

会場④—3 長野県佐久平総合技術高等学校

- 酒粕を使って具体的な販売ルートやレシピ、扱ってくれるお店を開拓していて、さすが高校生だなと感じました。具体的な活動だったので、これからも活動が続いて、酒粕が有効活用される未来を祈ります。
- 地域の特産物である酒粕を自分たちは作る責任使う責任があると感じている言っていて高校生で地域のために考えることができる環境は素晴らしいと感じました。発表を聞いて酒粕の栄養が含まれる酒粕を使ったメロンパンやクッキーを食べてみたいと感じました。佐久平だからこそできる地域に根付いた活動であると強く感じました。
- 佐久の名物を取り上げ、時代の需要に合わせた取り組みを行うという視点を素晴らしく思いました。地域の現状に寄り添い、店舗と店舗、人と人とを結ぶことに貢献したうえ、地域を盛り上げていく様子が目に浮かびました。また、活動は留まることなく、次の企画へと発展していることも知れ、日本酒だけでなく、酒粕を利用した商品が名物になる日が来てもおかしくないと感じました。
- 銘酒の地としても有名な佐久市ですが、その日本酒製造の過程で、どうしても大量に出てしまって、その利用方法も難しい「酒粕」に焦点を当てたことは、すごいなと思いました。酒粕は、栄養素は高いけど、どうしても癖が強くて、そのまま料理に用いるのは、好き嫌いが分かれてしまって、お酒を造る過程で大量に出してしまうのは、とても大変だと思います。しかし、今回の取り組みのように、メロンパンに混ぜてみたり、クッキーに使ってみたりすると、有効利用できることがわかったのは、大発明だと思います。しかし、まだまだ消費量が少ないとのことなので、メロンパンやクッキーにとどまらず、様々な研究を重ねて有効利用の道を探してほしいと思いました。酒粕からもう一度新たにお酒やジュースをつくることとかできないのかなとも思いました。
- 酒粕というものの自体自分は初めて知ったので興味深かったです。自分たちで酒粕を有効活用したいという思いを持って商品開発に熱心に取り組んだ姿が伝わってきました。その結果地域のお店同士のつながりも生まれ、地域の活性化も合わせて進んでいると思います。
- 佐久の有名な純米酒をカギとして地域を盛り上げようという活動はこれからも続いていくのだろうと感じました。いつの日か成人になった際には考えた新製品と一緒に名産のお酒を飲み交わすのでしょうか。
- 酒粕がこんなにも余っている物だとは知らなかったため、発表をお聞きし、私もそういった活動の商品などを買って貢献出来たらいいなと思いました。とても考えられた活動で勉強になりました。これからさらに酒粕に価値が出てくるといいなと思いました。ありがとうございました。
- 発表ありがとうございました。酒粕については日本酒の製造工程で副次的に生まれることは知っていましたが、具体的なその量の多さや粕漬け以外の活用の難しさは今日初めて知ることが出来ました。具体的な数値のあるアンケート調査や地域社会、企業との連携など高校生ならではのアイデアや行動力が光った活動ではないかなと感じました。

- 食品ロスと地域の活性化に目を向けてそれに対する行動力が素晴らしいと思いました。産業廃棄物が有効活用されるために何ができるか、課題は何かを分析、有効活用するための案を出し、実際にやってみて失敗したらまた考えてを繰り返し、協力しながら有効活用できたことはこれから先、他の産業廃棄物の手本となるとともに今はあまり目を向けられていないものの有効活用の手助けになるのではないかと思います。このような活動がほかの地域でも行われることでさらに食品ロス問題の解決につながるのではないかと思います。
- 地元の産物の日本酒の知識は自分では知らないことばかりでびっくりしました。また産業廃棄物を有効利用するために生徒自身のアイデアでメロンパンやクッキーが作られていてすごいと感じました。さまざまな協力も地域を守ることという気持ちの表れだと感じました。
- 酒粕の活用というと漬物くらいしか思いつきませんでした。健康にもいいと聞いたことがあったのでその活用はとても興味がありました。地元企業との連携をしながらメロンパンにクッキーととてもおいしそうな商品ができていてすごいなと思いました。また皆さんの働きかけから新しい商品が続々と出ているのもいいなと思いました。発表ありがとうございました。
- 100gあたり、タンパク質が14.9g含まれていたり、食物繊維やビタミン群が豊富だったり栄養の面でとても魅力的だと感じました。サクサククッキーめっちゃ食べてみたいです！
- 酒粕というものの自体は聞いたことがある人も多いと思うが、実際にもろみというものからしぼりをしたときに出る副産物であるという丁寧な説明のおかげで、これを機に酒粕を知ることができた人も多いと感じました。また、酒粕の利用について、食品用と飼料用のそれぞれの割合なども知れて非常に興味深かったです。
- 自身の地域にある特産物に関連のあるものを題材にするのが素晴らしいと思いました。117tもの酒粕が生まれるのに驚きました。「作る責任・使う責任」という言葉で作る側にも焦点をあてていて驚きました。問題を提起にして、それに対して解決策を考える、そこから試行錯誤の中で、企業などほかの存在を巻き込む動きがすごいと思いました。酒粕メロンパン・サクサククッキーを食べてみたいと思いました。酒粕の利用方法をほかの店が考えるようになったきっかけづくりを果たしたのがすごいなと思いました。一般家庭に向けた酒粕自体の販売は広がりを見せているのか気になりました。
- 食品加工について専門的に学んでいらっしゃるだけあってとても現実的で実用的で素晴らしい活動であると感じました。今までカスであった酒粕を有効利用していて、私も酒粕を使ったクッキーや、パンをぜひ食べに行きたいと思います。栄養面でもよいものだというのも魅力的です。軽井沢など観光客や県外の人が多くいらっしゃる場所で販売しているのも、この佐久の特産品を知ってもらう良い機会だと思いました。
- 発表お疲れさまでした。地域との連携を通じた商品開発・広報を行われたということで、頭の中で考えるだけでなく、実行に移していることに驚きました。それと同時に、頭の中で理想を唱えるだけで、行動に移すことが出来ていない自分が恥ずかしく感じました。まずは身近なことから行動を起こしたいと感じました。これからも頑張ってください。私自身も頑張りたいと思います。
- 自分の地元にある高校なので、どんな活動をしているのかとても興味があり、今回知ることができてとても勉強になりました。専門的な学科があるという強みを生かして、食品に関する発展的な活動を行っているの

が印象的でした。発表の中で佐久市が日本酒を多く製造していることは全く知らなかったもので、地元のことを良く知るという意味でも聞いていて面白かったです。実際に商品開発に携わり、販売するところまで広く活動し、いろいろなところと連携して取り組んでいる様子がよく伝わってきました。

- 酒粕を現代の消費形態に合わせた形で活用するための取り組みは、とても興味深く拝見しました。実は、私は酒粕をパンや菓子に活用させることについて、材料として使われる以外にどのような側面が消費につながるのかわからずにいました。今回、ケーキ屋の方が「来年は100グラム仕入れたい」といった報告を見て、材料としてだけでなく、酒粕が活用できること自体の認知度を上げることにつながると分かりました。一般家庭レベルでは活用できるのか考えてみようと感じました。
- 今日は、発表していただき、ありがとうございました。地元で有名なものなのに地元で課題となってしまう酒粕に注目し、酒粕を産業廃棄物ではなく身近な食として広めようとしている姿が非常に良いと思いました。企業と協力し、パン作りやクッキー作りに取り組んだり、それを実際に販売していく発信力が素晴らしいです。パンやクッキーの味がとても気に入りました。実際に購入して食べた人の感想を聞いてみたいと思いましたし、自分も食べてみたいなと思いました。なぜ、パンづくりに焦点を当てたのかというところが疑問に思いました。他の試作した料理と何が違っていたのでしょうか。酒粕についての取り組みやSDGsへ興味・関心を増やす目的でリーフレットを作成したこともよいと思いました。これからも酒粕を再び資源にするために、探求する姿勢を大切に頑張ってください。
- 日本酒の酒粕に着目する視点が素晴らしいなと思いました。佐久酒粕プロジェクトを通して商品開発をすることで、地域の方々のSDGsの認知度が上がったことは、活動の成果が出ている証拠だと思います。ぜひ酒粕を利用した商品を食べてみたいなと思いました。発表お疲れさまでした。
- 高校生が酒粕を広める、という主題だけでもグッと興味を惹かれます。試みの過程の中で、SDGsのどの項目に注目しているかが明確にされていて、目的を見失わないという点で素敵です。また、私も佐久酒粕プロジェクトで作られたパンを食べてみたいと思いました。人と人とのつながりを感じるプロジェクトだと感じます
- スライドを使ってゆっくりと話してくれたのでとても聞きやすかったです。私は酒粕についての知識が全くなかったので、最初から詳しく説明してくれたおかげで何が問題なのか理解しやすかったです。数字で示して、実践しているので説得力もあると感じました。将来に繋がり、地域に根付く提案や課題が挙げられていてつながりが目に見えていたのでとても良いと思いました。また、高校生では佐久平総合技術高校さんしかできない取り組みだと思うので自分たちの強みを生かしている点も良いと思いました。パン食べてみたいです。これからのサクサケプロジェクト応援しています。
- 日本酒造りからもたらされる副産物の酒粕の有効活用、という視点は食品にかかわる皆さんならではの視点で、独自性がありました。確かに酒粕はなじみが薄く、あまり自発的に購入するものという印象はありません。こうした食材を商品に活用し、地元の酒造場、パン屋さんや工房と協力してその有効活用に取り組むことは食品ロスだけでなく、地域の産業をも動かす大きな意義のある取り組みであると感じました。私も酒粕や皆さんの携わった商品にとっても興味が沸きました。ありがとうございました。

- もの作りとしての課題意識や、自分たちの関わり方を意識しながら解決へと向かう姿は、完成度の高い活動です。さらにステップアップしてください。
- 高校生が酒造の方と協力し、お酒を造るという活動は面白いと思いました。廃棄物を有効利用することは環境への負荷を配慮することができ、良い活動だと思いました。酒粕が捨てられているというのは発表で初めて知りました。
- 地域の特産物から余っている酒粕に焦点を当てて有効的な利用方法を使うという視点がまず、素晴らしいと思った。こうして酒粕から見ると、他にも産業をする上で捨ててしまう食品もあるのだなと感じさせられた。私自身、作る責任、使う責任について改めて見直そうという気持ちが芽生えました。
- 酒粕を現代の消費形態に合わせた形で活用するための取り組みは、とても興味深く拝見しました。実は、私は酒粕をパンや菓子に活用させることについて、材料として使われる以外にどのような側面が消費につながるのかわからずにいました。今回、ケーキ屋の方が「来年は100グラム仕入れたい」といった報告を見て、材料としてだけでなく、酒粕が活用できること自体の認知度を上げることにつながると分かりました。一般家庭レベルでは活用できるのか考えてみようと感じました。