

UPCYCLE B

PROJECT
04

もったいないを
オリジナルクラフトビールに
アップサイクル



廃棄されるはずだった食べ物を、
クラフトビールに変える。



RED
さんむ
山武



20軒以上のイチゴ観光農園が軒を連ねる千葉県山武市。コロナの影響でイチゴ狩りに来園するお客様が減り、手塩にかけて育てたイチゴが行き場を失いました。そんなもったいないイチゴは現在は冷凍されていますが、いつまでも保管しておくことはできません。そんな地域課題を千葉大学生が見つげ出し、山武市、イチゴ農園、ビール醸造家を巻き込んだ産官学のコラボレーションが実現しました。完熟の冷凍イチゴをふんだんに使用し、イチゴの甘酸っぱさと爽やかな後味が楽しめる、さっぱりとしたフルーツエールに仕上げています。

実は、全国市区町村魅力度ランキングで最下位、という苦い経験がある山武市。「さんむ」という読み方だけでなく、沢山の山武市の魅力を知ってもらえるきっかけになれば。そんな願いを込めて『さんむRED』を発売します。

名産「山武杉」の建材製造時に発生する「おが粉」をアップサイクルした“森のタンブラー-SANBUSUGI”も開発。タンブラーを通じて山武杉の魅力を発信することで、山武杉の活用促進と森林保全活動につなげていきます。