

BeLive

7

「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～

岡山県立津山商業高等学校
チームつしょうがみそ!

「食」がっなぐ人の輪

～フードロスから働く価値を生み出す商品～

津山商業高等学校 × B型事業所らくがき

- 1 つしょうがみそ誕生のキッカケ
- 2 商品説明
- 3 連携 / スキーム
- 4 持続可能な社会を実現するために
- 5 今後の展望

【概要】

就労継続支援B型事業所らぐがき

- 障がい者が社会復帰を目指す
- 利用することで雇用機会の創出



1

つしょうがみそ 誕生のキツカケ

～廃棄される生姜の使い道～

【 つししょうがみそ誕生のキッカケ 】

前年度から、

**B型事業所
らくがき**



津山商業高校

【うどん】 × 【ワッフル】 つしよっふる

廃棄食材を
フードロスに！



【つしょうがみそ誕生のキッカケ】

「らくがき」だけでは

“販売が難しい”



【 つしょうがみそ誕生のキツカケ 】

「らくがき」が商品**を製造**し
私たちが**販売・PR**しよう！



2

商品説明

~つしょうがみそについて~

【商品コンセプト】

「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～

規格外の生姜を使用 ➤ **廃棄物の削減**

「らくがき」と連携 ➤ **雇用機会の確保**



【キャッチコピー】

『いつもの食事を150%のおいしさに
一口で感じる津山のしょうが』



【商品説明】

規格外の**津山産**生姜を用いた万能調味料

「生姜味噌」

- ▶ 商品容量の約**半分**が生姜
- ▶ **2種**の生姜で**風味**、**食感**が豊か



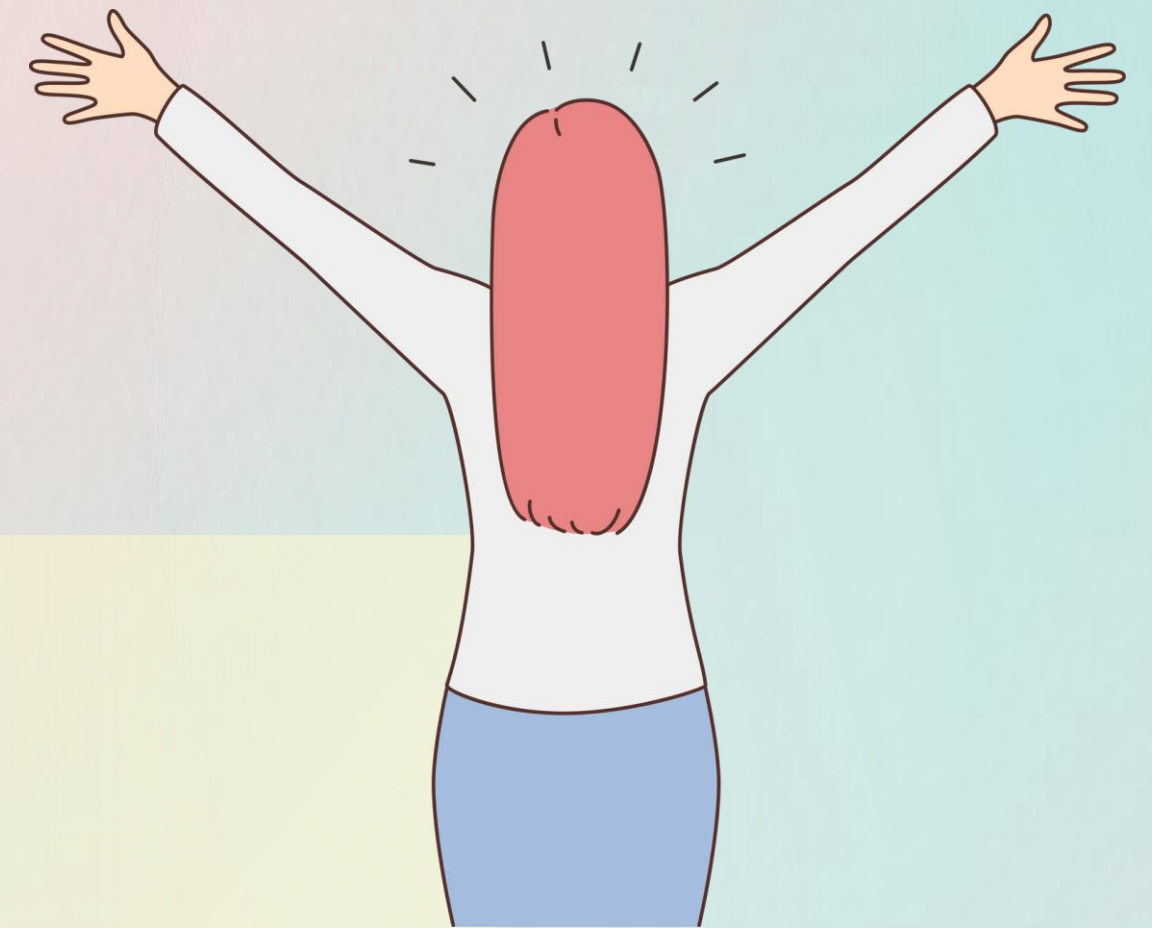
【 つしょうがみその特徴 】

製品の**製造**を利用者の方に委託



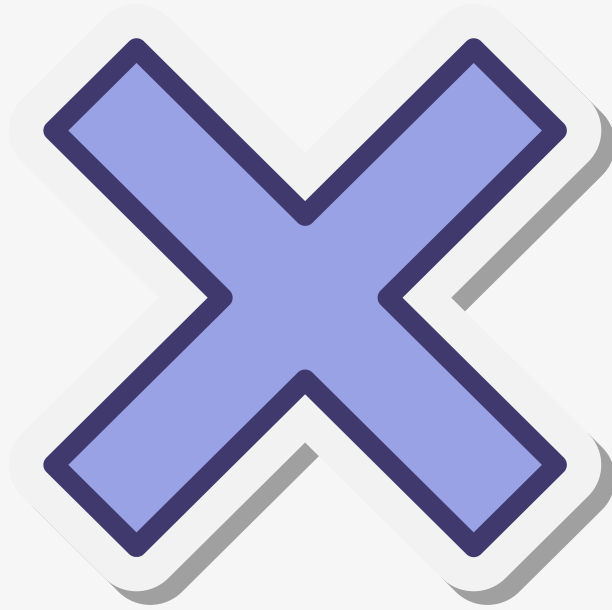
雇用機会を確保

利益を利用者の方の**賃金**に！



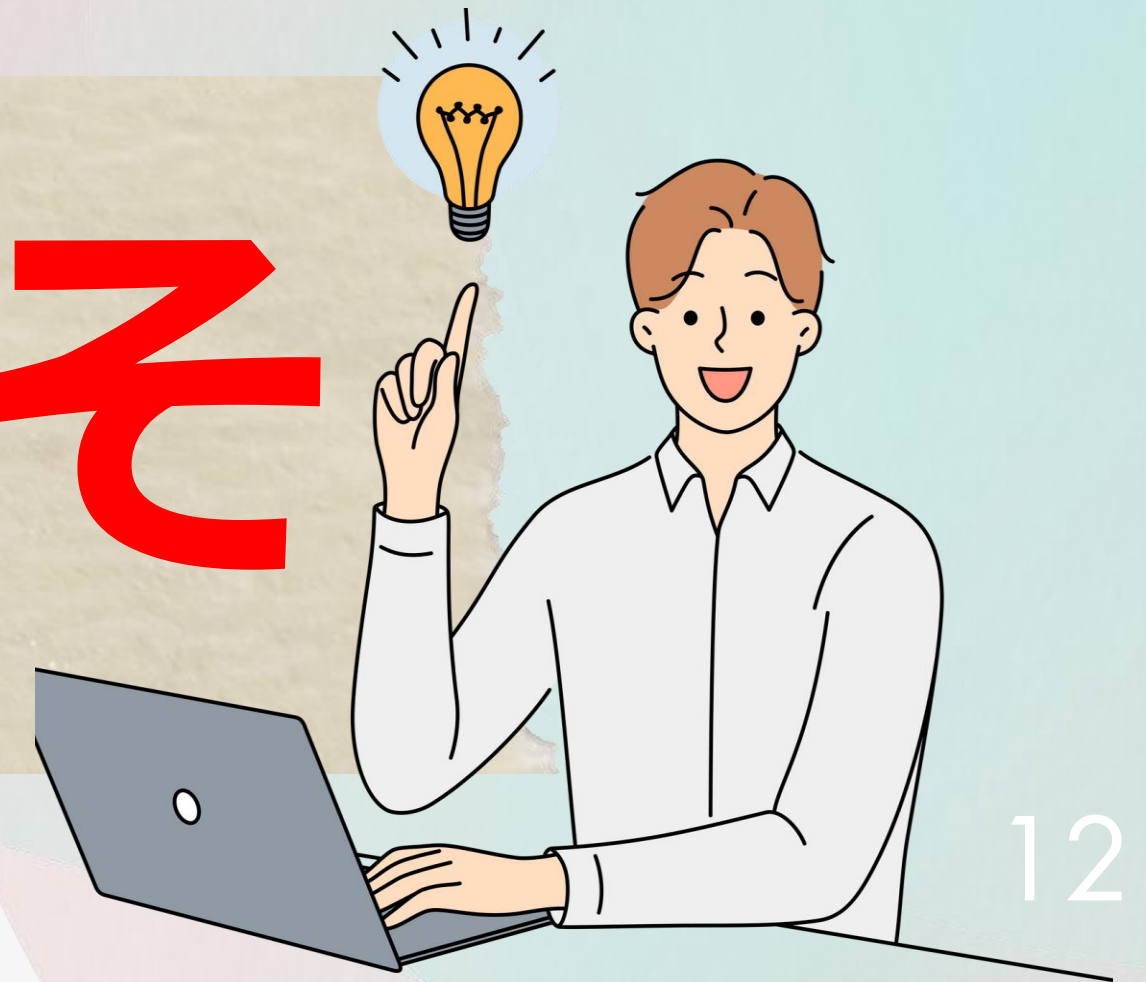
【ネーミングについて】

『津商』



『生姜味噌』

つしょうがみそ



【ターゲット】

▶メインターゲット

30~40代“中年層” 主婦・主夫



▶サブターゲット

津山市への観光客





1カ月で段ボール

約 30 個分の

廃棄量・廃棄費用を削減！！

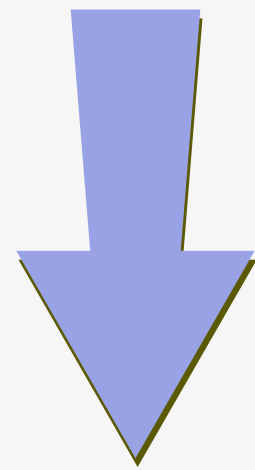
3

連携 / スキーム

～人の輪を作り出す～

【株式会社タナベ】

お土産商品などの商品を**開発**
道の駅「久米の里」へ卸売り



つしょうがみそを**久米の里**で
販売するためのサポート



【道の駅～久米の里～】

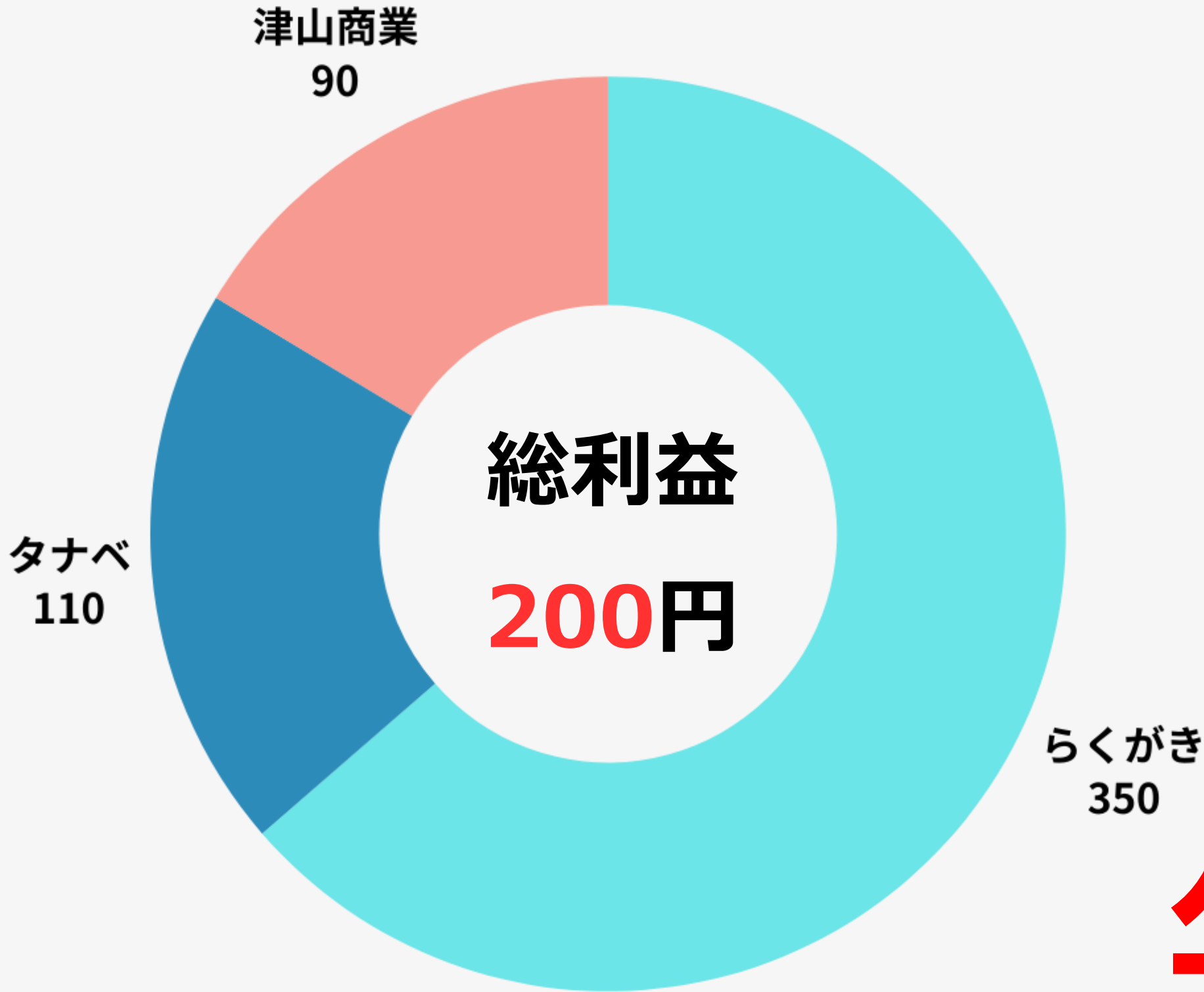
つしよがみそ

常設販売

一か月で約400個
売り上げました！！



【利益配分】



つしょうがみその利益配分 (円)

$$\begin{aligned}
 & \text{津山商業} && \text{売上個数(1か月)} \\
 & \mathbf{90\text{円}} && \mathbf{\times 400\text{個}} \\
 & && \text{利益額(1か月)} \\
 & \mathbf{=} && \mathbf{36,000\text{円}}
 \end{aligned}$$

年間40万円超

【利益の使い道】

津山商業がいただいた利益は、

津山市障害福祉課

全額寄付



【美作大学】

食物学科の学生との 意見交換



つしょうがみそを使った
レシピの考案



【つしょうがみそのレシピ】



津山市名物のホルモンうどん 餃子など



ホームページのレシピを見れる
二次元バーコード

食がっなぐ人の輪スキーム

就労継続支援B型事業所
らくがき

つしょうがみその開発、製造、販売

美作大学

栄養管理師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共同作成

津山産しょうがの
フードロス削減

津山商業高校

つしょうがみそのプロデュース、ブランディング
販売交渉、販売実習、pop作り、HP作成

実現！！

障がい者雇用機会
の創出

株式会社タナベ

つしょうがみその販売

しょうが選果場
地元事業所

規格外のしょうがを提供

4

持続可能な社会を 実現するために

～SDGs達成目標に貢献～

B型事業所と**フードロス削減商品**を制作することで **障がい者支援/フードロス**の両方に貢献

【障がい者支援】



【フードロス】



**社会全体の福祉向上
 持続可能な社会の実現**



【コノヒトカン1000缶プロジェクト】

SDGs課題解決に向けた コンテスト

ソーシャルデザイン賞
受賞



5

今後の展望

～持続していくために～

【今後の展望】

➤ 道の駅・SAのレストランへ レシピ提案



➤ 販売店舗数の拡大・ネット販売

津山の高校生が地域と連携し開発 “つしょうがみそ”販売

07月22日 15時16分



課題解決に向けた研究に取り組んでいます。

今回開発したのは、地元特産のしょうがを使った調味料で、規格外のしょうがをこうじみそに加えて作りました。

商品名は高校の略称の「津商」にかけて「つしょうがみそ」と名付けました。

製造は市内の障害者就労施設に依頼し、価格は生徒自身が市内の卸業者と交渉して決めたということで、22日から、津山市にある道の駅「久米の里」で税込み594円で販売が始まりました。

4人の生徒が現場を訪れ、自分たちで商品を陳列したあと、買い物客に声をそろえて「いらっしゃいませ」と元気よく呼びかけ、商品をPRしていました。

開発チームのリーダーを務める河本愛香さんは「しょうがのさわやかな風味と、しゃきしゃきとした食感が同時に楽しめるのが特徴だ。ギョーザに入れて食べてもらおうとおいしいと思う。私たち生徒が力を込めて作った商品なのでぜひ、食べてほしい」と話していました。

津山市の高校生が、地域と連携して開発したしょうが入りのみその販売が、22日から地元の道の駅で始まり、生徒が商品の陳列や販売を体験しました。

津山商業高校の3年生14人で作るチームは「フードロス」と「障害者の雇用」をテーマに、地域の

キーワードを入力 | 検索

トップ 速報 ライブ エキスパート オリジナル みんなの意見 ランク

主要 | 国内 | 国際 | 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 配信 X F

津山朝日新聞



規格外の津山産ショウガを使った万能調味料「つしょうがみそ」=岡山県津山市で

津山商業高校の生徒が、岡山県津山市内の障害者福祉事業所と連携して、規格外の津山産ショウガを使った万能調味料・ショウガみそを開発した。フードロス削減や障害者支援につなげる目的。22日から、宮尾の道の駅・久米の里で常設販売を始めた。

【写真】道の駅・久米の里に常設

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報ビジネス科の3年生14人が課題研究でネーミングやラベルの作製、価格、ターゲット設定などに取り組んだ。