



愛知県立佐屋高等学校 園芸科学科 2 年生ベジタブルコース

愛知県愛西市東條町高田 3 9

ストップ フードロス 規格外農産物の有効利用



野菜パウダーを持つプロジェクトメンバー

規格外農産物を有効利用するプロジェクトを令和 4 年 7 月から始めました。トマトの水耕周年栽培を行っていますが、裂果・傷果等の規格外トマトが多い時で、収穫量の約 3 割に達します。令和 3 年までは、廃棄処分していましたが、これは「もったいない。」ということで、令和 4 年から有効利用しています。具体的には、規格外トマトを食品乾燥機でドライトマトに加工し、それを製粉機でトマトパウダーに加工します。ドライトマトとトマトパウダーをクロワッサン生地に入れたり、練り込んだりして、トマト感満載のトマトクロワッサンを製造し、佐屋高フェスタ（文化祭）等のイベント等で販売しています。

また、令和 7 年度は、特に、約 20 種類の規格外野菜を利用した野菜パウダーの製造を行い、あいさいさん祭りなど地域のイベント等で販売しています。