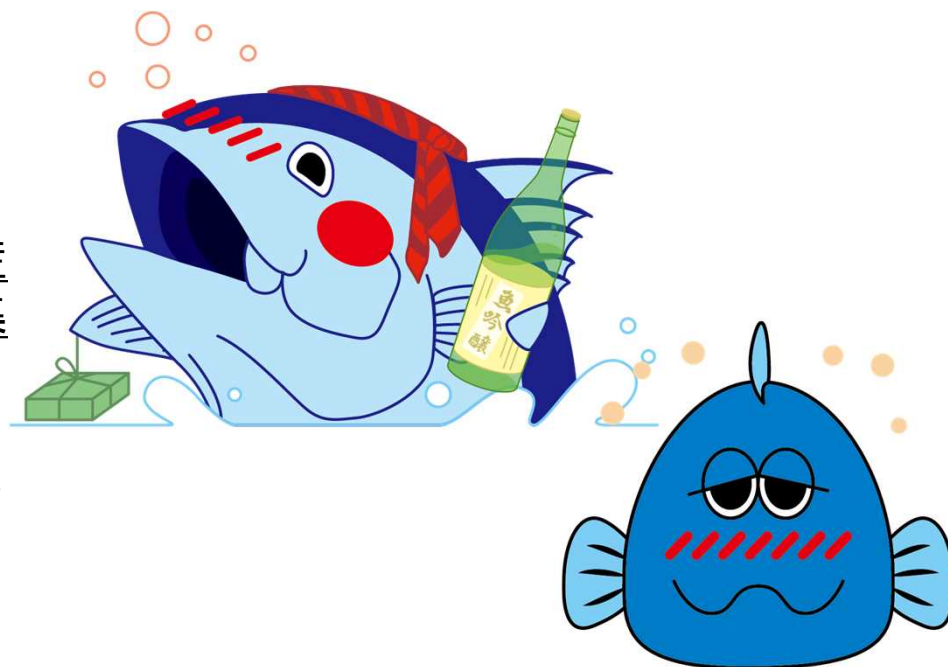


- 酒粕はビタミンやミネラルに富むことでサプリメントとしても活用。
- 日本酒醸造時に副産物の酒粕は年間4万トン発生。
- 酒粕は食品廃棄物だが有価な可食副産物として90%以上が加工原料・飼料等に再利用。
- これが養殖魚へ活用されれば品質向上、飼料コストの削減、リサイクルだけでなく、ブランド銘柄酒とのコラボも可能。
- 酒粕を餌にした「よっぱらい魚」を肴にマーケット開拓につなげる。

酒造過程の残滓を養殖魚の餌等としての活用により、養殖業を盛り上げる横への展開

■具体的に、

- 「よっぱらい魚」をコンセプト。
- 酒粕やブドウの絞りかす等を飼料に使った養殖生産者や関心を持つ生産者、研究者、酒造業界等を参集
- 原材料の地産地消、安定確保を目指す
- 将来的には、
  - ① 安定的な飼料用原料の確保、
  - ② 酒粕等機能性飼料の有効性追求、
  - ③ 会員で連携した研究開発資金等の獲得、
  - ④ 循環型養殖・高機能養殖魚として売込み養殖業を盛立てる。



# 「酔魚研究会（仮称）」の開催

## 会の趣旨

- 酒粕等酒造副産物を餌などに利用した「よっぱらい魚」をコンセプトとした研究会
- 将来的には、安定的な飼料用原料の確保、酒粕等機能性養殖飼料の有効性の追求、プラットフォーム会員間で連携して研究開発資金等の獲得、循環型養殖・高機能養殖魚として売り込むブランディングにより養殖業を盛立てる。

## 開催時期 (場所)

平成30年12月11日（火）TKP新大阪ビジネスセンター 14:00~17:00

## 参加者

酒粕やブドウの絞りかす等を飼料に使った養殖生産者やこれに関心を持つ生産者、研究者、酒造業界等（マスコミも呼び活動をアピール）

## 会議内容

- 酒粕等を餌に用いた養殖生産者、酒造メーカー、飼料会社等を講師として招聘
- 酒粕等を餌に用いた養殖生産者や研究者の議論の場を設ける
- 水研機構が事務局