酒店様に感謝申し上げます。

(指導教員 北之防)

