

農業、地産地消、食育・教育、女性の活躍

規格外野菜も食べられるのにもったいない**活動の経緯**

規格外野菜が「形が悪いだけ」「少し大きい/小さいだけ」などの見た目だけの理由で大量に廃棄されることを知り、令和4年度より周りの人に現状を知ってもらうこと並びに有効利用するための活動に取り組む。

活動の概要

規格外野菜などを使用した商品開発、地元農家と連携した直売所の運営、規格外野菜を知ってもらうためのイベント開催を実施し、収穫・加工・販売を通じ、農家と消費者の橋渡しを目指す。



廃棄野菜のレスキュー



廃棄野菜・廃鶏を使用したお弁当

活動の成果、主な実績等

○規格外野菜や廃鶏を使用した弁当、総菜及びクレープを販売。惣菜やお弁当は可能な限り廃棄0化を目指し、余剰生産はせず日々利用客の動向を見ながら生産量を決めている。

○店舗内に直売所を併設し、規格外野菜をメインテーマに旬の野菜を直接見て、触って選んでもらえるようにしている。また、規格外野菜のトマトやナスが出た際には詰め放題イベントを行い、人気となっている。なお、令和4年度の店舗来場人数と売上は、1,563人、約260万円であるが令和5年度は大幅に増加する見込みである。

○規格外野菜の現状をもっと周りの人に知ってもらうため、夏祭りを店舗で開催し、子供たちにもっと野菜を知ってもらうように、野菜すくいや野菜輪投げなどのイベントを実施している。