

はしっこごぼう再生プロジェクト～ごぼうの端材に新たな価値を～

女子栄養大学 杉山日南、金澤七海

動機・目的

私の実家は青果物の加工販売事業をしている。幼いころから、ごぼうの端材がたくさん捨てられてしまうところを見て育ち、とてももったいないと感じてきた。そこで、ごぼうの端材を使った商品の開発とその販売を通じて、規格外品や食品廃棄となる端材も正規品と変わらず、美味しく食べられることやごぼうの新たな利用の可能性を広めることで食品ロス削減を図ることを目的とした。さらに本活動を通じて、消費者が食品ロスについて見つめなおし、「自分にできることは何か」を考え、行動してもらうきっかけになることを目指した。

取り組み内容

株式会社スギヤマ（埼玉県日高市）において、カットごぼうや一定規格のサイズにごぼうを加工する際に発生する端材をはしっこごぼうと称し、商品やメニューの開発とその販売を行った。

✓はしっこごぼう茶

ごぼうの皮を天日で乾燥させた干ごぼうを抽出したごぼう茶をベースに、数種類のドリンクを考案した。

✓はしっこごぼうチップ

規格に従って、ごぼうの長さを揃える際に発生する端材を、輪切りにした後、油で揚げた加工した。このアップサイクルしたはしっこごぼうチップを活用し、数種類の料理を考案した。



【はしっこごぼうプロジェクト×アマゾン坂戸フルフィルメントセンター

×株式会社勤労食】

結果

1.社内イベント

ごぼうの加工菓子や飲料の販売

【はしっこごぼうコーヒー】



はしっこごぼう茶とコーヒーを合わせた『はしっこごぼうコーヒー』を開発し、販売した。ごぼうの香ばしい香りが、コーヒーとマッチした、すっきり飲みやすいコーヒーに仕上げた。

【はしっこごぼうナッツ】



おつまみ感覚で手軽に食べられるナッツと合わせた『はしっこごぼうナッツ』をシーズニングメーカー（株式会社ハーヴィインターナショナル）の協力を得て開発した。シーズニングは、はしっこごぼうに合うフレーバーを模索、調合し、ホタテバター味、梅味、抹茶わさび味の3種類を開発した。



『梅味』

・優しい味わいで、梅の甘酸っぱさが癖になる！
『抹茶わさび味』

・抹茶の苦味とうま味、わさびの辛みをいかし、
ちょっぴり大人な味わいに！

『ホタテバター味』

・お酒のおつまみにぴったり！貝柱をイメージして、見た目も味もホタテを目指しました。

2.社員食堂メニュー提案

はしっこごぼうチップを使用したメニューの提案・提供 【主菜メニュー】

- ・A定食:鶏肉とごぼうのkokumaiオイスターソース炒め
オイスターソースのkokumaiのある味わいとごぼうの風味が相性抜群の一品！
- ・B定食:銀鱈のゆずあんかけ～ごぼう添え～
幽庵焼きをイメージしたゆず風味のあんをかけた一品。
優しい味わいのあんがごぼうのうまみを引き立てている。

【小鉢（副菜、デザート）】

- ・ごぼうチップの味噌汁
- ・サクサクごぼうサラダ
- ・ごぼうと小松菜のお浸し
- ・ごぼうのコーヒーゼリー



提案メニューは、試食会を経て大量調理用にアレンジした。

はしっこごぼうチップは、食品素材として扱いやすく、料理の見た目にもアクセントとなり、トッピングにも向いていたため、大量調理で活用しやすかった。一方、揚げたことから脂質の摂取の面では、調理工程を工夫したり、栄養バランスに気をつけなければならないことが難しかった。

【はしっこごぼうプロジェクト×学校法人盈進学園 東野高等学校】

3.キッチンカーの出店



高校生や地域の住民などが多数参加する高校文化祭で、ごぼうの端材を使った商品の販売を行った。本活動を通じて、食品ロスについて考えるきっかけを作ることを目指し、キッチンカーでの商品の販売や集客は、高校の生徒さんと共に行い、年代を越えて連携を図った。販売したメニューは、ごぼうを使用した商品（きんぴらごぼう、ごぼうサラダ）を挟んだ総菜パン2種類とごぼう茶を使用したドリンク（ごぼうコーヒー、ごぼうティー）、はしっこごぼうチップを使ったポップコーンを販売した。配布チラシは、本活動とフードロスに関するクイズ(正解で割引)を掲載し、楽しく学べるように工夫した。



考察・まとめ

ごぼうの端材を使用した商品の開発と販売を通じて、約18kgのごぼうの端材を廃棄することなく使用できた。これは、ごぼう約121本分（150g/本の場合）に相当する量のロスを削減できたことになる。本活動では、ごぼうの端材の活用方法を一から検討したことで、これまで廃棄していたごぼう端材からは思い浮かばないようなデザートやドリンクに使用することができた。新しい視点で見ること、新たな付加価値を見出して開発ができた。本活動を通じて、食品ロス削減に向けた取り組みは、食材の可能性や魅力を高めることにも繋がっていると感じた。さらに、端材を活用した商品やレシピが広まれば、大幅な食品ロス削減に繋がると期待できるものであった。このような活動を自ら考えて実行することで、環境にやさしい持続可能な消費を考える様々な立場の人たちと繋がり、交流を図りながら活動をより広く展開できると推察された。

謝辞：本活動を遂行するにあたり多くの方々のご協力を賜りました。ここに感謝申し上げます。