

地域資源を活用した新しいフードビジネス_2025

—農産物の廃棄削減、知名度向上に向けて—

柴田学園大学 生活創生学部
フードマネジメント学科 1年 アップサイクル
○工藤心来、石田恵、蒔苗天翔、山上朔

1. みどり戦略との関連性

- (1) -③ 資源のリユース・リサイクルに向けた体制構築・技術開発
- (4) -① 食品ロスの削減など持続可能な商品の拡大
- (4) -② 消費者と生産者の交流を通じた相互理解の促進

2. 目的

青森県は農業産出額で東北1位（全国7位）を誇り、特にりんご・にんにく・ごぼうの生産量は全国1位となっている¹⁾。しかし、生産量が多いがゆえに、加工工程で生じる残渣や規格外品の増加といった課題も深刻化している。りんご加工の際に発生する残渣は、令和4年度で18,414tにのぼる。加工残渣の多くは再利用されているものの、その用途は主に堆肥や飼料に限られており、食品素材として活用されているのはわずか6%にすぎない。そのため、毎年約1,000tの残渣が廃棄されているのが現状である。ごぼうについては、形の不揃いや傷などを理由に年間3,000tが規格外品として扱われている。これらは市場に流通せず廃棄されるか、もしくは通常より大幅に安い価格で取引されている²⁾。さらに、知名度の問題として、弘前市で栽培されている「清水森ナンバ」は認知度が低く、地域外ではあまり親しまれていない。これらの状況を踏まえ、青森県の農産物が抱える課題解決に向けて、具体的なアイデアを提案する。

3. 提案内容

提案①

ターゲット
観光客・地域の人



観光客だけでなく地域の人もターゲットにすることで、青森の食産業を盛り上げていく。経済効果の拡大や地域の魅力再発見などが考えられる。

ナンバ、りんご、サバ、ごぼうを使った定食屋



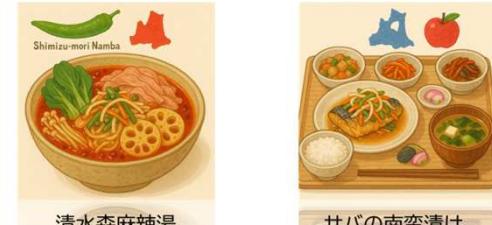
津軽地域限定の定食屋さんを作る。主にナンバを使用した定食の提供。津軽に来てまで食べたいと思わせるようなコンセプトの店を提案。

お土産・お菓子の販売



定食屋さんと一緒にお土産としてお菓子の販売も行う。アップルファイバーのアップルパイやごぼうチップスなど。

定食屋で提供するメニューの案



清水森麻辣湯
・ナンバの辛みをスープに使用
・麺の生地にアップルファイバーを混ぜる

サバの南蛮漬け
サバとナンバの主菜
・ごぼうの小鉢

提案②

ターゲット
すべての人



提案内容1に比べて規模を大きくすることで、より多くの人に青森の食産業について知つてもう。

SNSでバズらせる

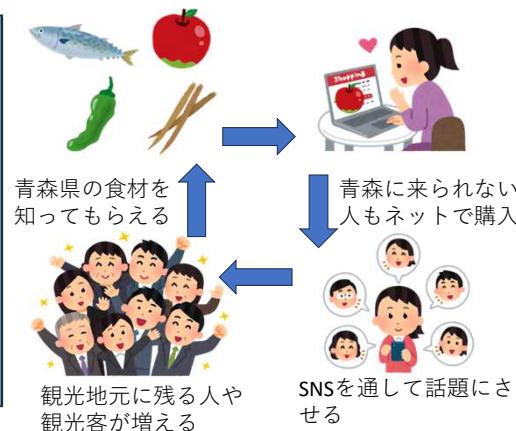


インスタグラム、TikTokなどを用いて料理をバズらせる。日本だけでなく海外にも影響を与える。キャラクターも作り、親しみやすさを感じてもらう。

ネット販売を行う



青森の○○が食べたいと思ったら、すぐに購入できるネット販売の提案。県内外関わらず利用してもらい、青森の食材を身近なものにする。



4. まとめ・考察

本提案は、青森県で問題となっている農産物の廃棄と知名度の低さを、地域食材を使った定食や加工品の開発、SNS発信、ネット販売によって解決しようとする取り組みである。規格外品や残渣をメニュー化することでフードロス削減につながり、観光客・地域住民ともに利用しやすい形で地元産品の魅力を伝えられる。また、SNSやオンライン販売を併用することで、県外への認知拡大も期待できる。これらは農業・観光を結びつけ、地域資源を活かした持続的なフードビジネスの実現に有効であると考えられる。

5. 参考文献

- 1) 青森県の農林水産業の概要（令和7年度版）、農林水産省のホームページ、
<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/tiho/attach/pdf/todouhukengaiyou-2.pdf>
- 2) 青森県の産業（農林水産業）、青森県のホームページ（2023年）、
https://www.pref.aomori.lg.jp/k-kensei/sangyo_agri.html