

摘果青トマトの有効活用と回収方法の確立

石川県立翠星高等学校 総合グリーン科学科3年

代表者：下道 佑輔 メンバー：田中 利玖、上田 莉央、宝井 ひかり



目的

地元白山市の食品ロス削減と地産地消の推進

取組内容

① 「摘果青トマト」の加工品の開発

地元白山市の農林水産物ブランド「まっとうトマト」を栽培する際に廃棄される「摘果青トマト」を使った加工品の開発を行った。トマト栽培時に廃棄される「摘果青トマト」を有効利用することで食品ロス削減を目指す（図1）。

今年度は「青トマトピクルス」の製造と併せ、**新商品「青トマトジャム」**の開発に着手した。

② 回収方法の維持管理

「摘果青トマト」を回収するため、「白山トマトバンクシステム」を令和5年度より実施している。今年度も昨年度に引き続き実施した。「白山トマトバンクシステム」とは【生産者がトマトをJAに納品する際のついでに、摘果青トマトを持参し専用かごに入れる】⇒【本校でピクルスに加工し、販売を行う】というシステムである（図2）。

③ 販路の開拓

農作物直売所「JAまいどさん市場」で「青トマトピクルス」の販売を実施した。また、地元ハンバーガーショップの協力のもと「翠星青春Again!シリーズ」と題して「青トマトピクルス」を使った商品を販売した（図3）。

結果

■「摘果青トマト」の加工品の開発

刻んだ「摘果青トマト」に砂糖やクエン酸、ペクチンを加え煮詰め「青トマトジャム」を試作した。官能検査の結果、市販品と比べても同程度の品質となった。商品化へ向けさらに改良を重ね、新たな加工品として展開していきたい。

■回収方法の維持管理

104.4kgの「摘果青トマト」の回収が実現できた。昨年度は68.1kgであったことから、地元白山市のトマト生産者への認知が広がってきたといえる。回収した「摘果青トマト」は「青トマトピクルス」や「青トマトジャム」の原材料として活用でき、「白山トマトバンクシステム」の維持管理ができた。

■販路の開拓

「JAまいどさん市場」で販売すると、用意した30本が即完売した。試食コーナーを設け地元消費者の方々の意見を聞くことができた。「おいしい！買っていくね！」といった声があり、私たちの活動の意義を再確認できた。

考察・まとめ

市内の生産者、JA、本校をはじめとする地域が一体となり取り組むことで、食品ロス削減と地産地消の推進が実現できた。今後は、さらに「摘果青トマト」に価値を見出すことで、**新たな利益を生み出し、生産者や地元企業の所得向上に貢献できるシステムとして発展させていきたい。**

未利用資源の活用



図1 廃棄される「摘果青トマト」を使った加工品

白山トマトバンクシステム



図2 「白山トマトバンクシステム」の概要



図3 地元企業と連携した販売活動