

国内初※！大学生が酒粕廃棄問題の解決に挑む！
文理融合の学びを結集した 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第2弾
冬限定「酒粕入りすき焼き・グラタン」を12月2日から提供開始

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”第2弾を、12月2日（火）～12月5日（金）/12月9日（火）～12月12日（金）の期間限定で、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。酒粕を活用した第1弾のメニューは2025年5月に提供され、多くの学生や学外の来場者からご好評いただきました。今回はその第二弾として2種類のメニューを週替わりで提供いたします。

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。



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)

【酒粕を活用した学食メニューについて】

今回の第二弾の本プロジェクトに参画した学生総勢 28 名は2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。また今回は、第一弾の振り返りを踏まえ、さらに酒粕の消費量を増やすべくいずれのチームでも酒粕使用量アップを考え、メニューを考案いたしました。

- 提供期間：2025年12月2日（火）～12月5日（金）11時～15時
2025年12月9日（火）～12月12日（金）11時～15時
- 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2種）＞

① 酒粕仕立ての鶏すき焼き

690 円（税込）

2025年12月2日（火）～12月5日（金）

冬に“温かい和食を食べたい”という学生の声に応えた、季節限定のすき焼きメニュー。酒粕に漬け込んだ鶏肉は驚くほど柔らかく、割下にも酒粕を使うことでコクを引き出しました。さらに、学生発案の「酒粕辛味噌」と「酒粕明太」から選べるトッピングで、自分好みの味わいに仕上げられます。



② 聖夜のごちそう酒粕ミートグラタンセット

650 円（税込）

2025年12月9日（火）～12月12日（金）

“期間限定で特別感のあるメニューが食べたい”という学生の声から誕生した、クリスマス仕様の酒粕ミートグラタンセット。酒粕を加えたミートソースがチーズのコクを引き立て、鉄鍋で提供される熱々の仕上がりが冬にぴったりの一皿です。さらに、デザートには酒粕をほんのり効かせた“酒粕ティラミス”を添えました。



▼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）

2024 年 12 月に、こうじ菌を用いた伝統的な酒造り技術がユネスコ無形文化遺産「伝統的
酒造り」に登録されました。清酒同様に酒粕も、この伝統的な酒造りによってもたらされ
ます。本学オリジナル日本酒「越生梅林エスティ」の酒粕を利用した食堂メニューの商品
開発。使用する酒粕量を増やしながらも、美味しいメニューを考えるのは大変だったと思
います。伝統技術と、学生のアイディアが詰まった、まさに至高の一品です。

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）

学生たちは昨年から受け継がれた経験や改善点を確かに生かしながら課題解決のために模
索し続けています。他学部との協働も自然に行われ、互いの専門性を尊重し合う姿勢が定
着しています。新しいチームでありながら、「今の自分にできる最善」を形にする力がさ
らに磨かれたと感じました。

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）

今年度の U-go プロジェクトでは、学生たちは「学食で売れる商品を開発するにはどうし
たらよいか？」という視点に加え、「どのように酒粕の使用量を増やすか？」という視点
からも検討をしながら、開発に取り組んでいます。さらに、限られた開発期間の中でも、
市場調査などこれまで大学で学んだ知識を積極的に活用しようとする姿勢が印象的で、学
びを実践へとつなぐ熱意が伝わってきました。

■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。

■ご参考：東洋大学重点研究推進プログラム「バイオレジリエンス研究プロジェクト」

「U-go!～酵母の贈り物～」で活用した酒粕の元となった日本酒「越生梅林エスティ」は、重点研究推進プログラム「バイオレジリエンス研究プロジェクト」における産学連携（本学と有限会社佐藤酒造店）の一環です。「バイオレジリエンス研究プロジェクト」は、厳しい環境でも生存可能な極限環境微生物を主な研究対象として、脱炭素技術開発、環境負荷低減技術、新規生物資源活用、地域産業活性化等につながる成果を目指して活動しています。

＜詳細はこちら＞ <https://www.toyo.ac.jp/contents/research/iri/project-16.html>

【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