

Today's goal

Let's come up with the idea
how we can reduce food waste
collaborating with the local
government, industries, and
food producers.

Food Waste

About Food Waste

Food waste . . .

food which is thrown out

though edible

the amount of food waste in 2022

= about **4.72 million tons**

About Food Waste

「**industrial food waste**」

food waste caused by business activities

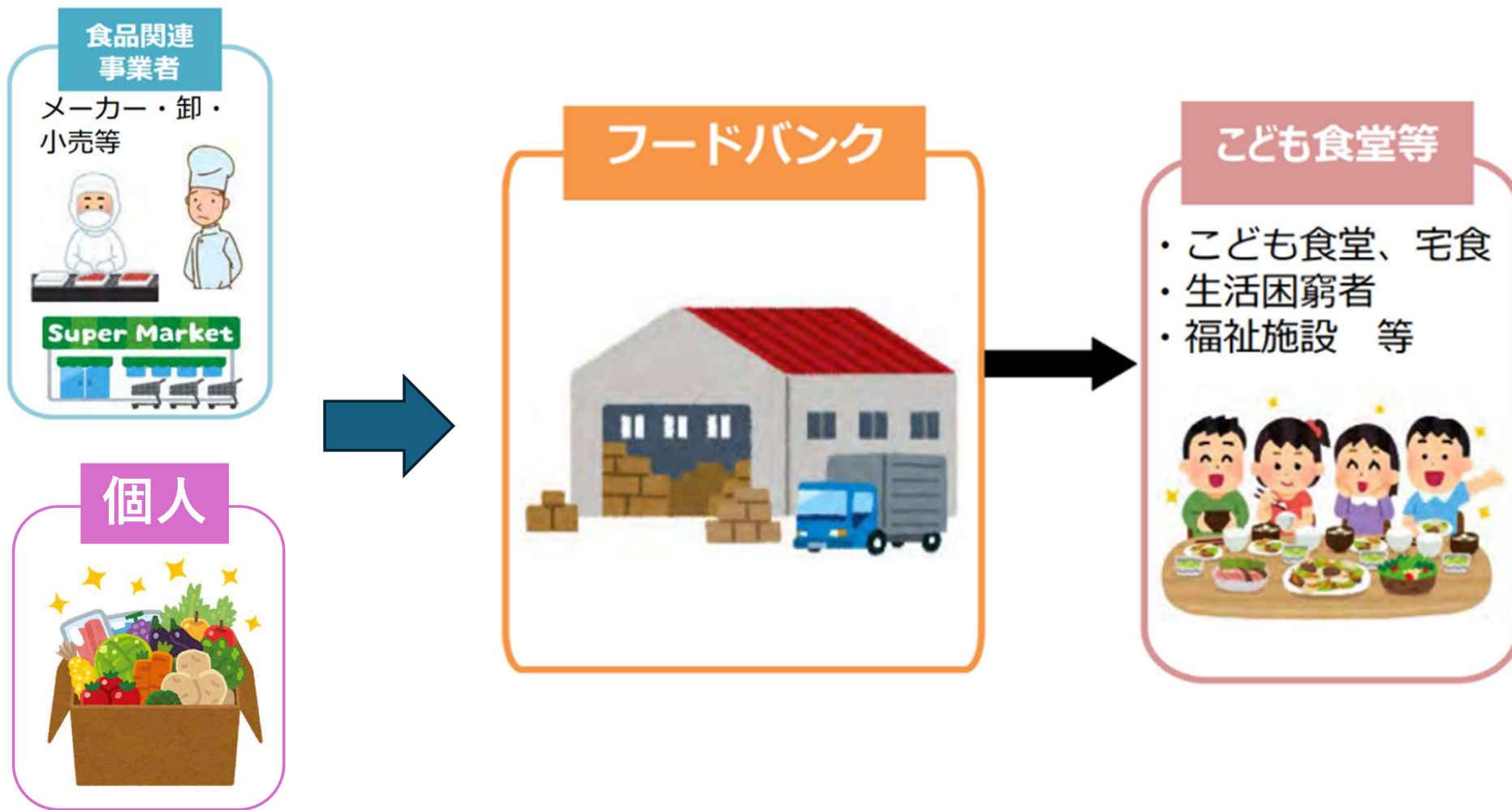
Food Manufacturing Industry,
Food Wholesale business, Food Retail,
Restaurant Industry

「**household food waste**」

food waste caused by each household

About food banks

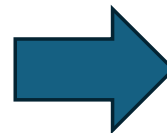
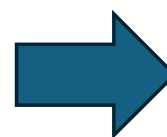
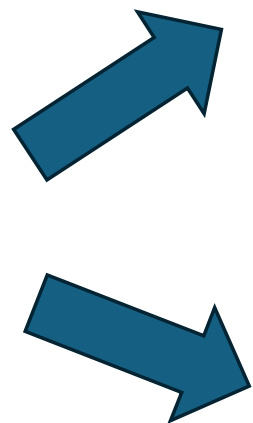
How food banks work



How food banks work



衛生的
安心・安全



**How high school students
work to solve food waste
problems**

徳島県立阿波西高等学校

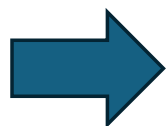
学校家庭クラブ活動

地域を想い、地域と共に豊かに生きる

～阿波ベジの魅力再発見！自分たちができること～

徳島県立阿波西高等学校

阿波ベジ



商品開発



レシピづくり

規格外野菜 (imperfect vegetables)
廃棄野菜 (vegetables to be discarded)

香川県立高松東高等学校

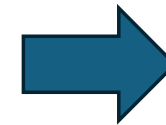
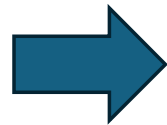
学校家庭クラブ活動

子ども食堂

～3年間の取り組みを通して学んだこと～

香川県立高松東高等学校

廃棄食品(food to be discarded)



子ども食堂
開催



「**industrial food waste**」

food waste caused by business activities

Food Manufacturing Industry,

Food Wholesale business, Food Retail,

Restaurant Industry

「**household food waste**」

food waste caused by each household

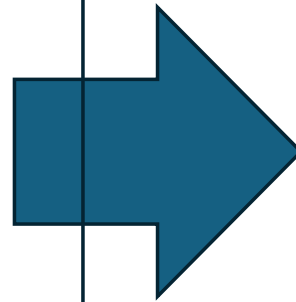
What did you learn from
Ms. Kanamaru?

Share what you have learned
with your partner(s) !

You



**Industries
Food producers**



**Consumers
People in need**

阿波西高校(阿波市)の家庭クラブの生徒と同市市場町でスイーツの製造販売を手がける内藤歩美さん(29)が、市産野菜「阿波ニンジン」の魅力伝えようと、ニンジンを使ったパウンドケーキを共同開発した。タンパク質が豊富な原料を使って高齢者のフレイル(虚弱)予防に役立てるほか、形や傷が原因で出荷できないニンジンを使って食品ロスの削減にもつなげている。

阿波西高生と菓子職人開発

商品名は「阿波ベジにんじん米粉ケーキ」。ニンジンと相性が良い甘納豆を採用し、素材で優しい味わいが楽しめる。ニンジンは傷があるなどで出荷できないものを市内の農家から直接仕入れた。筋肉量の減少を防ぐタンパク質が豊富に含まれた大豆粉や豆乳ヨーグルトを使用している。

同校では昨年度から、阿波ベジをPRしようと、ホワレンソウやトマト、ニンジンを用いたスイーツの商品開発に取り組んできた。その中で、規格外で出荷できないニンジンを使ったパウンドケーキを企画した。

商品化に向けて内藤さんに協力を依頼。5月に講師として招き、使用する材料や生地の混ぜ方などを教わった。その後、内藤さんが水分量を調整するなどの試作を繰り返し完成

- 「規格外」を有効活用
- 高齢者の虚弱予防も

させた。

今月8日、商開発に携わった生徒を代表して3年の坂東彩音さん(17)と佐藤愛里奈さん(17)、2年の河野賢久さん(16)の3人が同市阿波町の通所介護施設「デイセンターお龍」を訪れ、パウンドケーキを利用者に振る舞った。3人は「もう一度食べたいと思ってもらえる商品になればうれしい。今後も阿波ベジの魅力を広く伝えていきたい」と意気込んだ。

パウンドケーキは1個320円。内藤さんが営む「手作りケーキのお店MER(メル)」のほか、市場町の産直市「JA夢市場」でも販売している。内藤さんは「素材にこだわり開発した。栄養が豊富なので子どもから高齢者まで多くの人に食べてもらいたい」と話している。(福壽美結)

一石二鳥 ニンジンスイーツ



【上】市産ニンジンを使った「阿波ベジにんじん米粉ケーキ」を開発した阿波西高の生徒＝阿波市の同校【下】介護施設の利用者(左の2人)に開発したスイーツの感想を聞く阿波西高の生徒＝同市阿波町のデイセンターお龍



サンリバー大歩危売却

三好市、来年3月末に

三好市は、市所有の温泉宿泊施設「サンリバー大歩危」(同市山城町西宇)を来年3月末に売却する。民間の資金やノウハウを生かし、集客力を高める狙い。9月中に事業者を選ぶ。

施設は1980年完成の上8階建て延べ1878平方メートル。西館(鉄筋コンクリート・鉄骨6階建て延べ3117平方メートル)と2001年に増築した東館(鉄骨一部鉄筋コンクリート地下1階、地

上8階建て延べ1878平方メートル)がある。宿泊定員は110人で、昨年度の宿泊客は1万9484人だった。02年に山城町が国の外郭団体から買い取り、町が出

資した財団法人や町の第三セクターが運営してきた。合併後は指定管理者制度を導入。14年から、兵庫県の淡路島や鳴門市で温泉宿泊施設を経営する「かいげつ」(兵庫県)が運営を担っている。

同社は利用料金収入などで施設を運営し、市からの指定管理料はない。市観光課は「公の施設として管理を進めている。(原田志保里)

事業者は公募型プロポーザル方式で選ぶ。応募資格は法人であること、温泉宿泊施設を運営するのが条件。事業計画や価格の提案書を9月17日まで受け付ける。プレゼンテーションを行い、同月下旬に事業者を決めて契約する。

市が所有する温泉施設はサンリバーの他に4カ所あり、西祖谷山村尾井ノ内の「秘境の湯」も売却の準備を進めている。(原田志保里)



化粧水を商品化した徳島市立高の生徒＝鳴門市瀬戸町明神

規格外ワカメ活用 化粧水を商品化

徳島市立高の3年生女子

徳島市立高の3年生4人が、鳴門わかめの加工販売を行う阿波市場（鳴門市）と連携し、通称廃棄する規格外品のワカメを有効活用した化粧水「シー」を商品化した。同世代に手にしてもらおうと、価格を抑えたりデザインを工夫したりするなど、女子高生ならではのアイデアが盛り込まれている。使用しているのは、ワカメの根元にあるひだ状の部分「メカブ」から抽出する「フコイタン」という保水力の高い成分。100ミリ入り1500円以内の2種類で、年内に生協や量販店、関東のセレクトショップなどでも発売する予定だ。

興味のある分野の調査書を通

価格抑えデザイン工夫

して進路設計に役立てる「市高レインボープラン」の一環。2023年7月に4人が特産物について調べようと阿波市場の工場を訪ね、上野伸介社長から商品開発を提案された。食品が化粧品に生まれ変わるとともに興味を持った4人はすぐに開発に着手。若年層の関心を引くシンブルなデザインや半透明の容器、オリジナルキャラクターなどを考案した。化粧水は同社の既製品とほぼ同じだが、包装などを省いてコストを抑えた。男性用の化粧水も企画しており、リーダーの今津海玲さん（17）は捨てられてしまう食糧物でも工夫すれば商品になるという考えを広めたい」と話した。（吉田直哉）

たい」と話した。23日に作業

1株ずつ車に植え付ける生徒ら「徳島わかめの姿を六面

た。全国草農ら雑18026しにモ



About your idea to solve the problem of industrial food waste

1 Who do you collaborate with?

2 How can you solve the problem with the local government, industries, or food producers? (What product? What service? etc.)

3 What effect can you make on your society?

Group discussion

1 Who do you collaborate with?

I would like to collaborate with blueberry farmers and a sake shop.

2 How can you solve the problem with the local government, industries, or food producers?

I would make blueberry wine with discarded blueberries.

3 What effect can you make on your society?

Revitalization of Mima city with the wine.

Group presentation

Evaluation