

# 審査員からのコメント

規格外で廃棄される「サツキマス」の有効活用 —高校生の食品開発で西予市の「食」を魅力化プロジェクト—

本作品は、養殖場で規格外となり廃棄されるサツキマスのフードロス対策としての加工品を利用して、多くの人々に受け入れられるおにぎりを開発し、普及活動を行うことによって、地域経済活性化につながることを目的としている。活動においては、試作と改良を繰り返し行うことによって多くの人々に受け入れられるおにぎりを開発し、イベントを利用してPRを行い、学校給食での提供にもつなげるなど、フードロス対策としての加工品の活用という点では大きな成果をあげており評価できる。一方で、本来の目的である地域経済活性化に対しては、品質や販売量、経済性、継続性の観点から、廃棄される規格外のサツキマスだけでなく、正規のサツキマスの商品性を高め、地域外の人々に向けてアピールする必要があると考えられる。そのためにどんなことが必要か、そして自分たちにどのようなことが出来るかを、本活動の経験を活かしながら探索し、サツキマスの開発に継続して取り組むことに期待する。

