

「食」がつなぐ人の輪～フードロスから働く価値を生み出す商品～

生姜は、津山市の特産品です。一般的に販売されている生姜は、規格に合うようにカットして販売を行っています。そのカットの過程で出る切れ端は全て廃棄されています。規格外の生姜を活用した「しょうがみそ」企画・開発を行うことでフードロスに大きく貢献できると考えました。就労継続支援B型事業所では、業務の発注が少ないことで低収入であるという問題も知り、これらの問題を紐づけて同時に解決できるようなアイデアを考えました。

商品コンセプト 「いつもの食事を 150% の美味しさに。一口で感じる津山のしょうが」

津山商業 × 生姜味噌 = つしょうがみそ



高級感を意識したラベルと私たちが作成したHPのQRコードを付与しました。

岡山NEWS WEB
津山の高校生が地域と連携し開発「つしょうがみそ」販売

YAHOO! JAPAN ニュース IDでっと便利に新規登録 ログイン ふるさと納税でPayPayポイントもらえる

トップ 速報 ライブ エコパートナー オリジナル みんなの見聞 ランキング

主な 国内 國際 経済 エンタメ スポーツ IT 科学 ライフ 地域

高校生がショウガみそを開発 フードロスや障害者支援に 道の駅で販売開始/岡山・津山市

7/26(金) 12:01 開始

津山朝日新聞

津山商業高校の生徒が、同山県津山市内の障害者福祉事業所と連携して、規格外の津山生姜を原料とした万能調味料「しょうがみそ」を開発した。フードロス削減や障害者支援につなげる目的。22日から、高尾の道の駅・久米の里で常設販売を始めた。

【写真】道の駅・久米の里で常設販売

規格外の津山産ショウガを使った万能調味料「しょうがみそ」=津山商業高校

商品名は「つしょうがみそ」。ショウガの風味を生かし、さわやかな香りとほどよい辛さで食欲をそそる。

製造元は、国分寺の就労継続支援B型事業所「らくがき」。同校地域ビジネス科と情熱ビジネス部の3年生14人が課題研究でネーミングやラベルの作成、価格、ターゲット設定などに取り組んだ。

テレビや新聞に掲載してもらうことができ、1週間で約150個、1ヶ月で約400個販売することができた。

岡山県立津山商業高等学校 課題研究（地域研究・観光）

私たちの取り組みの様子



商品の企画・開発、卸売業者の選定、販売活動などをすべての橋渡しを私たちが担っています。

私たちが作成した事業スキーム

～「食」がつなぐ人の輪スキーム～

就労支援B型事業所
らくがき
つしょうがみそ開発・製造・販売

美作大学
管理栄養士の資格を持った学生とつしょうがみそを使ったレシピを協同作成

津山商業高校
つしょうがみそプロデュース、フランディング、販売交渉、販売実習、POP作り、HP作成

株式会社タナベ

つしょうがみそ卸売

しょうが選果場
地元事業所

規格外のしょうがを提供

①津山産生姜の
フードロス削減

実現！！

②障がい者雇用
機会の創出

2つの社会課題に貢献！！



道の駅で常設販売。利益の一部は津山市に寄付。ヘルプカード作成の資金へ

私たちがこの企画に携わりました。