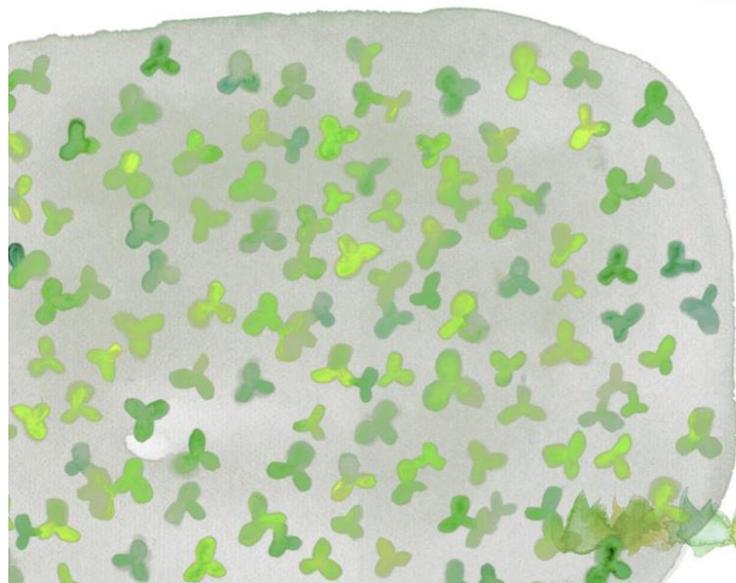


~甘酒と米~

PROJECT TOYO

東洋大学附属姫路高等学校

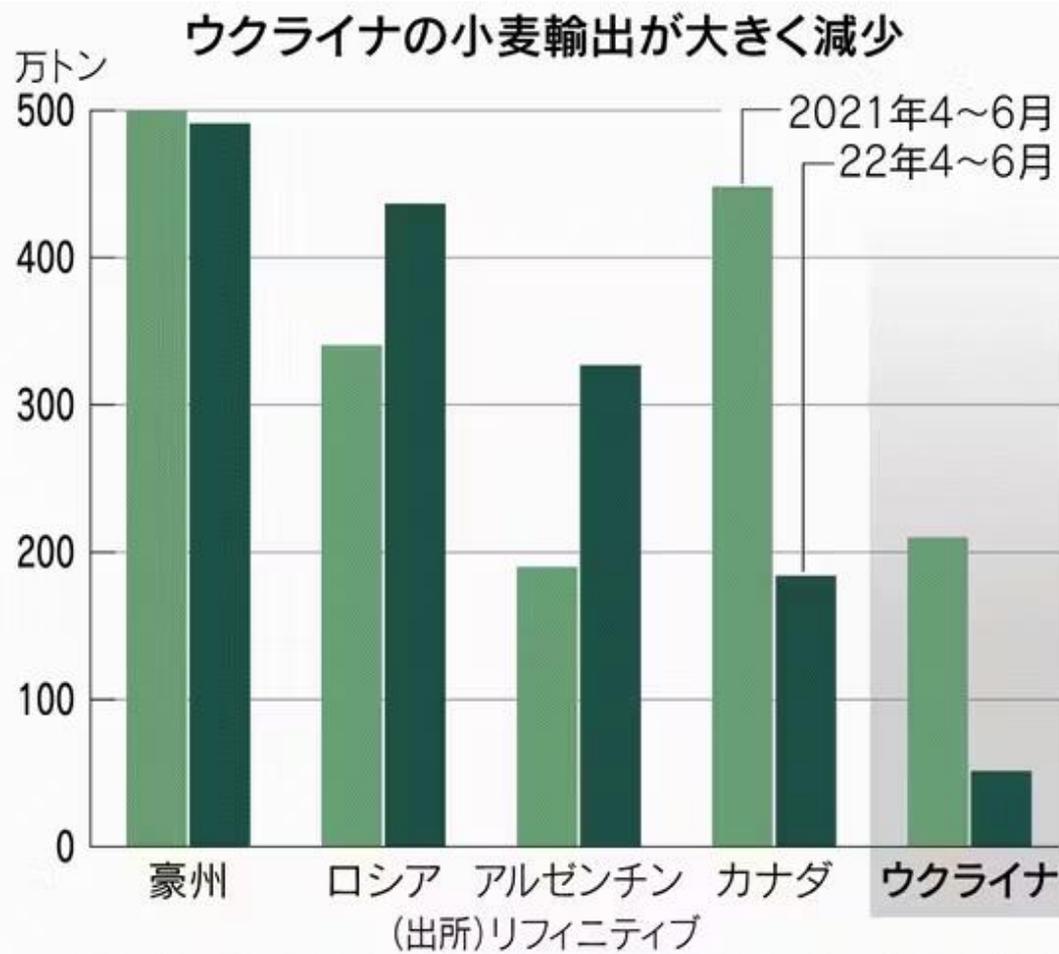


マスコットキャラクター

「オーリー」

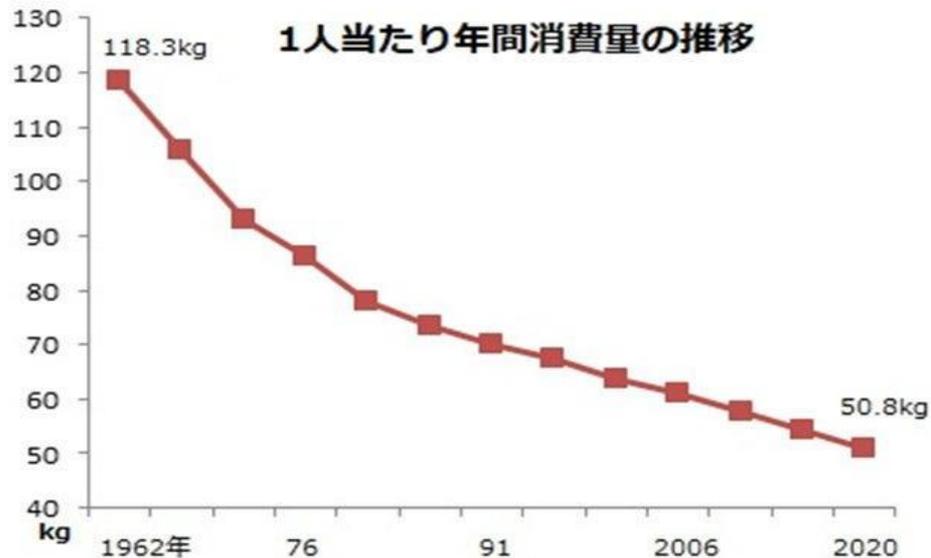
取り組み 1 甘酒

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？

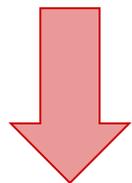
匂いがきつそう

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

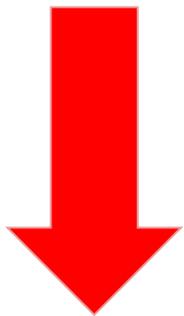


健康に良い飲み物



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

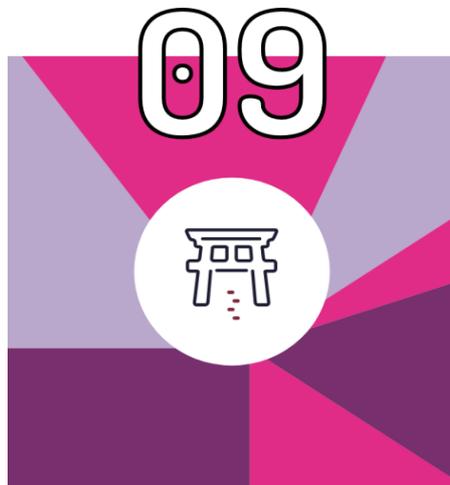


13 気候変動に
具体的な対策を



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

