

規格外野菜で秋田を元気に！ ～環境負荷低減と地域活性化を目指して～



秋田市立秋田商業高等学校

AKISHOP開発課フードグランプリ班

1 「もったいない」があふれる、私たちの秋田



秋田県の畑でも、大切に生産された野菜が私たちの食卓に届く前に廃棄されてしまうことがあります。例えば、「傘が少し欠けたしいたけ」。これは、味や栄養に遜色がないにも関わらず「規格外」として扱われ、私たちの見えないところでその多くが廃棄されてしまっています。秋田県産しいたけは、品質保証のため規格基準が厳しく、約2割程度が規格外となっている可能性があります。

秋田県内でしいたけを栽培しているレンチナス奥羽伊勢株式会社でも、1日約1700キロ収穫のうち約100キロが廃棄。これをもとに、県の年間生産量3590tから計算すると約211t、約2億3600万円分が毎年廃棄されていると予想されます。

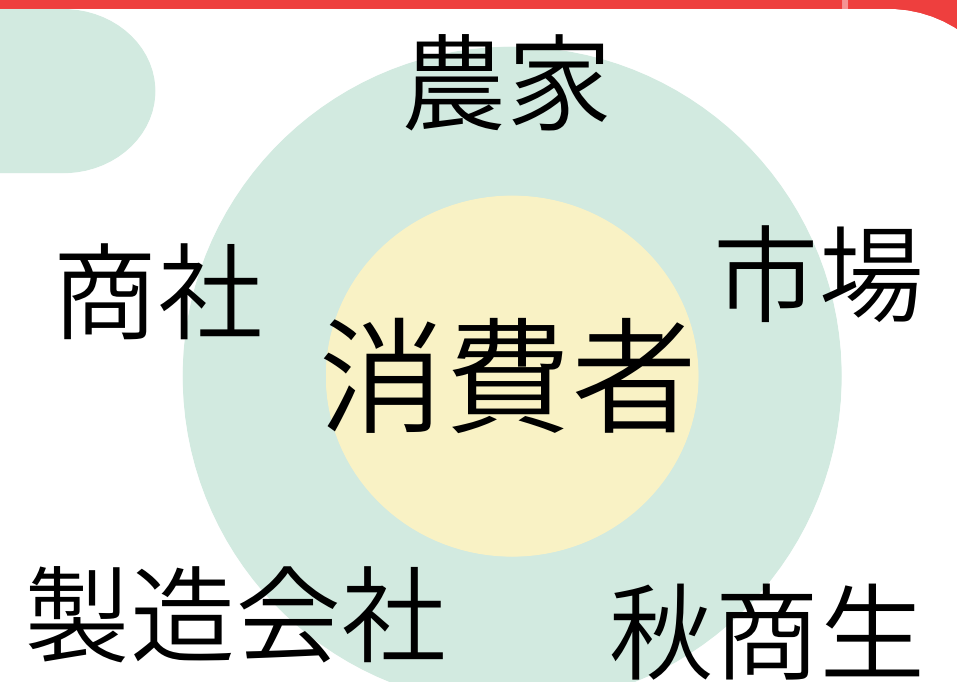
しかし、この「もったいない」は、生産現場だけの問題ではありません。秋田県は、家庭から排出される「まだ食べられるのに捨ててしまう食品」（家庭系フードロス）の量が、**全国平均の約1.7倍**となっています。（※出典：秋田県食品ロス削減推進計画）

生産の現場でも、消費の現場でも、多くの「もったいない」がここ秋田にあふれています。

2 「みどり戦略」への貢献を目指して

「食」と「農業」の未来が直面する課題の解決に向け、私たちは商業高校としての学びを活かしながら、「幅広い世代の人に秋田県産食材の魅力を伝える」をコンセプトにすることにしました。

⇒地元企業や秋田県農林水産部と連携し、規格外野菜の活用・環境負荷低減・持続可能な生産・流通・消費について考えることにしました。



3 持続可能な生産・流通・消費と地域活性化の実現を目指して！

ふるさとを残す未来を創るプロジェクト＜通年供給可能な産地廃棄規格外野菜活用＞

【プロジェクトの概要】

1. 課題を抱える秋田県に貢献する商品開発がしたいと考え、「産地廃棄規格外野菜活用によるフードロス削減・地元企業・地元貢献」にこだわることに決める。アイデアの創出・評価を行う。
2. 秋田市公設地方卸売市場丸果秋田県青果株式会社に協力いただき、秋田県産規格外野菜の産地廃棄の現状を学ぶとともに、実食し、活用する野菜を絞る。
3. 秋田県農林水産部に協力いただき、秋田県産規格外野菜の中で特に課題である、「しいたけ」を使った商品開発と決定。
4. ノリット・ジャパン株式会社に協力いただき、商品企画・開発について学ぶとともに、試食・評価を複数回行い、連携企業と協議し味を決定。
5. 「幅広い世代の人に、秋田県産食材の魅力を伝えたい」という思いから、パッケージ・ネーミングを考案し、連携企業と協議し価格を決定。
6. 生徒販売・店舗販売による流通。
7. 「～未来を創る～ 第12回全国高等学校フードグランプリ」に応募。取組を評価していただく。

☆世界遺産・白神山地の湧水で育った秋田県産の規格外しいたけと、日本三大地鶏の比内地鶏を使った具沢山なカレー！肉厚なしいたけとジューシーな地鶏が味わえる、秋田県産の大ぶりの具材が魅力の商品です。



市場調査～丸果秋田県青果株式会社～



地域課題の検証～秋田県農林水産部～

京浜中央卸売市場への出荷量、販売額、販売単価でしいたけは販売三冠王
⇒産地廃棄規格外品も非常に多い！
⇒秋田県産しいたけを使用することに決定！！

開発商品を流通させるために

～ノリット・ジャパン株式会社に～



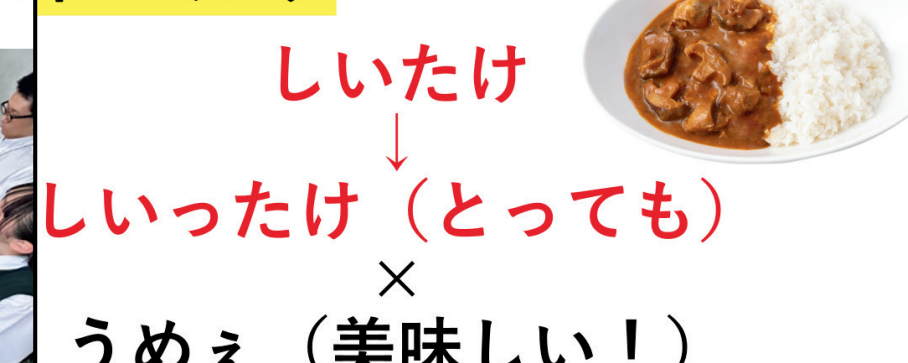
企画・開発



ネーミング

しいたけ
↓
しいたけ（とっても）
×
うめえ（美味しい！）

原材料 レンチナス奥羽伊勢



実績

☆「～未来を創る～ 第12回全国高等学校フードグランプリ」で1次予選・2次予選を突破し、本選に出場！⇒「地域貢献賞」、「大塚食品『ビタミン炭酸マッチ』賞」をダブル受賞！！

☆メディア露出：
ABS秋田放送



スポットプロジェクト＜規格外夏野菜活用＞

浅舞婦人漬物研究会と連携・企画し、秋田県産の規格外夏野菜を使ったきゅうり漬もビジネス実践学習「AKISHOP」と本校・定期市「秋笑店」にて販売しました。

4 販売成果 農家の方・市場の方の声

販売 ①生徒による販売



販売 ①生徒による販売



販売 ②店舗での販売



☆「しいたけうめえカレー」

生徒販売は、本校・定期市「秋笑店」、「国際教養大学AIU祭」、ビジネス実践学習「AKISHOP」、「全国高等学校フードグランプリ本選」で累計500個以上販売。旧松倉家住宅での「松倉文化祭」でも販売。

店舗販売は8月下旬秋田駅ビルで開始。400個が数日で完売！在庫復活から累計約500個。

☆農家の方からは「新たな収入源となりありがたい！」というお言葉をいただきました！

☆市場の方からも「農家に還元できる取り組みはうれしい！」と評価をいただきました！

5 まとめ

1. 商品特性⇒風味を活かし常温で長期保存可能。フードロス削減に加え、物流・販売効率向上！
2. 現在、秋田県中央地域を中心に販売しているため県内全域での販売やふるさと納税返礼品への活用も検討⇒食品廃棄物削減への貢献を目指したい！
3. 『環境負荷の少ない持続可能な生産・流通・消費』に 商業の学びを活かし、「みどりの食料システム戦略」の推進に少しでも貢献していきたいと考えています。また、秋田県産食材・秋田の企業・秋田へ貢献をキーワードに作ったこの商品が多くの人に届き、持続可能な未来を創ることに貢献できたらと願っています。