

佐屋高校 園芸科学科 ベジタブルコース3年生 「食品ロス削減もったいないプロジェクト」

佐屋高校園芸科学科3年生ベジタブルコースでは、本校の農産物で、廃棄せざるをえないトマト・イチゴ（例えば、裂果トマト、傷つきイチゴ等の規格外農産物）で、食品ロス削減のため、有効利用できる方法はないのか検討を行うなどのプロジェクト活動を行っている。そこで、本校の規格外トマト・イチゴ（廃棄せざるをえないトマト・イチゴ）のパウダーをクロワッサン生地に練り込み、ドライトマト・ドライイチゴを入れたクロワッサンを製造、販売している。規格外トマト・イチゴとラム酒の調和がよく、定期的な校内販売や文化発表会（佐屋高校文化祭）、地域のイベントのあいさいさん祭り（愛西市のお祭り）で販売しているが、「美味しい。」と大変好評である。



3年生集合写真（水耕温室前）



販売予定のイチゴクロワッサン



ドライ商品製造

「美味しい」と好評のクロワッサン

令和5年度、このプロジェクトに対して、「公益財団法人武田科学振興財団」と「株式会社大垣共立銀行」より助成金が頂けることになり、クロワッサンだけではなく、トマトチップス（ドライトマト）・イチゴチップス（ドライイチゴ）の製造、販売も行っており、最近では、規格外農産物を利用したドライキュウリ・ドライナス・ドライピーマン等の製造、販売も手がけ、「食品ロス削減もったいないプロジェクト」は広がりを見せている。