

食品ロス削減へ実践例

13日シンポジウム前に ワークショップ 高校生ら報告

山陽新聞社が開催するSDGs×吉備の環プロジェクト「地域課題に挑む」の第2回シンポジウム（13日）の前に、岡山市内で3日

SDGs
吉備の環
地域課題に挑む

金光学園高（浅口市）



夜、オンラインのワークショップがあり、食品ロス削減がテーマのシンポジウムに登壇する高校生や企業関係者ら約20人が流通や販売に適さない食品を有効活用する実践例を学んだ。

がSNS（交流サイト）でPRにも協力する」と述べた。

（金原正朗）

安全性を確かめた上で賞味期限が近い食品を仕入れ、販売する「eco eat 岡山北店」（同市）、規格外野菜を使ったスープの開発を進める岡山龍谷高（笠岡市）も報告。

の3年山本伊織さん（17）は、祖父母が栽培する桃の約7割が皮の傷や変色で贈答用に出荷できず、ジェラートに加工してイベントで販売。酒造会社の協力で酒かす入りも生み出しており「多様なアプローチで、食品ロス問題に目を向け続けてもらえるようにしたい」と話した。

販売されないジャムでグミを試作した山陽学園大（岡山市）の4年金塚優輝さん（21）は、食材活用のアイデアが好評だった経緯を踏まえ、20歳前後の「Z世代」が活用法を考え、食材の販売事業者と購入事業者を結ぶ事業プランを提案。「Z世代

流通や販売に適さない食品を有効活用する実践例を報告したワークショップ

複製転載を禁じます。

©山陽新聞