



**田中酒造株式会社** (滋賀県甲賀市甲賀町大原市場 474 番地)

**廃棄していた酒粕の積極的な活用と地域連帯**

田中酒造(株)は日本酒の製造・販売を行っており、製造過程で発生する酒粕を活用した食品ロス削減に取り組んでいます。酒粕は、かつては奈良漬などに活用されていましたが、近年はあまり活用されず、産業廃棄物として処分されています。そこで、新たな活用方法を模索し、酒粕を用いたマカロンやポルポローネ(クッキー)、パンを県内の就労支援所と連携して製造しています。

さらに、酒粕と同様にお酒を造る過程でできる米麴とも組み合わせ、酒粕・米麴を健康食材として使用した料理のレシピを紹介し、毎週末にランチとしての提供も行うことで、酒粕の魅力を発信していま



毎週末に提供する酒粕を用いたランチ



甲賀流白玉爆弾ポルポローネ



さけかすまろん



酒粕を取る様子

このような新たな形での酒粕の活用を通して、酒粕の廃棄量を年間 1 トン以上削減することに成功しました。

廃棄していた製造副産物を、創意工夫を凝らして活用し、地域と連携して、地域の特産品として、また健康食材として活用しています。



ポルポローネ製造の様子



パン de 酒粕

### 受賞者コメント

この度は、令和5年度「滋賀県食品ロス削減優良取組表彰」の受賞にあたり当社並びに酒粕を評価いただきまして大変ありがとうございます。日本酒造りは長い歴史と伝統の中で育まれてきた技能の継承と自負しております。また、酒粕は優れた栄養価で健康と美容に大変良いものと認知されています。しかしながらそのような資源が廃棄されている現状がとても残念でした。

今回、多くの方々の助けを受けながら優秀な食材として酒粕が見直されていることは大変嬉しいことでもあり、酒造りを担うものとして励みになっております。

酒粕の効能、能力からするとまだまだほんの一部の活用に過ぎません。これからも酒造りと伴って取り組んで参りたいと思います。