

廃棄野菜を使って被災食を作る

2年 5組 19番 塩見 苺愛

アブストラクト

地域の廃棄予定の野菜を使って被災食を作る

はじめに

廃棄予定の野菜を使用して被災食を作ることで、「地産地消」「食品ロス」などの地域問題の解決し地域の活性化につながると考えたから。

1 実験、文献調査、社会調査など

廃棄野菜の量は約58万t これらの野菜は規格外野菜として廃棄されている。

【函館市のホームページ引用】函館市の令和4年度食品ロス実態調査によると、燃やせるごみのうち、生ごみが全体の約40%であり、この生ごみのうち、食品ロス(直接廃棄(※2)、食べ残し)の割合が約24%となっており、食品ロスを含む生ごみを減らすことが課題となっています。

【地域の食べ物】

トマト→北斗 ジャがいも・さつまいも・かぼちゃ→厚沢部 函館→じゃがいも りんご→七飯 アスパラ→江差 昆布→南茅部 ねぎ→八雲

【被災食観点】

実際に東日本大震災の被害にあった方々に「食べやすい被災食の形状」を聞いてみました。

↓

結果...保管・持ち運びのしやすさ、日持ちなど機能面を考慮すると、

フリーズドライの食品が一番良いということがわかった。(一応お湯は入手はできる)

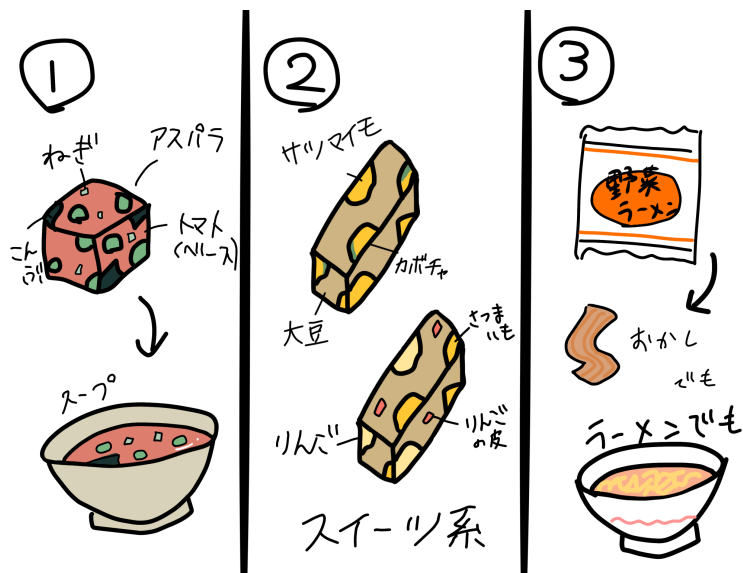
2 結果

被災食を実物化するためには、フードドライの専門家の方や実現の可能・不可能を見極める専門家の方の協力が必要だとわかった。

3 考察

まず、実現可能なのかを北海道立工業技術センター様に相談し、ご判断いただいたうえで、多くの食品関連の探求や支援をされている嘉堂フーズ株式会社様にご協力いただいたら、良いのではないかな。

4 まとめと結論



・トマトをベースにねぎ、アスパラ、昆布を使用し、フリーズドライにする。→トマトスープ

・さつまいも、大豆、かぼちゃ、りんご(皮も)を使用して、フリーズドライにする。→さつまスティック

・野菜もろもろと麺をフリーズドライにする。→お菓子・ラーメン

また先生から頂いたアドバイスを考慮し、被災食という形ではなく「＋栄養食」「簡単ごはん」という形も考えました。

5 課題

フードライの専門家の方や実現の可能・不可能を見極める専門家の方と連携を取るために、資料作り・話し合いを行う。(北海道立工業技術センター様、嘉堂フーズ株式会社様などニアプローチしていきたい)

6 謝辞

このテーマを考案してくださった3年次の先輩方、長澤元子先生ご協力ありがとうございます。

このテーマを発展させていけるように頑張ります。

7 参考文献

1) 函館市ホームページ・廃棄野菜

<https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2019031300032/files/syokuhinnrosutirasi.pdf>