

年 組 名前:

問1

井出醸造店と河口湖チーズ工房は、どのような牛乳を使ったチーズを、生産していますか。

.....
.....
.....
.....

問2

販売している3種類のチーズを、グラム単価で安い順に教えてください。

1.
2.
3.

問3

この事業は、SDGsの取り組みに2つ該当します。その2つを具体的に教えてください。

.....
.....

ウイスキー搾りかす 有効活用 牛に与えチーズ生産



井出醸造店(富士河口湖町船津)井出與五右衛門社長や河口湖チーズ工房(同町富士ヶ嶺、宮内理社長)は、ウイスキー醸造で出た大麦麦芽の搾りかすを食べた牛の牛乳を使い、チーズを生産する事業に取り組んでいる。本来廃棄してしまう搾りかすを生かすことでSDGs(持続可能な開発目標)に配慮したチーズとしてPRしている。

北麓2社、牧場連携
河口湖チーズ工房による「癖がなくおいしい」(宮内社長)と好評だという。ゴータ(100g、650円)ストリング(45g、400円)カチヨカワアロ(100g、700円)の3種類を生じる大麦麦芽の搾りかすに、野沢牧場が搾りかすを食った牛の牛乳を、河口湖チーズ工房に提供している。搾りかすにはアンブやミネラルなどの栄養成分が含まれていて、「牛の飼料としても有効に活用できる」(野沢牧場担当者)という。



ウイスキー醸造で出た大麦麦芽の搾りかすをわらと混ぜた飼料(井出醸造店提供)

(2022年11月1日付 山梨日日新聞 7面)

富士吉田市の富士急行線富士山駅の駅ビル「Q-SITA(キュースタ)」で販売しているほか、同工場のホームベージュで販売。今後は観光客需要などを見据え、河口湖畔のホテルにも広く扱ってもらえるよう売り込んでいく。

井出社長は「廃棄時に搾りかすを燃やすことで生じる二酸化炭素(CO2)の削減にもつながる。本来無駄になっていたものを有効活用し、地域の企業でしっかりと協力し取り組んでいきたい」と話している。