

# フードロスをなくせ!いちごスイーツプロジェクト ~規格外いちご「かおり野」を使用したお菓子のプロデュース~

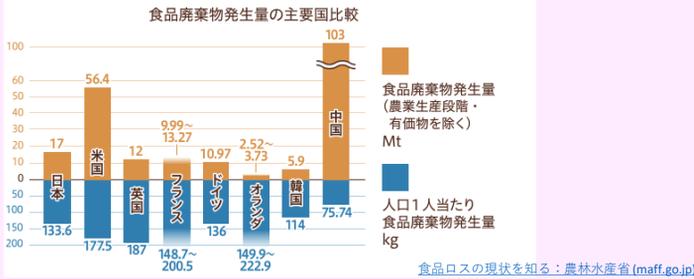
実施主体：伊勢農業協同組合（JA伊勢）

## 規格外いちご使用！皇學館大学生考案スイーツ！！

3年現日 關口智万	3年現日 押川なごみ	3年現日 小坂心音	3年現日 河野美玖	3年現日 花井琴音
3年国文 田中琴音	3年国文 仲家由夏	3年国文 山中永羽	3年国文 中西あんじ	2年教育 安立咲穂
2年教育 足立彩恵	2年教育 三宅由夏	2年教育 東海里奈	2年教育 谷口奏来	2年教育 前野凧沙
2年国史 徳重雄哉	2年コミュ 山口真央			

### フードロスとは

今日、世界中で「フードロス」と呼ばれる食料の大量破棄が問題となっている。それは日本も例外ではなく、年間約612万トン(2017年度推計値)もの食料が廃棄されている。



### 活動概要

2024年7月頃から現在まで、いちごのフードロスを削減するためのレシピ開発をJA協働のもと進める。

【7月】  
初回ミーティング

【8月】  
レシピ考案、ミーティング

【9, 10月】  
試作、ミーティング

【11月】  
試食会（「みんなの大相談会」inJA伊勢）

【12月】  
試食会（「JA伊勢合併5周年イベント」in宮りバー度会パーク）



### 活動目的と使用するいちご

JA伊勢では「かおり野」「章姫」といったいちごの栽培を行っているが、ここでも規格外となり廃棄対象となる食料が生まれた。本活動は、それらのフードロスを削減することを目的とし、皇學館大学の生徒とJA伊勢が共同でいちごを使ったスイーツ作りに取り組むものである。

かおり野：優れた香りを有している事、「リナロール」というフレッシュな甘い香気成分を多く含んでいて、いちごの甘味との相乗効果でより風味豊かに感じられる。

章姫：果皮は濃橙赤色で、果実は少しやわらかめで口当たりがよく、果実も豊富。酸味が少なく甘味をしっかりと感じられるいちごである。

酸味



### 今後の活動

引用:<https://www.takano-ichigo.com/p/22/> , <https://www.kudamononavi.com/zukan/strawberry/akihime>

今後は「いちごのスコーン（いちごバターとジャムを添えて）（仮名）」を販売する予定。現在、価格設定やデコレーションの話し合い、ポップなどの準備を行っており、3月22日に販売予定。販売終了後売上分析、今後の販売に向けて商品の改良を重ねていく予定。本プロジェクトに参加している学生メンバーが比較的多いため、活動日程を調整するのが大変。課題としてはそれぞれの役割分担を明確にし、一人一人が責任を持って取り組む必要がある。

### 【その後】

3月22日（土）のオープンキャンパスにて「いちごのスコーン（いちごバターとジャムを添えて）（仮名）」を販売予定

