



ベジカラフライデー



沖縄県立美里高等学校

チームR 比屋根愛梨 湧川梨理 比嘉彩葉

1.目的

「廃棄される野菜を救い出す」べく地元農家と提携し、野菜版ブラックフライデー、「ベジカラフライデー」を収穫から販売まで企画・実施し、フードマイレージの削減と食品ロス問題の解決に貢献し、地産地消の推進をする。私達高校生でも社会問題に参画できることを知ってもらいたい。

2.取り組み内容

- ①廃棄野菜への取り組みを知るために関連企業を訪問。
 - ②食品ロス問題に取り組む起業家と商品開発。
 - ③活動資金を確保。
 - ④ベジカラフライデーの企画・実施。
- 識名農園さんと提携し、供給過多の時期にベジカラフライデーを行う。
 - 収穫や販売のボランティアを校内で募集→人手の確保。
 - 第1回→2024/5/14本校にて、第2回→2024/8/1うるマルシェにて実施。



図1 識名農園さん



図2
プロGRESS31さん



図3
バトンカレーさんと
企画会議中

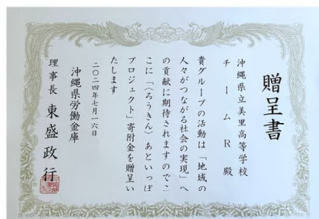
3結果

- ①運送業のプロGRESS 31さんを訪問→廃棄野菜に特化した食品加工部門設立
→「農家さんが作った野菜はみんなA級！見た目は関係ない！」→社長さんのことばに共感。(図2)
 - ②バトンカレーさんとコラボ→識名農園さんの野菜を使ったレトルトカレーの企画会議中。(図3)
 - ③ろうきんあといっぽプロジェクトに応募→10万円の助成→活動資金の確保。(図4)
 - ④ベジカラフライデーを企画・実施。(図5)
- 収穫から販売まで高校生だけで行う→農家さんの仕事の大変さを実感。



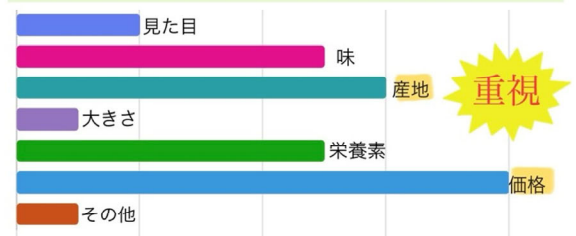
図5)収穫から販売の様子

- 高校生ボランティアに「ボランティア証明書」を発行→進路活動に活用してもらいお互いwin-winの関係を構築。
- アンケートの実施→消費者は価格と産地を重視。(表1)



(図4)
ろうきんあといっぽ
プロジェクト贈呈書

表1 うるマルシェでのアンケート結果



4.考察・まとめ

- ①廃棄野菜が出る理由の1つ→収穫・販売にこだわると次の作業ができない→「土に返さざる得ない」→高校生の私達がボランティアで収穫から販売まで行い、社会問題に貢献する。
- ②プロGRESS 31さん→「農家さんは作る専門、それ以降は別の人引き継いだ方がいい」→「できる人ができることをする」→循環型社会を作ることにつながる。
- ③「廃棄野菜の削減に取り組む人達の思い」を私達高校生が伝えることも大事だと気づき、次回のベジカラフライデーからそれを伝える工夫をする。