

—持続可能な循環型社会の構築に向けて—

立命館大学 Beer the 30th -upcycling project

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

- ・ 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とつなげる



食品ロスのカテゴリー
で最も多い炭水化物
へのアプローチ！

- ・ 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

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とつなげる



- 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
醸造先は近江今津（滋賀県）
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
- ④インスタ・ポスター等を通じて
アップサイクルの理解を促進



①**38kg**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
レお披露目会にて**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



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も多いので、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っているマンパワー・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

①アップサイクルヒールの生産の際にで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

田んぼ

生産

米

アップ
サイクル

クラフトビール

副産物

麦芽かす

アップ
サイクル

お菓子

肥料