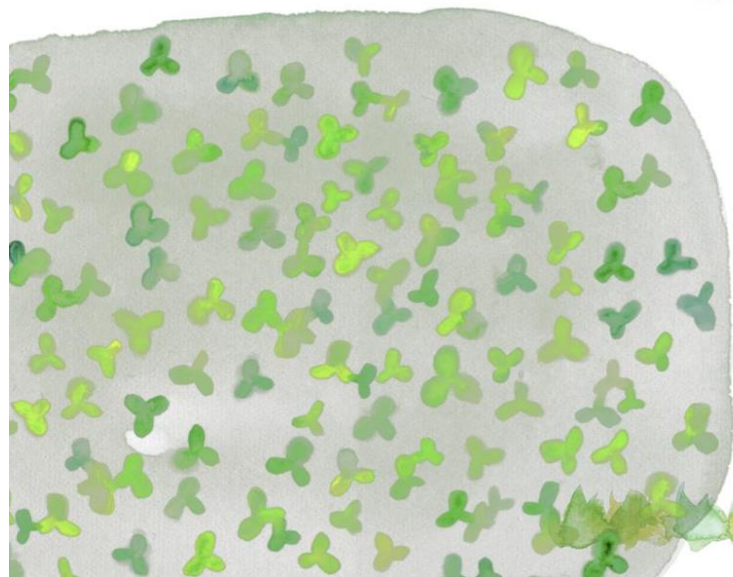


~甘酒と米~

# PROJECT TOYO

東洋大学附属姫路高等学校

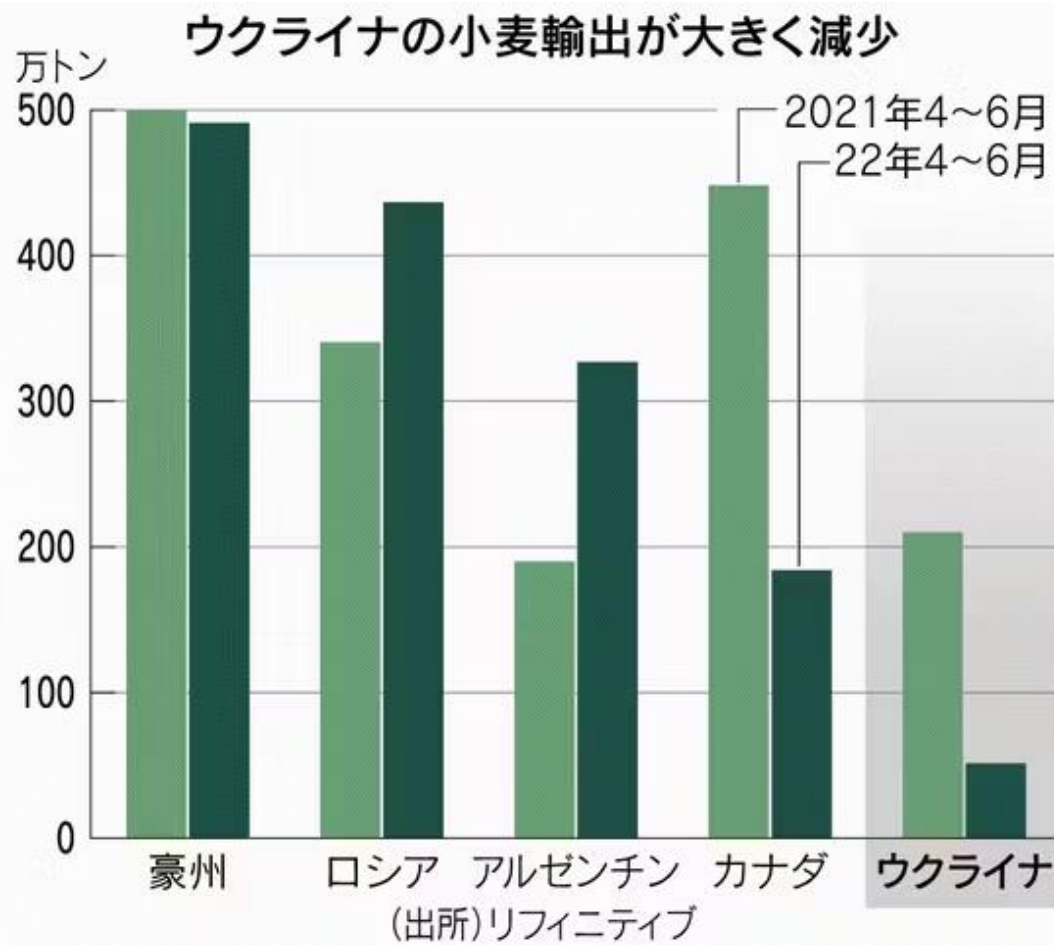


マスコットキャラクター

「オーリー」

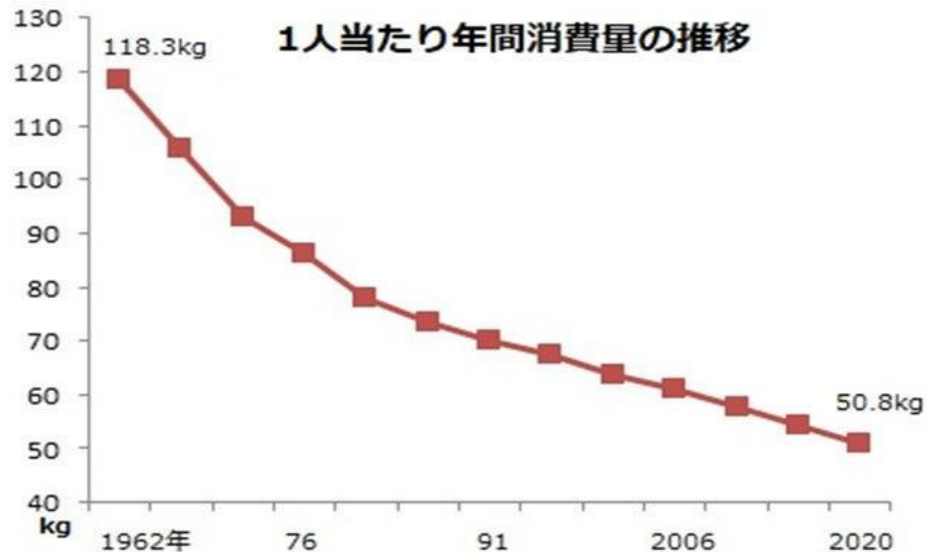
# 取り組み 1 甘酒

## 小麦の輸出量の低下



# 米の消費量

米の消費量が低下



ご飯とは違った形で米の魅力を伝えたい！



甘酒はどうか

# 甘酒作りでの課題

本当に甘いのか？

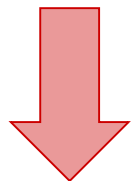
匂いがきつそう

ドロドロしてそう



# 甘酒の効果

- ・ 疲労回復効果
- ・ ダイエット効果
- ・ ブドウ糖やビタミンなども含まれている



**健康に良い飲み物**



# 甘酒を作ろうと思った経緯

米の消費量向上のため製作しよう



ノンアルコールなら  
子どもや年配の方、アルコールが苦手  
な人でも飲むことが出来る

# 甘酒の仕込み

地元の壺坂酒造さんにて  
仕込みの全工程を体験



# 甘酒作り体験の感想

美味しいよ。多くの方々に飲んでもらって米の消費量を上げたい！

初めて甘酒作りを体験して、もっとたくさんの方に甘酒の魅力を伝えたい！

今まで甘酒を飲んだことがない若い人に飲んでもらいたい！





# 麹菌のこだわり

「播磨国風土記」**庭麹菌**を使用



09

丹

日本の酒造り  
発祥の麹菌



# SLGs(*Sustainable Local Goals*)

## ～持続可能な地域目標について～

	SDGs	SLGs
目的	持続可能な「国際社会」を実現	持続可能な「地域社会」を実現
設定エリア	地球上の全て	日本社会における地域 (LOCAL)
アプローチ	トップダウン	ボトムアップ
前提条件	人口増加／経済発展／絶対的	人口減少／経済停滞／相対的
主な対象者	政府機関／大規模な事業体／人類	自治体／中小企業／市民

# こだわり

- 1,農薬不使用
- 2,地産地消
- 3,砂糖不使用
- 4,無添加



## 【店頭での試飲】

- ・甘くておいしい、砂糖不使用とは思えない

# 酒粕の再利用

酒を作った時に出る酒粕が捨てられている



もったいない！！



# 対策 文化祭での販売

粕汁を提供→**完売!**

初めて食べた!  
美味しい( ^ ▽ ^ )  
家でも作ってみたい



# 酒粕の使用方法

- ・ 魚の粕漬け焼き
- ・ 唐揚げの衣
- ・ 酒粕グラタン
- ・ 酒粕クリームパスタ
- ・ 酒粕ケーキ



# 取り組み 2 休耕田の活用

食料自給率の低下を抑制：SDGs目標 2

休耕田→害獣が潜む危険：SDGs目標 1 1

2 飢餓を  
ゼロに



11 住み続けられる  
まちづくりを



# 土づくり

ヒガシマル醤油様提供

醤油の搾りかすを再利用





# 田植え

6月

地元の子ども達と共に田植え



# 米の花

収穫の35日～45日前  
花が咲く



# 収穫・伊達がけ

10月

地元の子ども達と一緒に育ったお米の収穫

地元の方の協力の元、昔ながらの伊達がけにも挑戦



# もみすり・精米

農薬不使用のため収穫率の低下を心配していたが、

約**470Kg**も収穫



# 苦勞したこと

農薬不使用 有機肥料



雑草の駆除

ジャンボタニシの大量発生



# パッケージ

## 部員が考案し作成



姫路駅南口じばさんびる

1階播産館にて販売

# 甘酒づくり・米作りを通して



- ・昔ながらの食文化を大切に
- ・捨てられる食材の利用
- ・休耕田を減らす

11 住み続けられる  
まちづくりを



12 つくる責任  
つかう責任

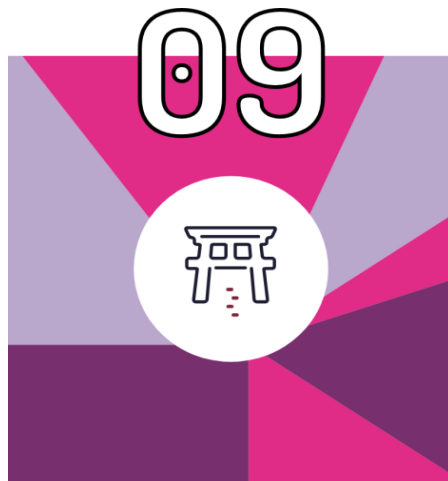


13 気候変動に  
具体的な対策を



# 今後の展望

- ・ 今まで以上に社会に貢献 「住み良いまちづくり」
- ・ 食への関心を高めていく 「米文化の保持」





ご清聴ありがとうございました

