

麦芽粕配合の餌で魚を育てるシステムの説明をするアグリ王の石田統括部長(横浜市港北区)



ビールの生産過程の副産物、麦芽粕の活用が県内で広がっている。中小醸造所の地ビールが人気を集める一方で、これまで廃棄されることも多かった麦芽粕。肥料や食材、飼料などとして利用されはじめており、SDGs(持続可能な開発目標)の取り組みと注目されている。

(石塚 柚奈)

麦芽粕

ビール生産の副産物

肥料や食材、飼料などに

4月上旬、横浜市初のクラフトビール醸造所「RRAAP BREWERY(ライプアブリエワリー)」の大きなタンクから、麦芽粕をかき出す作業が行われていた。しっとりとして、茶色がかった麦芽粕から、発酵した酸味のある香りが漂う。

2023年10月にオープンした同店では、併設のレストランでも提供するクラフトビールを醸造してい

る。月2、3回の醸造作業で毎回45袋のビール袋計約10袋分の麦芽粕が発生するが、虫も発生しやすいなど扱いが難しく、産業廃棄物として処理する必要があった。

同店代表の小浪直之さん(41)は昨年、試しに麦芽粕を自宅の畑の肥料にした。収穫したサツマイモは甘みが強く、昨秋から野菜の仕入れ先の農家へ無償提供を始めた。

麦芽粕をかき出す作業を行うライプアブリエワリーの小浪代表(横浜市で)



活用広がる

麦芽粕、ビール主原料の麦芽入りの搾りかす。麦芽を温水に投入してでんでんぶんを糖化させ、ろ過することでビールの素となる。麦汁がででき、残りが麦芽粕となる。農林水産省によると、大手ビール会社の製造過程で出る麦芽粕は、主に牛の飼料としてリサイクルされている。

「日本クラフトビール業界団体連絡協議会」の23年度の調査では、全国の769の醸造所で約4万4528㏩・㏩のクラフトビールが生産され、売り上げは約388億7400万円に上ると推定されている。同協議会に所属する日本地ビール協会(兵庫県西宮市)の山本祐輔理事長は、「人口の多い神奈川県は生産者、消費者ともに多く、競争も激しいため、高い品質のビールが生まれている」と話す。

同時に、副産物の麦芽粕の活用も課題となっている。山本さんは、「ビールの味だけでなく、麦芽粕利用といった新たな付加価値が大事になってきている」と強調する。

麦芽粕を魚の餌として活用する研究も行われている。横浜市港北区で植物工場を運営する「アグリ王」では、野菜などの水耕栽培と魚の養殖を同時に行うシ

ステムを24年10月から販売。魚の糞を含んだ水が野菜の肥料とすることで浄化され、その水を魚の飼育に再利用している。

その一環で、今年から横浜ビール(横浜市中区)から譲り受けた麦芽粕を配合した飼料で淡水魚「ホンモロコ」の養殖をする実証実験を行っている。パウダー状の麦芽粕を配合した餌をまき、9月頃まで通常の餌で養殖したものとの成長速度の比較や水槽内の水質分析などを行う。

アグリ王の石田健治統括部長は、「食料不足などの社会問題を解決する糸口になり得る」と期待。実証実験で養殖された魚は横浜ビールのレストランへ提供される予定で、同社の竹内和人事務取締役は、「麦芽粕の可能性は無限。様々な活用方法を探り、社会に貢献していきたい」と話している。