

# 酒かす使い菓子開発

東雲高3年の 廃棄ゼロへ有効活用  
君 君

篠山東雲高校で食品加工などを学ぶ類型「フード・インスティテュート」を選択している3年生の2人が、酒かすを使った菓子を開発した。同校で栽培した酒米を使った清酒の製造過程で出る酒かすを有効活用。産業廃棄物となっている酒かすの活用、菓子をつかずに広く知ってもらうために使用量を増やし、廃棄をゼロにするものにつなげたいという。開発した菓子は、11日午後1時半ごろから「鳳鳴酒造」(鳥取県)で販売する。(鎌倉晃平)

## 11日、鳳鳴酒造で販売

開発した菓子は、クック中出身が、3年生が取酒米を鳳鳴酒蔵へ出荷。キーのような食感の「酒り組む」「課題研究」の一その酒米を使った清酒は「東雲の穂かかん」と、九州特産の和菓子から着想を得た「東雲の穂かかん」。酒米栽培を通じて6次産されている。清酒製造の副産物である酒かすは廃棄処分されるか、販売しても、購入者は高齢者層が多い現状を知った2人は、学校で学んでいる「SDGs(持続可能な開発目標)」に着目。広い世代に食べてもらえる菓子を開発することを思い立ち、試作を重ねてきた。



酒かすを使った「東雲の穂かかん」を手にする君(左)と、東雲高で栽培された酒米を使ってできた清酒「東雲の穂」を持つ君(丹波篠山市福住)。

祭りの模擬店で販売したところ、各約20個が、15分ほどで完売する好評ぶりだった。2人は、若者の酒かすに対する認知状況を調査

2021年12月9日  
丹波新聞

2種類ともに酒かすを生地に使用。酒かすの風味が強くなり過ぎないよう、だまがなくなるまで泡立て器をよくかき混ぜた。かるかんの生地には、市特産の山の芋も使用。あんには、学校の敷地内で拾った粟を使っている。先月の東雲祭(文化

するため、鳳鳴酒造にアンケート調査を兼ねた販売実習を依頼。同酒蔵も快諾した。11日は酒かすを使った菓子に対する印象などを聞き取り、新たな加工品開発に生かす。2人は「酒かすは美肌効果があると言われていて、健康にも良い。若い人たちにも目を向けてもらうきっかけになれば」と意気込んでいる。かるかんは1個100円。ポロロは、5-6個が入った1袋を100円で販売する。同校(079・557・0039)。