

**国内初[※]！大学生が日本酒造りから酒粕の廃棄問題に貢献
学生考案の“酒粕活用学食メニュー”を5月13日より期間限定販売
朝霞キャンパス（埼玉県）の学生食堂で一般の方もご利用可能**

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、本学オリジナル日本酒の製造過程で生じる酒粕の廃棄問題解決のために開発した“大学生が食べたい！酒粕活用学食メニュー”3種を、5月13日（火）から5月30日（金）の期間、週替わりで本学朝霞キャンパス（埼玉県朝霞市）の学生食堂（以下、学食）にて提供いたします。



【第1弾】5月13日（火）～5月16日（金） 【第2弾】5月20日（火）～5月23日（金） 【第3弾】5月27日（火）～5月30日（金）
「酒粕仕込み！やわらか鶏（どり）の照り焼き風」「酒粕香る 豚しゃぶサラダうどん」 「選べるソースの粕から定食」
～茶碗蒸しを添えて～

本プロジェクトでは、食べられるにもかかわらず多くが廃棄されている酒粕の廃棄問題をテーマに、理系・文系の学生が学部を超えて連携し、メニューを企画・開発しました。メニューには、埼玉県入間郡越生町の酒蔵と本学の産学連携の研究によって開発したオリジナル日本酒「エスティ」の製造過程で生じた酒粕を使用しています。**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）

朝霞キャンパスの学食は、地域の方など一般の方にもご利用いただけます。持続可能な食の取り組みと、学生の実践的な学びが詰まった“味わい深い一皿”を、この機会にぜひお楽しみください。

【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、メニューを開発しました。

- 提供期間：2025年5月13日（火）～5月30日（金）
11時～15時 ※平日のみ営業
- 提供場所：東洋大学 朝霞キャンパス 学生食堂（Umart!）



■ 提供メニュー（全3種）

① 2025年5月13日（火）～5月16日（金）

「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～」 580円（税込）

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 2025年5月20日（火）～5月23日（金）

「酒粕香る 豚しゃぶサラダうどん」 560円（税込）

「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月以降の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 2025年5月27日（火）～5月30日（金）

「選べるソースの粕から定食」 580円（税込）

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。



■ 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、本学朝霞キャンパスは、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と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）」を実施しており、本学学食が食環境科学部と生命科学部の学びの実践の場となっています。



東洋大学

【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