



「エシカル×地域性」資源活用

～奥州市の恵を麺に結ぶ奥州市活性化プロジェクト～

岩手県立水沢農業高等学校食品科学科

農産食品専門分会3年 橋階奏子 高橋咲衣 岩繰七聖 岡本愛璃

キーワード：食品ロス・産業廃棄物削減 規格外農産物 資源活用 6次産業化 地域活性化 SDGs12つくる責任つかう責任

1 みどり戦略との関連性と研究の背景

日本国内では、豆腐・豆乳製造の副産物であるおからが年間約70万トン発生している。その利用状況は、食用約1%、飼料65%、肥料25%であり、残り約9%（約6.3万トン）は産業廃棄物として化石燃料を使い焼却処分されているのが現状である。本校の豆腐製造では年間約80kgのおからが発生し、豆腐とのセット販売や菓子・パン製造に活用しているが、約40kgは廃棄していた。

そこで、**みどりの食料システム戦略（具体的な取組）の3「ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムの確立」**と関連した食品ロスや産業廃棄物削減、そしてSDGs12「つくる責任 つかう責任」を意識した商品開発に取り組むことにした。さらに、「地域課題の見つけ方とアプローチ」に関する講演会に参加し、「一つではなく複数の地域課題を組み合わせることで新しい価値が生まれる」というアドバイスを受け、食の力で奥州市の課題解決に貢献したいと考えるようになった。奥州市の人口ビジョンアンケートによると、市民が住みにくいと感じる理由の62%が「まちの活気が足りない」ことだった。これらを踏まえ、私たちの活動目標を次のように設定した。

2 活動目標

副産物を無駄にせず資源として活用し、地域ブランドとなる商品を開発することで地域振興を図る。また、消費者が環境に配慮した商品を選択できるよう、情報発信を行う。

3 取組内容

（1）おから廃棄ゼロの商品開発

- ・おからみそ おからと米麴を自家醸造 麴の米は本校の規格外米
- ・コチュジャン おからみそをベース
- ・ゴマみそだれ おからみそをベースにごまの風味を効かせたたれ

（2）「エシカル×地域性」資源活用のメニュー開発

「う～ん米（まい）麺」

水農の規格外米でグルテンフリーの米麺を製造（兼平製麺所に製造委託）
米麺におからみそベースのゴマみそだれを合わせる混ぜ麺に
トッピングは本校または奥州市産の規格外野菜を活用

（3）地域での発表

- ・高校生スタートアッププロジェクト（奥州青年会議所主催）出場 最優秀
- ・おうしゅう探求フェスタ（奥州市教育委員会主催） 出場
→「う～ん米（まい）麺」地域ブランド麺に育て奥州市を活性化したい旨を発表
→ 奥州市青年会議所、奥州市6次産業化地産地消推進協議会から活動資金援助決定

（4）地域イベントに参加し「う～ん米麺」を販売

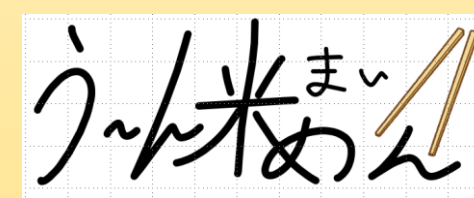
- ・奥州ビックバンフェスタ
- ・奥州産業まつり
- ・水農即売会



おからみそ製造



兼平製麺所見学



おうしゅう探求フェスタ



令和7年7月4日 岩手日報

4 成果

- （1）本校おからの廃棄ゼロに成功した。
- （2）規格外農産物を利用し、食品ロス・産業廃棄物削減に配慮した資源活用に取り組めた。
- （3）イベントで「う～ん米（まい）麺」を販売し活動のPRを行うことで、地域活性化にも貢献できた。
- （4）企業や各種団体との連携、人との繋がりができた。

5 今後の課題と展望

- （1）地域ブランド麺として「う～ん米（まい）麺」を提供してくれる飲食店を探す。
- （2）たれの個包装を委託できる業者を探し、「う～ん米（まい）麺」を加工品として販売できるようにする。
- （3）奥州市ふるさと納税返礼品（「う～ん米（まい）麺」加工品）を目指す。
- （4）地域事業者のおからを集めみそに加工し、地域全体のおから廃棄ゼロを目指す。