

農業法人のクラカアグリ（倉敷市西中新田）は、岡山、香川県内の酒類醸造所7事業所と連携し、規格外のスイートコーンを使ったクラフトビールの開発に乗り出した。同社が規格外品を副原料として供給。今秋までに各醸造所が試作し、イベントでのお披露目を構想する。食品ロス削減するとともに、SDGs（持続可能な開発目標）を意識したストーリー性のある商品としてアピールし、地域活性化にもつなげる考え。（大河原三恵）

スイートコーンでビール

クラカアグリ 規格外品活用

岡山、香川の 食品ロス減へ 醸造所と協業

7事業所は、吉備土手下麦酒醸造所（岡山市）▽Kawazu Brewing（カワズブルーイング、岡山山西大寺麦酒五福工房（同））▽真備竹林麦酒（倉敷市）▽KURASHIKI BREWING COMPANY（クラシキブルーイングカンパニー、岡山県早島町）▽石耐火煉瓦（備前市）▽福繁食品麦一教授（発酵微生物学）によると、酒醸造部（東かがわ市）。計画では、7月上旬にクラカアグリが規格外品を提供し、各醸造所がそれぞれ独自の手法で試作をスタート。秋には飲み比べができるイベントの開催を検討している。



クラカアグリが栽培するスイートコーン。規格外品をクラフトビールの副原料に活用するプロジェクトを始動した

ビールの副原料となるトウモロコシは、家畜飼料やコーンスターチに使うデントコーンが主流で、食用の甘いスイートコーンを使う例は少ない。トウモロコシの香りは一般的なビールにとって好ましくないとされているが、「逆に個性につながる可能性もあり、価値ある挑戦」とみる。

クラカアグリは倉敷、総社市など延べ約30軒で野菜を生産。2019年からスイートコーンを栽培し、6月下旬〜7月下旬にインターネットなどで販売している。先端まで十分に実らない先端不稔や変形といった規格外品は廃棄処分しており、22年は収穫した約6万本のうち2割が該当した。有効活用に向け、個性的な味わいが人気のクラフトビールに着目。地元の醸造所とつながりを持つ田中教授を介して協業が実現した。

一連の取り組みは「地耕地醸プロジェクト」と命名。担当するクラカアグリは藤田典弘さん（36）は「スイートコーンだけでなく、グループ会社で青果物卸などの倉敷青果の協力も得て、未利用資源を使った瀬戸内発のサステナブル（持続可能）なクラフトビールをシリーズ化できたら面白い。規格外品の有効活用は、農業経営でも収益に結びつく」と話している。

（C）山陽新聞社 無断複製・転載を禁じます。