

国内初[※]！大学生が日本酒造りから酒粕の課題解決に挑む！ 酒粕プロジェクト「U-go!～酵母の贈り物～」 『大学生が食べたい！』 酒粕活用 学食メニュー3種を発表

東洋大学（東京都文京区／学長・矢口悦子）の酒粕プロジェクト「U-go!～酵母の贈り物～」は、日本酒の製造過程で生じる、食べられるにもかかわらず破棄されることが多い酒粕を活用した学生食堂メニューを開発し、2025年2月19日に本学朝霞キャンパス（埼玉県朝霞市）にてメニューお披露目の発表会を実施いたしました。



この酒粕を活用した学食メニューは、2025年5月から本学朝霞キャンパスの学生食堂（以下、学食）で提供を予定しており、地域の皆様にも朝霞キャンパス学食にてお召し上がりいただけます。

酒粕プロジェクト「U-go!～酵母の贈り物～」で考案した学食メニューで活用する酒粕は、本学理工学部応用化学科 生命工学研究室（埼玉県川越市／峯岸宏明准教授）と、有限会社佐藤酒造店（埼玉県越生町／代表 佐藤忠男氏）が産学連携の研究で開発した花の酵母を使った東洋大学オリジナル日本酒「エスティ」の製造過程で生じたものを使用します。**オリジナル日本酒を造るだけでなく、そこで生じた酒粕を食材として学食で活用しているプロジェクトは国内初[※]です。**

※大学において、オリジナル日本酒造りから、その製造の過程で生じた酒粕を自学で消費するという取り組みでは国内初。（東洋大学調べ）

■酒粕プロジェクト「U-go!～酵母の贈り物～」について

本学と有限会社佐藤酒造店の産学連携で開発した、日本酒の製造過程で生じた酒粕の有効活用を考えるプロジェクトとして発足しました。酒粕は食べることができるにも関わらず、酒粕の取引価格は年々低下しています。さらに、酒粕を廃棄をする場合には酒蔵が全面的に負担するという現状があり、酒粕の活用や廃棄は課題になっています。そこで、「生命（いのち）と食」の総合的な教育拠点である朝霞キャンパスにある食環境科学部と、マーケティング視点でプロジェクトを遂行するために経営学部の学生でこのプロジェクトに取り組むことになりました。理系学部と文系学部が連携することで各々の専門性を発揮しながら社会課題の解決に取り組む文理融合型の教育プロジェクトとしてスタートしました。

尚、本プロジェクトに参画した食環境科学部の学生は、2024年4月の朝霞キャンパスリニューアルを機に本学と学生食堂の運営を手掛ける株式会社オリエンタルフーズの産学連携により学生が中心となって企画・運営する学食プロジェクト「Umart！（ユーマート）」のメンバーも含まれます。

発表会では、本プロジェクトを主導した教授のほかに、学生自らが開発したメニューについて発表をいたしました。

発表会当日に撮影した報道用写真は、<https://x.gd/vaPWs> よりダウンロードいただけます。

*ダウンロード期間：2025年2月20日(木)～2月27日(木) 17時

▼担当教員のコメント

峯岸宏明（みねぎし・ひろあき）准教授（理工学部・応用化学科）

学生は、酒粕の生成過程、有用性、抱えている課題を知り、このプロジェクトで「自分たちができること」を真剣に考えることができました。このことを多くの人に伝えてほしいと思います。

露久保美夏（つゆくぼ・みか）准教授（食環境科学部・食環境科学科）

学生は日々の学習で得た知識に加え、このプロジェクトを通じて実践的なスキルが身につきました。文系と理系の学生の協業は、個々が学問の専門性に気づく場となり、「いま、自分が最大限できること」を形にしたことが素晴らしいと思いました。

堀口哲生（ほりぐち・てつお）講師（経営学部・マーケティング学科）

このプロジェクトでは、経営学部の学生にとって、市場調査、マーケティング戦略の立案、原価計算など、大学で学んだことを実践する機会が多くありました。これらの経験を通じて、学生は学んだ知識やスキルが実際に役立つことを実感し、今後の学びへの意欲が大きく高まったようです。

▼「酒粕を活用した学食メニュー」について

本プロジェクトに参画した学生総勢 92 名は、それぞれ 3 つのチームに分かれ、食環境科学部での「食」に関する学びや研究をベースに、経営学部の教員からマーケティングを学び、「市場調査」や「学内での試食会」を積み重ねて、メニューを開発いたしました。

発表したメニューは、2025年5月中旬頃から、朝霞キャンパス学食のメニューに加える予定となっており、学外の方にもご利用いただけます。



- ） 左上：「酒粕仕込み！やわらか鶏（どり）の照り焼き風 ～茶碗蒸しを添えて～」
- ） 中央下：「酒粕香る 豚しゃぶサラダうどん」
- ） 右上：「選べるソースの粕から定食」

① 「酒粕仕込み！やわらか鶏（どり）の照り焼き風 ～茶碗蒸しを添えて～」

学食の定番メニューに少ない日本食に着目し、「甘じょっぱい味付けの日本食メニュー」を考えました。メインの鶏の照り焼き風は、鶏を酒粕に漬け込むことでやわらかさを追求、副菜の茶碗蒸しにも酒粕を活用しています。酒粕になじみがない人でも酒粕の風味を感じつつ、食べやすいメニューです。



② 「酒粕香る 豚しゃぶサラダうどん」

「野菜を多くとりたい、ヘルシーなメニューが欲しい、酒粕にはお肉料理が合うのではないか」という調査結果から、うどんに野菜と肉を多く取り入れることができるサラダうどんを考案しました。サラダうどんにかけるタレに酒粕を加え、酒粕入りバンバンジーダレにしました。5月以降メニュー展開を考え、暑い日にぴったりのメニューです。



③ 「選べるソースの粕から定食」

調査結果から導いた「珍しさ・ボリューム感・ジューシーさ」を考慮したメニュー開発を行いました。肉を酒粕に漬け込むとやわらかくジューシーになることに着目し、メイン料理を学食メニューで人気の鶏のから揚げにアレンジを加えました。ソースを4種類用意することで珍しさ、楽しさを加え、そのうち2種類のソースに酒粕を活用しています。



【学校法人 東洋大学とは】

東洋大学は 1887 年に哲学者・井上円了により「哲学館」として創立され、「諸学の基礎は哲学にあり」「独立自活」「知徳兼全」を建学の精神としています。創立者の志を受け継ぎ、東洋大学の教育理念である「物事の本質に迫って深く考え、考察を重ねること」を基礎とし、科学する力、実践する力を育てることで、地球社会の様々な課題に取り組む力を養うことを目指しています。2021 年には「学校法人東洋大学 SDGs 行動憲章」を制定、学生は多様な領域で研究する教員から「学ぶ力」や「研究する力」を教授しています。本学では今後もこのような取り組みを積極的に進めています。

【本件に関するお問合せ】

東洋大学総務部広報課 担当：河部・宮下 MAIL : mlkoho@toyo.jp