

ビール製造時に発生した「^{ぼくが}麦芽かす」の小規模飼料化に成功

日本獣医生命科学大学 × 26Kブルワリー × ケーニツヒ による

ビールが繋ぐ“地域循環”

地域協業・
循環モデル

むさしの モルトフランク

ビールの廃棄^{ぼくが}麦芽で

美味しいソーセージ

100%ビーフの
食べ応えしっかり!

ビールづくりでは大量の「^{ぼくが}麦芽かす」が発生するのをご存じですか? —— その量、なんと年間数トン! その栄養満点の麦芽かすを、牛の飼料(ごはん)に使うことで、よりおいしいお肉にするプロジェクトを2018年より日本獣医生命科学大学 動物栄養学教室と武蔵野市のビール醸造所 26K ブルワリーで取り組みました。

そして、2022年10月に、麦芽かすによって肥育した肉用牛を出荷、地域の精肉店ケーニツヒ(武蔵野市)がソーセージ「むさしのモルトフランク」として商品化いたしました。

廃棄麦芽が繋げた「美味しい」地域の関係性を、ビールと共に味わってください!

楽しいビールとおいしいソーセージ

プロジェクト



高架下3坪のクラフトビール醸造所26Kブルワリー(武蔵野市)と、家畜飼養学について研究を行っている日本獣医生命科学大学動物栄養学教室(武蔵野市)との共同プロジェクトとして、ビール製造時に発生する麦芽かすを、牛の飼料(エコフィード)として活用する研究を2018年より取り組んでまいりました。

研究室の学生が週1回、廃棄麦芽をブルワリーから回収し、その成分分析を行い、分析データに基づき不足する栄養成分を他の飼料原料から補い、試行錯誤を繰り返して理想的な飼料にするための研究および給餌を行いました。給餌は経産牛(出産を経験した雌牛)を対象に行い、よりおいしい肉質を目指したファーストステップとなります。

そして2022年10月に、麦芽かすによって肥育した肉用牛として出荷、地域の精肉店ケーニッヒ(武蔵野市)がソーセージ「むさしのモルトフランク」として商品化をいたします。

廃棄麦芽が繋げた「美味しい」地域の関係性を、実際に皆様にビールと共に味わっていただく新メニューとしまして、販売を開始いたします。

モルトウィナーが目指す!

3つの社会問題解決のヒント

廃棄物の活用

ビール製造において、年間約2.1トンの麦芽*を使用します。そして、麦のエキスを抽出した後は「麦芽かす」として産業廃棄物として有償で廃棄しないといけない現実があります。

*26Kブルワリーの場合

輸入飼料問題

通常の肉用牛の肥育は1.5年から2年の間に約5トンの穀物飼料を必要とします。その9割を輸入しており、価格もここ2~3年で倍になっており、飼料の自給率向上は国内の畜産業者にとって急務となっています。

地産地消の推進

大量生産・消費の時代から、個性的で高品質なものへと消費行動が変化しています。地域で再活用され、消費され、また購入に繋がる循環の関係性を創る第一歩です。