



## 牛久のワインよ世界を救え！大豆で作るうなぎ丼

### ★ われら、SDGs Lab！

SDGs Labは、高校生22人で構成されている、探究的な学習を行う部活です。生物から化学、物理など、理科の様々な面にて探究活動を行っています。

外来植物ナガエツルノゲイトウを用いて化粧品を作る、産業廃棄物である牡蠣の殻を使ったアスファルト舗装、同じく産業廃棄物であるワインパミス（ブドウの絞りかす）などを用いて作った大豆で大豆ミートを作るなど、様々な活動を行っています。

失敗を恐れず、われわれだからこそできることを、誰一人取り残さずにやっていく。これが、SDGs Labの活動理念です！

今日は、大豆ミートの活動についてご紹介させていただきます！

### ★ 大豆ミート!?新時代の救世主

食料生産時に排出される温室効果ガスは、世界全体排出量の 21-37% を占めるとされます（IPCC, 2019）。特に、食肉生産時の温室効果ガス排出量は、欧米諸国と比較して肉類消費量が少ない日本においても、肉類が最大の排出源となっています（氏家, 2020）。

このような現状をふまえ、食肉に代わる環境負荷の少ないタンパク源として、代替肉が注目されています。しかし日本では、代替肉は消費者の嫌悪や新奇恐怖が障壁となり社会的に拒否されることが知られており（La Barbera et al., 2018）、その主な原因として、代替肉の味や風味が異なることで、食欲に繋がらないという統計結果がありました（小濱, 2023）。

そこで、SDGs Labでは牛久沼周辺が発祥とされ、日本人に広く愛されている「うなぎ丼」を用いて、ワインから作る、ワインに合うような大豆ミートうなぎ丼を考案しました。タレには牛久シャトーのワインであるメルローを使用し、牛久だからこそ作れる一品となりました。



### ★ 牛久の特産で大豆をつくる

牛久市には、日本初の本格的ワイン醸造場である「牛久シャトー」があり、日本遺産にも登録されています。本校SDGs Labのメンバーは、「ワイン醸造時に副産物として出るワインパミスが、産業廃棄物として有料で処分されている」という現状を知り、この未利用資源を堆肥化し作物の栽培に活用する構想を持ちました。

生産した大豆には、世界最大の青銅立像である牛久大仏をモチーフに、「牛久大豆 II」と名付けました。「II」には、「環境への配慮」と「食料の安定確保」という2つの願いを込めました。

牛久大仏の生きとし生けるもの全てを見捨てない慈悲の心は、SDGsの理念と一致しており、この理念を国内外に発信し、未来社会の創造を目指します。



▲牛久シャトーで撮影

### ★ 活動実績

#### 01 IBARAKI ドリーム・パス

9月、茨城県教育委員会主催「IBARAKI ドリーム・パス」の最終選考を通過し、戦略チームに選出されました。起業家の方々から指導を受けることができ、今後の企画や計画を応援していただけるようになりました。



#### 02 うしくWai ワイまつり

11月、文化の日に開催された牛久市「うしくWai ワイまつり」にて、作成したうなぎ丼「ワインに恋するSoyうなぎ丼」を販売しました。販売開始より2時間で完売となり、牛久市長と副市長にも召し上がっていただき、応援の言葉を頂きました。

また、牛久市ローカルラジオ「FMうしくうれしく放送」にも出演し、生徒自身がこれまでの頑張りや心境などを語りました。



▲専門学校さんと集合写真

#### ▽来年の予定

日本遺産フェスタ・つくばフェスティバル etc.

#### 全国ユース環境活動発表大会 全国大会

Date : 2026年1月31日（土）・2月1日（日）

Place: 国連大学

1日目：全国ユース環境フォーラム 2日目：発表＆表彰  
応援の程、よろしくお願いいたします！



### NEXT 全国ユース環境活動発表大会

12月6日、環境省などが主催する「全国ユース環境活動発表大会 関東地方大会」にSDGs Labが出場し、地方大会最優秀賞を受賞。1月に、東京（国連大学）で行われる全国大会出場が決定しました。

今回の発表テーマは『牛久大豆IIで創る持続可能な未来ー地域から世界、そして宇宙へー』。ワインパミスの堆肥化・大豆栽培・大豆ミート開発といった地域循環型プロジェクトから、開発途上国支援、さらには宇宙日本食の開発まで見据えた挑戦が高く評価されました。



▲関東地方大会での発表



▲全国大会に行ってきます