



Change the Future with まつり
～酒粕とオリーブ粕の活用～

山口県立大津緑洋高等学校 岩本絃暉 栗橋怜大 山本陽菜
内山葵 鴨川杏奈 西山昇汰 松永季穂

2024年ニューヨークタイムズ 「2024年に行くべき52ヶ所」に選出



Nagato

元乃隅神社



水田放牧発祥の地



姫島村

共進会への参加



地元農家の視察



地域から多くの知恵と技術

ふるさとの畜産業を発展させたい

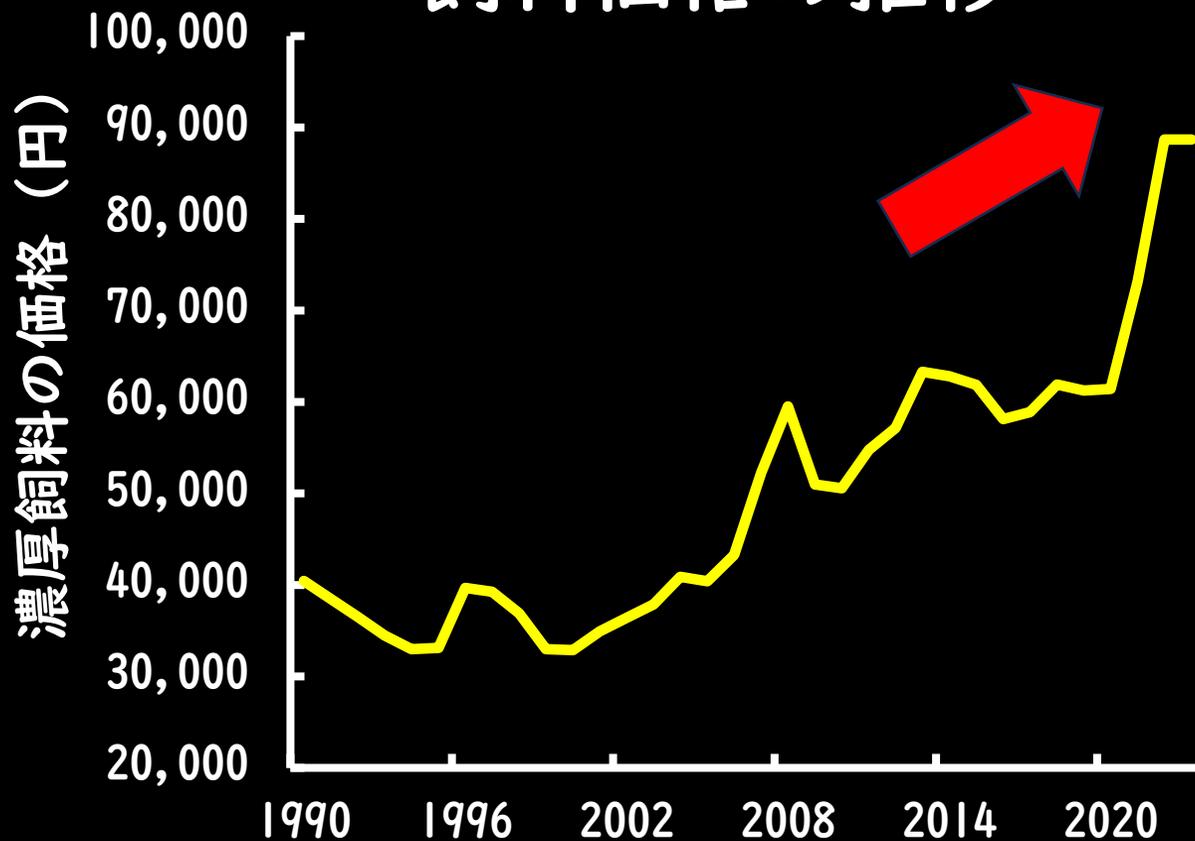
畜産業の課題

飼料自給率について



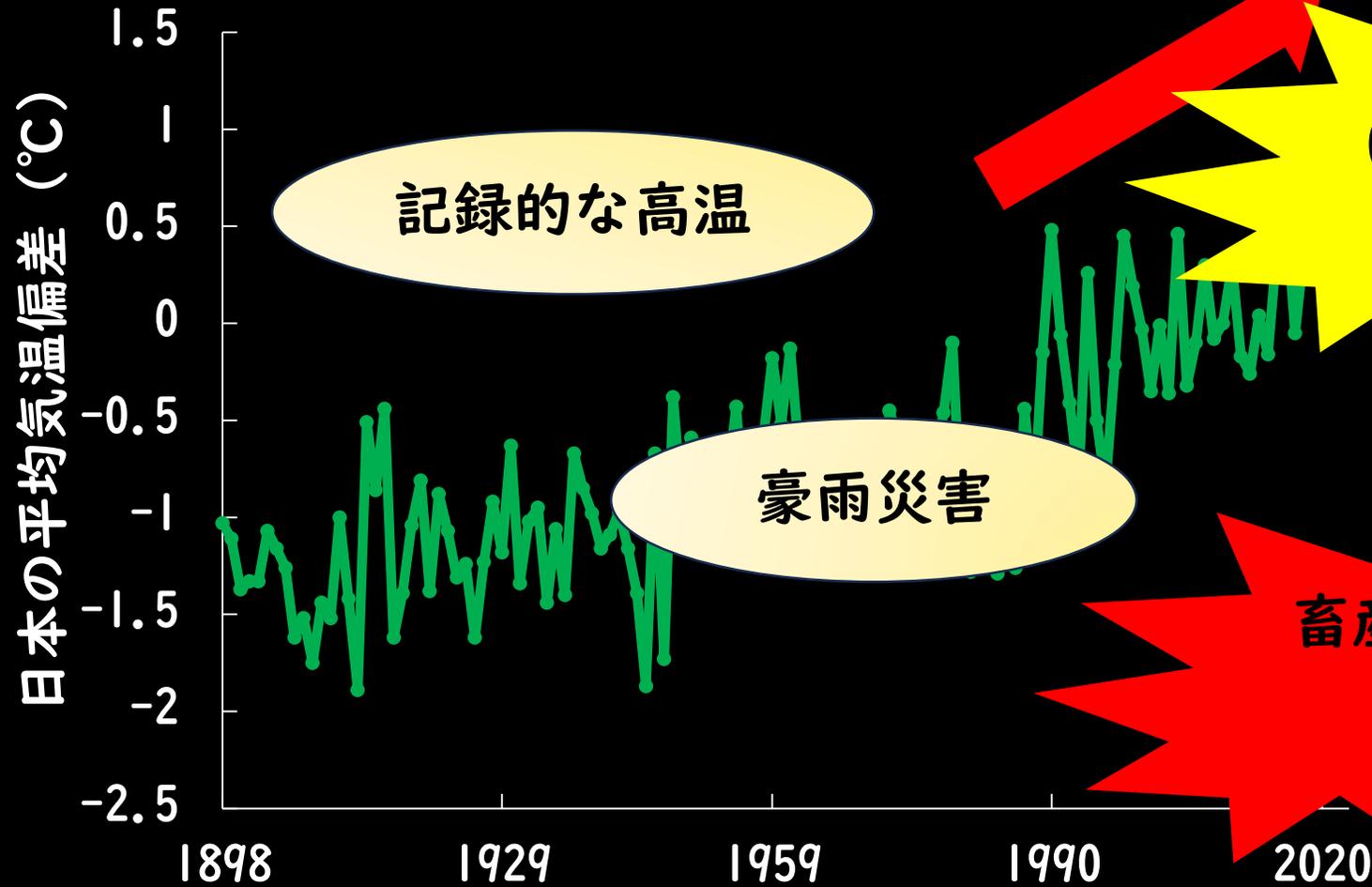
飼料自給率 27%

飼料価格の推移



近年の環境変化

日本の平均気温偏差の推移



C02の排出

畜産の環境
負荷

未来のためにアクションが必要！

畜産を学ぶ私たちができることは？

第27回長門大津畜産共進会



私たちの取り組み

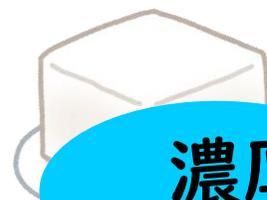
①食品製造副産物の活用

僕たちがやります！

②SNSによる発信



食品製造副産物の活用



濃厚飼料に占める
エコフィードの割合
12% (R5年度)

飼料代の削減

飼料化率57%
(R4年度)

飼料化の取り組み
必要！

CO2の削減

食品製造副産物の活用



酒粕



オリーブ粕

酒粕の活用

酒造会社約41社
(2012年度)



山口県の日本酒出荷量の推移

出荷量全国5位
(令和4年度)



出典：山口県酒造組合
統計情報 (国税庁)

酒蔵見学・アンケート調査



酒粕を有効
活用してほしい!

金光酒造 様
この度は大津緑洋高校日置校舎畜産部のアンケートにご協力いただき、ありがとうございます。
アンケート結果は今後のプロジェクト活動の参考にさせていただきます。

(1) お酒を生産するのはいつですか。
毎年11月～4月の約6か月間くらいです。

(2) 1年間のお酒の生産量はどのくらいですか。
55L～75L

(3) どのようなお酒を生産していますか。
日本酒を作っています。 *★新型コロナ発生
以降生産量減少*

(4) お酒の生産を通して酒粕はどのくらい生産されていますか。
2000kg～2500kg

(5) 酒粕をどのように利用されていますか。また、どのような場所に提供されていますか。
一般に販売しています。冬場は板粕で、6月以降は酒粕として(整成酒粕)。

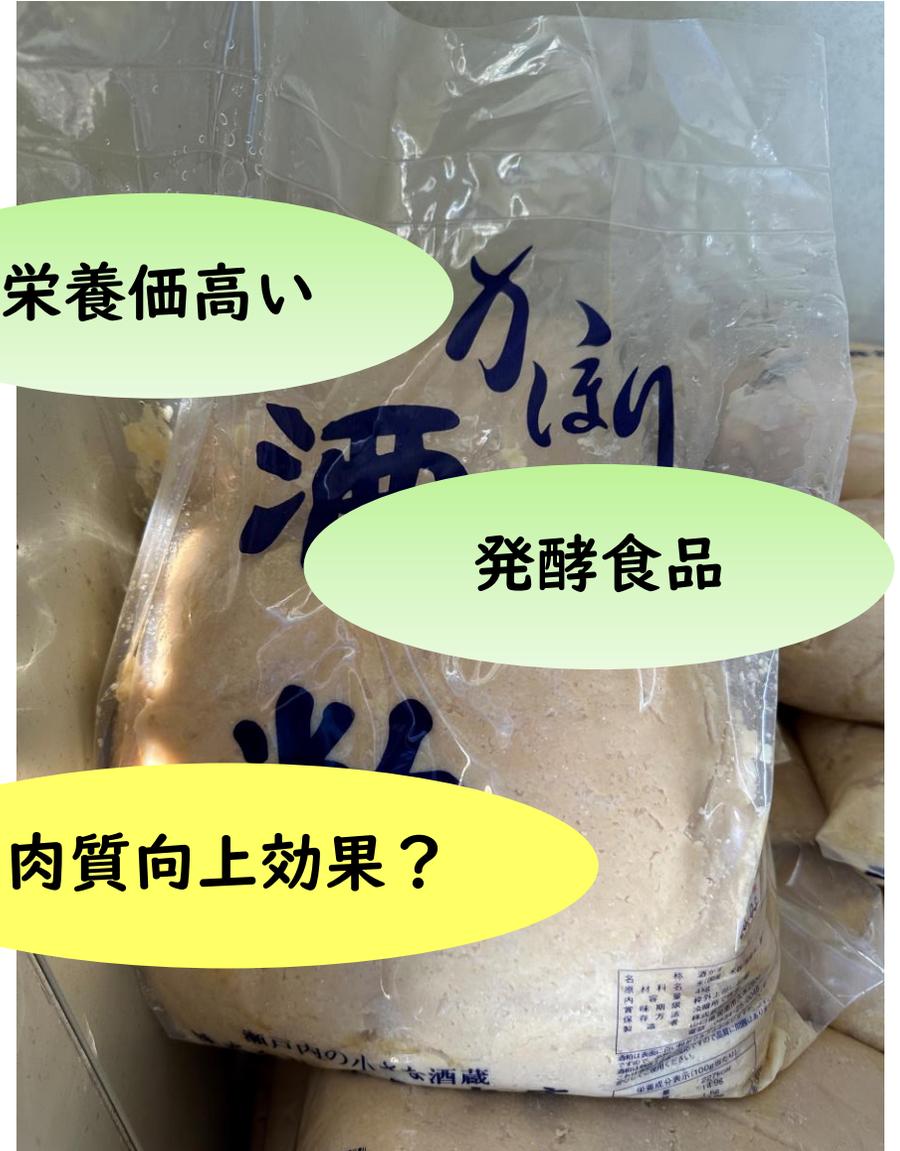
(6) 酒粕はどのような方法で保存されていますか。
冬場は振動後すぐに販売、残りは3ヶ月以内に貯蔵。6月以降は2ヶ月以内で発酵・熟成させ販売しています。

アンケートは以上です。7月31日月曜日までにご返信用封筒で返送いただくかファックスにて返信いただけますと幸いです。FAX: 0837-37-2513
ご協力ありがとうございました。

栄養価高い

発酵食品

肉質向上効果?



オリーブ粕の活用

耕作放棄地でオリーブ栽培



オレイン酸が豊富



肉質（オレイン酸値）UP？



給与計画・給与方法

	肥育期		
	前期	中期	後期
酒粕		→	
オリーブ粕			→

酒粕 給与量の10%を添加

オリーブ粕 1日100gを添加



供試牛「まつりみどり（♀）」



出生日：R4.7.6

母：はなびみどり

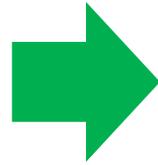
（育種価：H H A H H H）

父：幸紀雄

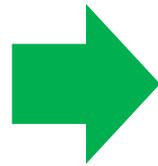
酒粕・オリーブ粕の効果の検証

飼料の効果（予想）

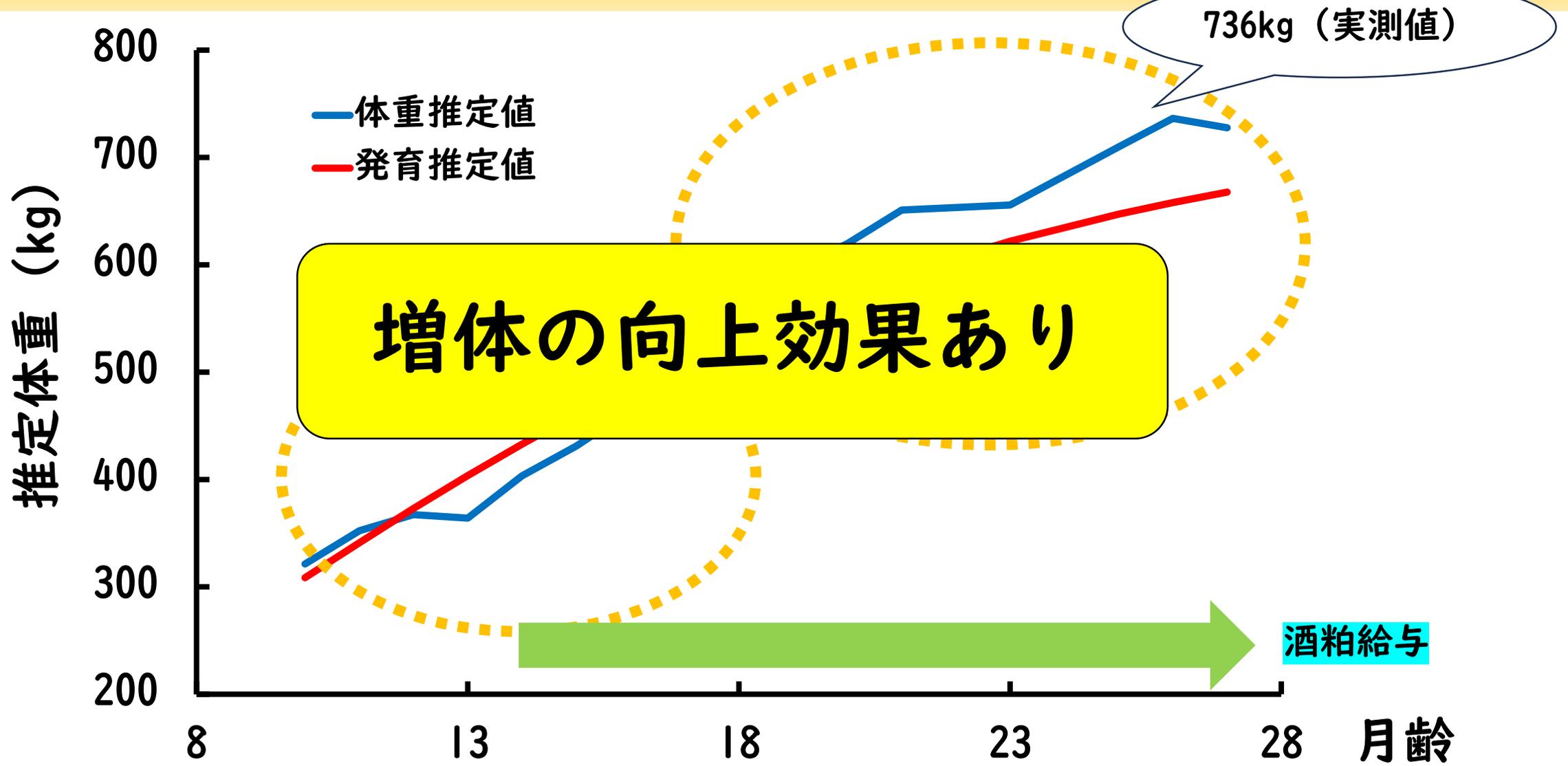
増体の向上



肉質の向上



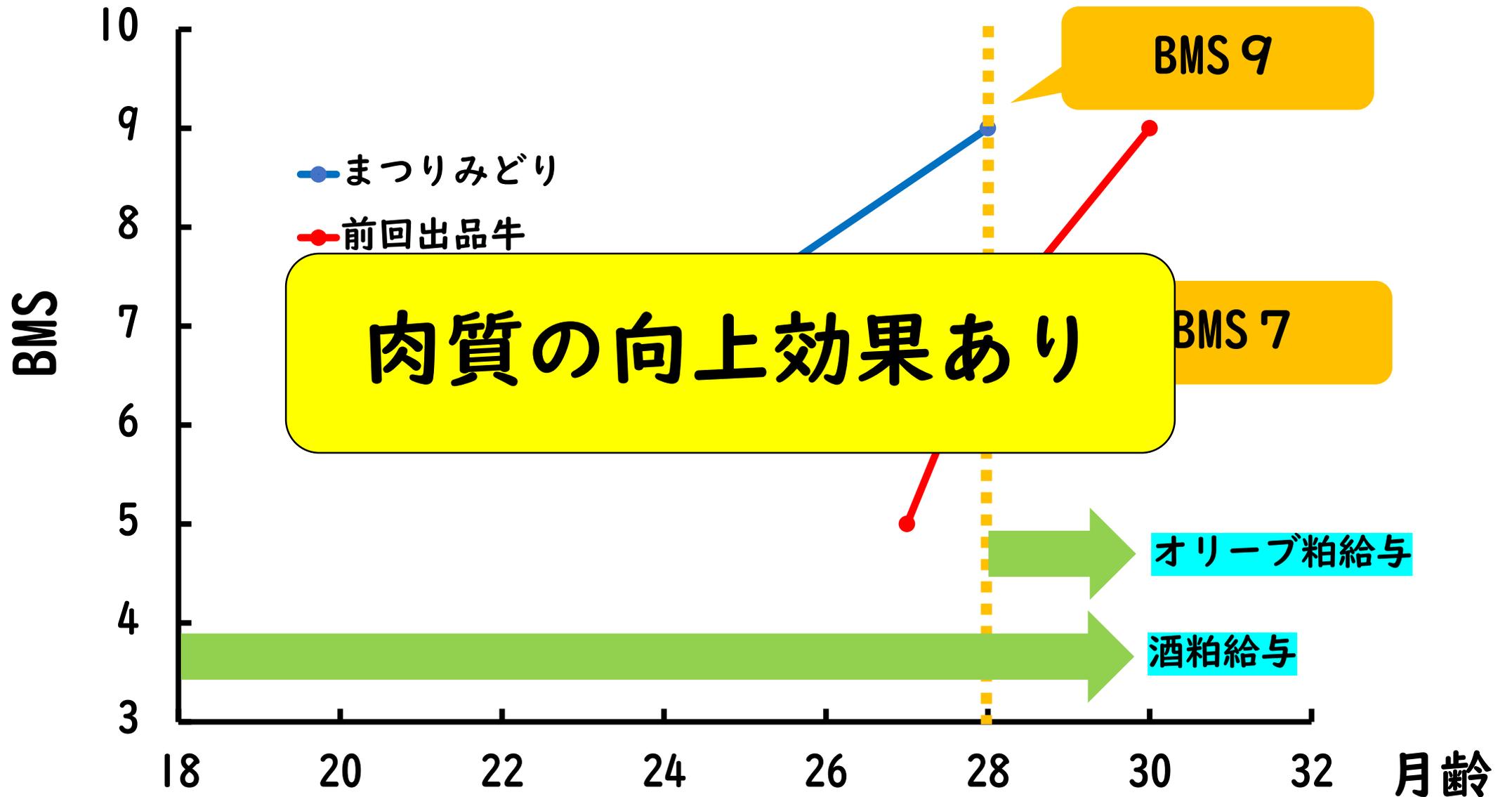
増体への影響（体重と発育推定値の比較）



体重推定値：胸囲より推定

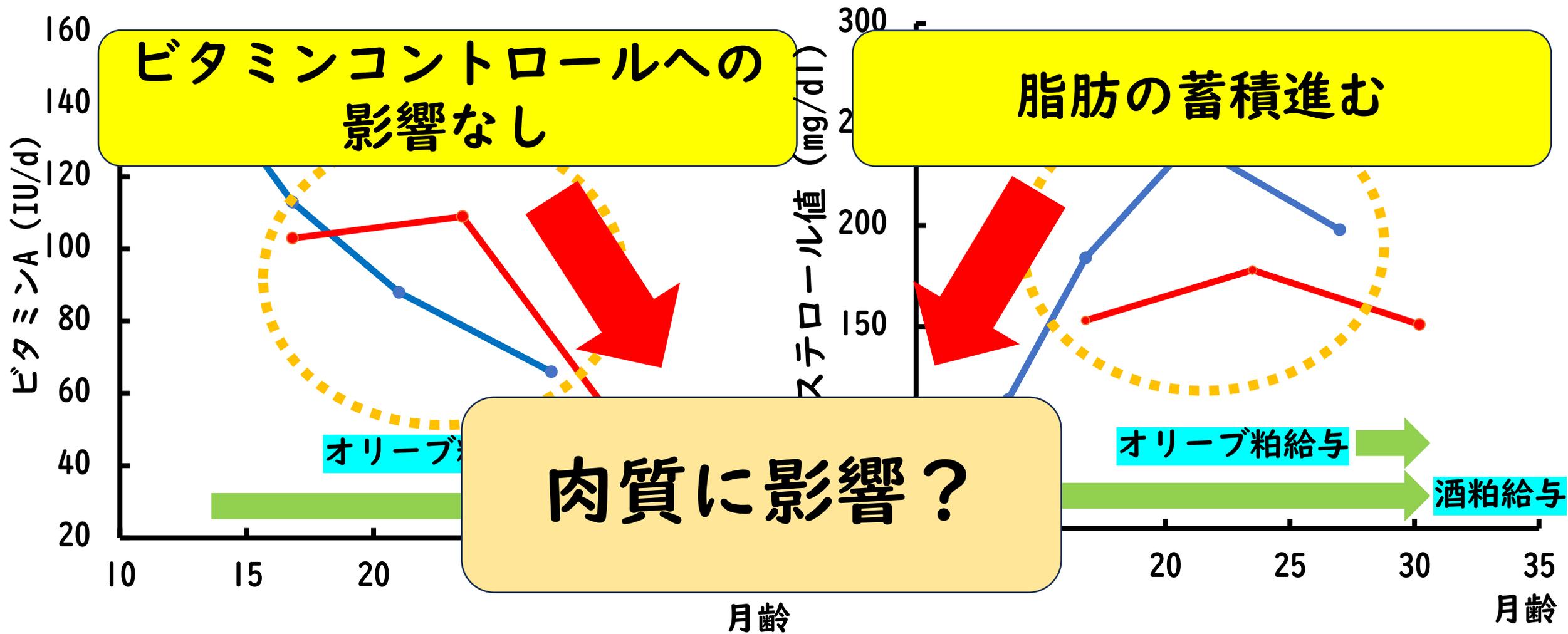
発育推定値：黒毛和種正常発育曲線（全国和牛登録協会より引用）

肉質への影響（BMSの推移）



血液成分への影響

(ビタミンAとコレステロール値への影響)



SNSでの発信



Instagram



otsuryok...

フォロー中 ▾

メッセージ



投稿69件

フォロワー253人

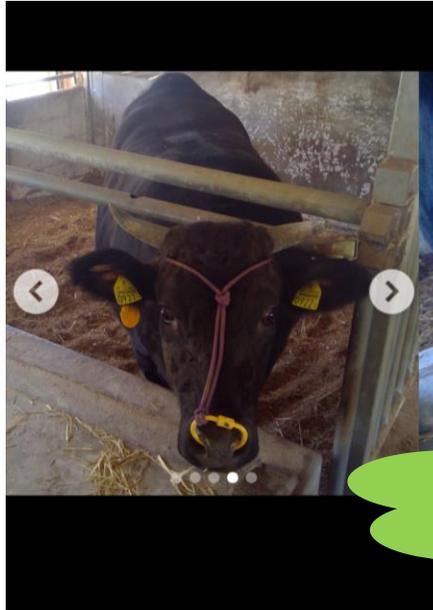
フォロー中0人

大津緑洋高校 日置校舎 生徒会

www.ohtsuryokuyou-h.ysn21.jp

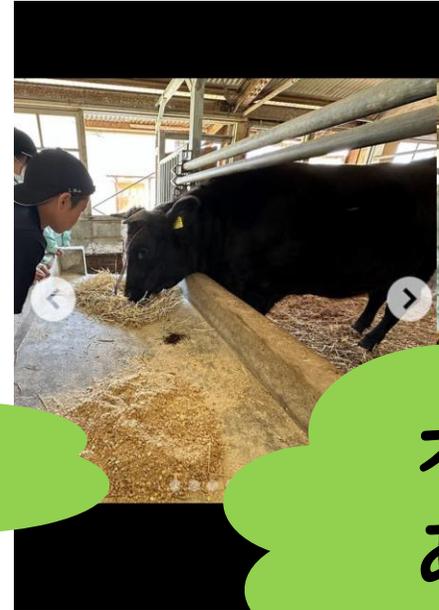
多くの人に私たちの取り組みを知ってもらおう！

Instagramの投稿内容



otsuryokuyo_heki_campus 私達3年畜産専攻生は、令和7年1月16、17日に開催される第8回和牛甲子園に向けて牛を育てています。和牛甲子園の出場まで、私達が記事を作成し、取り組みを随時投稿していきます。
～肥育牛「まつりみどり」の自己紹介～
CHA O!! 私は畜産班にお世話してもらっている“まつり”です♪
誕生日は、令和4年7月6日の女の子です🐮好きな食べ物は酒粕です♪
体重はシークレットです！私の名前の由来はお

牛がかわいい！



otsuryokuyo_heki_campus 私達3年畜産専攻生は、令和7年1月16、17日に開催される第8回和牛甲子園に向けて牛を育てています。和牛甲子園の出場まで、私達が記事を作成し、取り組みを随時投稿していきます。
今回は、まつりに与えている飼料を紹介します。まずは濃厚飼料から！これは、とうもろこしや大麦、小麦を粉末状にしたものです。この濃厚飼料は、ただい

オリーブ畑があるなんて！



和牛甲子園までに7回投稿

平均いいね 60件

認知度
UP!

まとめ（成果と今後の展望）

食品製造副産物の
活用

食品製造副産物の可能性を追求



SNSによる発信

成果や魅力の発信

つながり

課題解決へ！



人も牛も安心して暮らせる社会

みんなが
幸せに・・・



Change the future together!
一緒に未来をつくりましょう！

