



奨励賞



倶知安町



完成した日本酒「忠（なかごころ）」と酒粕スイーツを持って北海道知事を表敬訪問

「わが村は美しくー北海道」運動第10回コンクール応募団体

北海道倶知安農業高等学校(日本酒プロジェクト)

【倶知安町】

酒米の栽培から地域の逸品日本酒「忠」と酒粕の有効活用

はじめは？

倶知安農業高校は、後志の食と農の役割を担う中心校であり、後志管内で唯一米の栽培について学ぶことが出来る学校です。2019年に国際リゾート地の特性から地域の魅力ある特産品を作り地域産業の振興・発展に貢献すること、地域外国人との共生を目指して地域活性化プロジェクト「酒米の栽培から地域の逸品「日本酒」造りへの挑戦」が始まりました。また、「日本酒」造りで出る副産物の酒粕が栄養豊富であるにもかかわらず大量に廃棄されているという現状を知り、消費拡大と食品ロス削減を目指して酒粕を有効活用する活動を始めました。

おもな活動

2019年から、酒造好適米「彗星」の栽培を始め、田植え作業など地域外国人を招いた交流活動も行っています。

2020年、地元の酒蔵である二世古酒造の協力のもと、本校で収穫した「彗星」で醸した純米吟醸原酒「忠」が完成しました。日本酒の製造には高校生も携わり、ラベルは高校生が考案したオリジナルデザインとなっています。今年度の「忠」も完成し、7月に販売開始しました。

酒粕は、日本酒を造る過程で生まれる栄養豊富な副産物ですが、産業廃棄物として大量に排出されている現状があり、そこで、酒粕を食品乾燥機で乾燥させて粉碎し、



外国人の方と田植えで交流

酒粕パウダーを作りました。食への活用ではお土産に出来るスイーツの開発を地元の菓子工房みやたけと連携し、昨年度は酒粕クッキーとマドレーヌを商品化することができ、定期的に販売しています。

ここが自慢

【地域と連携し日本酒や酒粕製品の特産物を】

地元の酒蔵や菓子工房と連携し日本酒や酒粕スイーツの商品化が実現しました。今後は、酒粕の消費拡大と食品ロス削減に向けて、新たな商品の開発（食及び美容への活用）と完成した商品の効果的なPR方法の検討をしていきます。昨年度、完成した日本酒と酒粕スイーツを持って北海道の鈴木知事を表敬訪問し、私たちの活動を知ってもらい激励の言葉をいただくことができました。また、テレビや雑誌で紹介していただき、地域の方以外にも全道、全国の方にも知ってもらうことができました。今後も地域と連携した活動を続けて新たな特産物の開発を通じて地域産業に貢献できるよう、研究を進めていきます。



酒粕クッキーづくり

連絡先

代表者名：近江 勉さん／設立：1941年／会員：62名

住所：虻田郡倶知安町字旭15番地

電話番号：0136-22-1148

FAX：0136-22-2252

E-mail：

URL：<http://www.kucchannougyou.hokkaido-c.ed.jp/>