

フードロス削減プロジェクト「非常食も考えたエシカル食」を試作

(徳島県立吉野川高等学校)

エシカル消費について、学び、取り組む吉野川高校が、「エシカル消費」や「災害時における非常食」をテーマに、フードロス削減プロジェクトを実施。

□ 吉野川高校では、人体・環境への負荷、さらに人権などに配慮したエシカル消費について、学び、取組を実施。

- 自然にやさしい有機農法による栽培
- 世界の人にやさしいフェアトレード、地産地消の取組
- 環境にやさしい**食品ロス削減の取組** など

□ 高大連携によるフードロス削減プロジェクト「非常食も考えたエシカル食」の試食会を開催。

徳島文理大学短期大学の教員や補助学生の指導を受けながら、徳島県産の農作物や冷蔵庫等にある余り物を用いて非常食を試作。かぼちゃや**普段捨ててしまうブロッコリーの葉の部分**を麺に練りこむ料理も試作。

〈左：野菜もったいないヌードル〉

〈右：ボンデケーキ（スイートポテトのチーズパン）

紫白菜のコンフィチュール（ジャム）添え〉〈高校生と大学生が連携して調理する様子〉



□ エシカル消費を推進するエシカル消費リーディングスクール事業として、**実験・実習体験**。

有機栽培とそうでない栽培の比較栽培に取り組んでおり、四国大学短期大学の学生とスダチの成分分析の体験や**通常廃棄されるユズの皮**を利用したエシカルパウンドケーキ等の作成を実施。

〈ユズの皮を利用したパウンドケーキ〉



災害時の非常食としても保存ができるよう改良予定。

〈試食会の様子〉

試食会では、生徒や来客者に「フードロス」や「自然災害」への意識を高めてもらい、日頃の消費生活に関しても見直してもらった機会となった。