

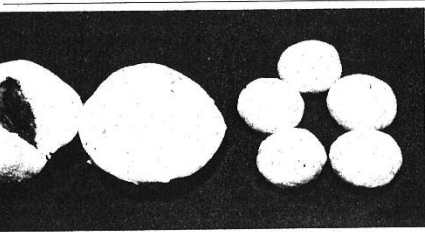
酒かす お菓子に変身

篠山東雲高校生考案 鳳鳴酒造で販売



子どもらに酒かすをもとにして作った菓子を販売する篠山東雲高校の さん(右)と さん(丹波篠山市貝服町)

丹波篠山市の県立篠山東雲高校3年 さん(18)が11日、自ら考えた酒かす入りの和洋菓子を同市貝服町の鳳鳴酒造「ほろ酔い城下蔵」で販売した。日本酒の醸造過程で大半が廃棄されている酒かすを有効利用しようと考えた。



2人が考案して作ったかかん(左)とポロロ

さんらは、高校で食品加工を学び、産業廃棄物として処理されることが多い酒かすに着目。幅広い世代に食べてもらうことを目指し、菓子作りを課題研究にした。

開発したのは和菓子「かかん」と焼き菓子の「酒粕ポロロ」で、酒かすと特産の山の芋を合わせて生地にするなどした。

特産の黒豆と丹波栗を入れた2種類のかかん48個と、ポロロ(5個入り)45袋をそれぞれ100円で販売。2人は「買ってもらうてうれしかった。若い人にも関心を持ってもらい、食品の廃棄ゼロにつながる」と話していた。

2021年12月12日

毎日新聞