

食品ロス対策！！ 出汁がらの有効活用

秋田県立羽後高等学校 THE・おにぎり

研究の目的&みどり戦略との関連性

道の駅うご端縫いの郷では、そばつゆを調理する過程で昆布と鰹節の出汁がらが大量に出ると伺い、食品ロス対策のために、これらを活用した商品開発に取り組むことにした。また、研究の成果として、考案した商品を学校祭や道の駅で販売し、食品ロスに関心をもってもらう機会にしたいと考えた。

この取り組みは、みどりの食料システムの「環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進①食品ロスなど持続可能な消費の拡大」に関連している。

出汁がらの活用方法の検討

- ・おにぎりを作る
 - ・ふりかけにする
 - ・佃煮にする
- 学校祭や道の駅で販売することを考慮し、**おにぎり**に決定

アンケート調査

全校生徒にアンケートを行った。（回答者47名）

Q1. おにぎりは好きですか？

大好き40.4% 好き44.7% 普通14.9% 嫌い0%

★8割以上が大好き・好き。おにぎりが嫌いな人はいなかった。

Q2. 好きなおにぎりの具は何ですか？

1位 鮭 22票

2位 ツナ・ツナマヨ 14票

3位 明太子 12票

4位 梅 11票

5位 すじこ・**おかか**・**こんぶ** 5票

6位 たらこ 4票

その他：いくら、エビマヨ、わかめ、肉

Q3. 昆布のおにぎりは好きですか？

好き51.1% 普通34% 嫌い14.9%

Q4. おかかのおにぎりは好きですか？

好き36.2% 普通48.9% 嫌い14.9%

試作①かつおぶしおにぎり

好きなおにぎり2位のツナマヨを参考に、おかかマヨネーズとおかかのみ、おかか天かすの3種類を試作した。

試食してもらった結果、おかかマヨネーズがとて人気だったため、

「**おかかマヨおにぎり**」

を商品化することにした。



試作② 昆布おにぎり

1回目：好きなおにぎりアンケート4位の梅と昆布を組み合わせた梅昆布おにぎりを試作した。梅の味が強く、昆布の味がしないことから梅を入れるのは断念した。

2回目：昆布の佃煮を調理したが、硬くて味が薄かった。

3回目：味の濃さは改善されたが、まだ硬かった。

4回目：細かく切って圧力鍋で煮ることで硬さも改善された。硬めの佃煮なので混ぜご飯にして食べやすくして「**昆布佃煮おにぎり**」が完成した。



結果と考察

- ・一個あたりの消費量が多い佃煮やふりかけにする案もあったが、おにぎりは学校祭で年代問わず購入してもらえたので、食品ロス削減には良い商品だと思った。
- ・道の駅で商品として販売すれば、持続的な食品ロス削減を実現できると思った。

研究を終えて

「おにぎりを作ろう！」と言うのは簡単だったが、そこからの材料やレシピの考案、試作等の開発の流れがとても大変だった。社会に出たら、このような企画に携わることもあると思うので、社会人になる準備として、良い経験を積むことができた。出汁がらの提供やおにぎりの製造に協力してくださった道の駅さんに感謝したい。