

広がる！規格外トマトの可能性！～地域に広げるエシカルの輪～

愛知県立渥美農業高等学校

取組概要

- 田原市の規格外トマト**廃棄削減**を目標に活動

食用として問題ないが、色や形が市場規格に合わず廃棄

▶▶▶ 生産量が多いことに伴い、規格外も多く発生（9,000kg/年）
農業地帯であるが故に抱える**地域課題**

- これまでの**活動実績**

R
3

① 飼料として活用

本校で飼育する黒豚の飼料として給与（エコフィード）

R
4

② 商品開発

規格外トマトをたっぷり使用したレトルトキーマカレー開発
防災食として利用可能、地域内での6次産業化に成功

R
5

③ 肉質向上による豚肉の**高付加価値化**

規格外トマト給与で豚肉中のうまみ成分向上の可能性を発見
捨てられる規格外トマトに飼料としての価値を見出した

R
6

④ 地域の**食品ロス削減意識**の向上

食品ロス意識向上に繋がる食育イベントを開催
これまでの取組を通じて食品ロスへ関心を持つきっかけを提供

⑤ **真**の美味しい豚肉を追求

官能評価により“食べて美味しい豚肉”を証明
“エシカルな生産”ができる農業地帯を目指す

年々広がる！規格外トマトの可能性！

R6年度内容

- 地域での食育イベント

市内商業施設において“**オリンピックグ**”開催

▶▶▶ ゲームと販売ブースにより様々な年代の方に大好評！

食品ロス削減を心がける団体“**プロジェクトP**”設立

▶▶▶ 現在会員70名突破！100人を目指して募集中！

イベントのアンケート結果

◎多くの方に楽しんでいただけた

◎食品ロス削減への意識向上のきっかけとなれた

- 真の美味しい豚肉生産に挑戦

食べて本当に“美味しい”と感じる豚肉を**規格外トマト**で作る！

▶▶▶ 食べた味を評価する官能検査を実施

◎規格外トマトを給与した豚肉の方が美味しいと評価！

さらなるデータの蓄積により規格外トマト飼料価値をもたせる

▶▶▶ 現在の農業地帯を**エシカルな生産**ができる農業地帯へ！

今後の展望

- 私たちの取組を規格外野菜を活用するモデルケース化

- いつまでも持続可能な農業地帯実現の一翼を私たちが担う

