

# 食品ロスを活用したアップサイクルビール作り －持続可能な循環型社会の構築に向けて－

## 目的・背景

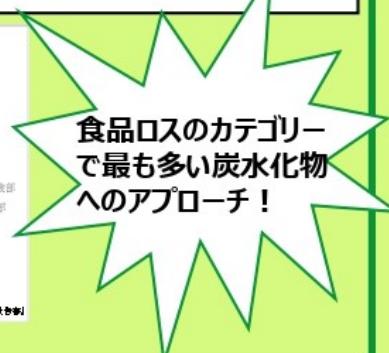
### 【目的】

未利用のご飯をアップサイクルすることで、食品ロスを削減する

### 【背景】

- 年間522万トンの食品ロスの発生(2022年農林水産省より)
- 大学記念事業（キャンパス30周年記念）として、SDGsの実現に向けたプロジェクトの実施

学内の食堂で余ったご飯をアップサイクルする（＝クラフトビールにする）ことで、食品ロスの削減し、環境負荷の少ない循環型システムの構築へつなげる



## アップサイクルとは

- 不要になったものや廃棄物を、元の形状や価値を超える新しい製品として再利用すること
- 新たな価値をプラスすることで付加価値をつける

## 取り組み内容

学内の食堂で余ったご飯をアップサイクルする（＝クラフトビールにする）ことで、食品ロスを削減し、環境負荷の少ない循環型システムの構築へつなげる

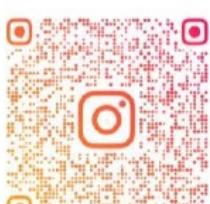
①学内の食堂で余った米飯を回収



②地域の醸造所で、ビールの副原料として利用し、ビールを製造。  
醸造先は近江今津（滋賀県）のびわ湖ブルワリー



③学内・地域イベントで販売  
Beer the First(企業)と協力



BEERTHE30TH

## 立命館大学 Beer the 30th -upcycling project

## 取り組み成果

### ①38kgの食品ロス削減に成功！

これはおにぎり380個分の削減！

→学内コンビニ1か月のおにぎり廃棄の約13%に匹敵！



### ②食品ロスに対する意識の向上

アップサイクルビールを購入した

100%の人が「食品ロスへの理解が深まった」と回答！(10/22のプレゼン披露会にて46名回答)



### ③社会課題の解決に向け、 産学連携・地域連携・学内連携の促進

地元滋賀での醸造、学内・学外の様々な関係団体と協力

## 考察

①廃棄を出さないということも重要であるが、農産物は外的環境(天候等)や商品特性等から食品ロスになることが多いので、それらをアップサイクルすることを推進することも必要

②環境負荷の少ない社会を目指すためには、様々な立場の人々が、それぞれのもつているマンパワー・知識・技術等を出し合い、同じ目標に向かって協力することが重要である

## 今後の展望

①アップサイクルビールの生産の際にある麦芽粕等を利用した商品開発をし、さらなるアップサイクルの取り組みの推進

②「アップサイクルの町滋賀」という地域ブランド構築に向け、地域の農産物等を利用して、さらなるアップサイクル商品の開発

## より循環型社会の構築に向けて

