

【プログラムの内容】

▶規格外、この言葉を聞いてあなたは何を思い浮かべますか？市場（店頭）に並ぶ農作物に関しては、大きさや形に規格（選定基準）が設けられています。この規格（選定基準）に満たない商品は、規格外となり加工品として活用される一方、一部は廃棄処理されています。

また、加工品も売れなければ最終的に廃棄処理となりフードロスに繋がります。伊達市霊山町の特産である“いちご”も例外ではありません。地元農家さんと沢山の協議を重ね、試行錯誤を経て商品開発したオリジナル商品「いちごサイダー誕生物語」の講演を通じて、フードロスを削減する為に自分達ができることや持続可能な地域づくりを考えるきっかけになることでしょうか。

【SDGs「17の目標（ゴール）」と169のターゲット】

- ▶ゴール2（ターゲット2.3）：規格外商品を有効活用することにより農業生産性と所得向上が図れる。
- ▶ゴール8（ターゲット8.9）：商品が売れることが新たな雇用創出や地域活性化に繋がる。
- ▶ゴール12（ターゲット12.5）：売れる商品を開発することで、廃棄物の大幅な削減に寄与する。



規格外商品（小粒・傷あり等）



パートナーシップで商品開発チャレンジ



オリジナル商品の誕生



いちごサイダー」の試飲

事前学習

- ▶日本におけるフードロス、食べられるのに捨てられているゴミの量について調べる
- ▶自分の地域の特産品の規格外の基準について調べる

【施設で対応できること】

- ▶プログラムに関する資料およびパンフレット送付
- ▶リモート会議でのプログラム概要説明および事前打ち合わせ

現地学習

- ▶日本の農産物の出荷基準は厳しく、味は美味しくても規格外（小粒、傷有り、型くずれ等）だと生食では流通しない現状を知る
- ▶規格外商品をジャム等に加工しても売れなければ廃棄となり、フードロスとなる。こだわりや付加価値をつけて、いかに商品化するか？商品を企画する側・つくる側の責任について考える
- ▶商品が売れることにより、新たな雇用が生まれ、地域が活性化し持続可能な取組になることを学ぶ。加えて、商品開発の取組み方や、考え方、開発ステップ、開発手法を知ることができる

事後学習

- ▶ハッシュタグ#道の駅#伊達#霊山でインスタ投稿
- ▶自分達でも今からできるSDGsの取り組み方を探る
- ▶小さい行動や心掛けからSDGsに取り組んでみる

【施設で対応できること】

- ▶道の駅 伊達の郷りょうぜんホームページ (<http://michinoeki-datenosato-ryozen.jp/>) で取り組み内容の紹介が可能。（掲載箇所「NEWS&INFORMATION」を予定）

▶問い合わせ

企業/施設名称：道の駅 伊達の郷りょうぜん

担当名：酒井 祐一

TEL：024-573-4880

営業時間：9:30～18:00

休館日：1月1日（元旦）

受入人数	10 ～ 15名
受入可能時期（休業日）	通年（1月1日を除く）
受入可能時間	10 ～ 15時
体験時間	90分

対象	小学生・中学生・高校生
1人/1回 当たり料金	@400円 (1人1本のいちごサイダー代金を含みます。)
備考 (雨天対応等)	・昼食手配も可能です。（要事前予約） ・1～5月は、「いちご狩り体験」可能。（要事前予約、詳細は要問い合わせ）

