

平成28年4月1日現在

取組名	食品加工副産物を利用した製品(肥料)の開発
同取組みにより製造された製品名	『酒粕入りスーパー有機6-5-5』 『酒粕入りライスエース』
取組の概要	清酒の製造過程で発生する食品加工副産物である酒粕は主に食用に供されている。しかし、酒粕は田んぼの肥料として栄養的に優れているため、これを肥料として用いる取り組みを行っている。酒粕を乾燥し、粒状にして田んぼに施肥し、これにより収穫された米を清酒の原料米として用いている。 このように、米から酒へ、酒から米へ、といったサイクルができ、循環型の酒造りを実現している。
事業者名 電話番号 担当者	月桂冠株式会社 075-623-2458 品質保証課課長 東田 克也
事業者のホームページ	www.gekkeikan.co.jp/

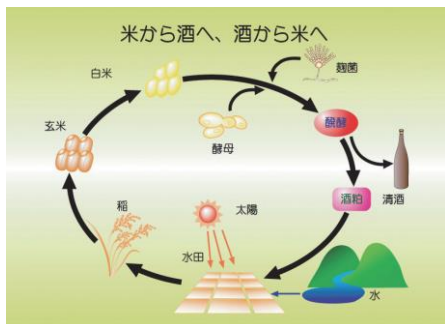
	原料		利用		備考	
	分類	バイオマス名	分類	製品名等		
原料バイオマスの種類と主な利用内容	廃棄物系(副産物)	食品加工残さ	○	マテリアル系	肥料	○
		生ごみ			飼料	
		廃食用油			建設資材	
		下水汚泥			その他()	
		家畜排せつ物			ガス	
		建設廃材			電力	
	未利用系	製材工場廃材		エネルギー系	温水・蒸気	
		その他()			BDF	
		籾がら			ペレット燃料等	
		林地残材			その他()	
		竹				
		その他()				

事業者からのPR

- ・従来と比べて副産物の利用先が多方面化しています。本取り組みにより、年間で酒粕約40トン(平成26年度実績)が酒粕肥料として利用されています。
- ・地域での地道な活動を行っています。お客様をお招きし、稲作体験(田植え、稲刈り)を毎年実施しています。



酒粕入り有機肥料



「米から酒へ、酒から米へ」の概念図



看板(滋賀県彦根市稲枝地区)