



Press Release

令和 8 年 2 月 18 日

再生水から「一等米」と「美酒」を！秋田高専「ZABZAB プロジェクト」が 農水省主催の全国大会で『GREEN×EXPO 2027 賞』を受賞 ～化学肥料ゼロ・学生主導の「地域循環型モデル」が国の次世代戦略として高評価～

秋田工業高等専門学校（校長：高橋雅之）の学生グループ「ZABZAB（ザブザブ）プロジェクト」は、農林水産省が主催する「第 2 回みどり戦略学生チャレンジ」全国大会において、『GREEN×EXPO 2027 賞』を受賞いたしましたのでお知らせいたします。

本プロジェクトは、本来廃棄される下水処理水を「資源（肥料）」として再利用し、化学肥料を一切使用せずに高品質な酒米を栽培、さらに地元の老舗酒蔵と連携して日本酒や加工品をプロデュースする取組です。学生が主体となり、秋田の伝統産業である「酒造り」と最先端の環境戦略を融合させた点が、2050 年を目指した持続可能な食料システム（みどりの食料システム戦略）のモデルとして高く評価されました。

■ 受賞のポイントと取組の概要

1. 化学肥料ゼロで「一等米」の栽培に成功（秋田の農業課題への挑戦）

現在、化学肥料の原料の多くは海外輸入に依存しており、価格高騰が大きな課題となっています。学生たちは、下水処理水に含まれる窒素やリンが植物の成長に不可欠であることに着目し、実験田において化学肥料を一切使わず、処理水の栄養のみで醸造品質を満たす「一等米（秋田酒こまち）」の栽培に成功しました。

2. 学生がトータルプロデュース！地域を巻き込む「ブランド化」

学生たちは研究室を飛び出し、商品開発から広報までを自ら手がけています。

地元酒蔵との連携	大仙市協和の米は出羽鶴酒造、秋田市下北手の米は那波商店と、それぞれの地元の酒蔵で醸造。「地で作ったものを地で加工し消費する」という地域循環を実現しました。
現場一貫型プロジェクト	学生たちが下水処理場見学、酒米づくり、酒蔵見学、ブレインストーミングなどを経て自分たちで参加しながらプロジェクトを進めました。
新商品の開発	「お酒が飲めない層にも届けたい」という学生の発想から、酒米を用いた「自家製甘酒」を開発。学内での食味試験では、一般のお米（あきたこまち）で作ったものより「後味が良く飲みやすい」との高い評価を得ています。

3. 「先人の知恵」を現代技術でアップデート

江戸時代には当たり前だった「資源の肥料化」という知恵を、高専の科学的知見とデータ管理（水質検査や土壌分析）によって現代の技術としてブラッシュアップしました。

■ 今後の展望

学生たちは、今回の受賞を機に「下水処理水の農業活用を当たり前の技術にしたい」という目標を掲げています。今後は自らの実証田だけでなく、地域の農家への普及や意見交換を通じて、秋田から全国へ「持続可能な農業」の形を発信していく予定です。秋田の未来を担う学生たちの奮闘と、これからの農業・酒造りの可能性を、ぜひ広く県民の皆様へご紹介いただけますと幸いです。

【みどり戦略学生チャレンジとは】

農林水産省が 2050 年までに環境負荷の低い持続可能な農林水産業を目指す「みどりの食料システム戦略」に基づき、次世代の主役である学生の取組を支援するコンテスト。

問い合わせ先（取材のお申込み等）

秋田工業高等専門学校 創造システム工学科土木・建築系 教授 増田周平

TEL/FAX 018-847-6072 E-mail: masuda@akita-nct.ac.jp HP: <https://mash-labo.jimdofree.com/>