

取組名称		おいしく変える、未来をひらく — 干し芋残渣を宝に、学生がつなぐ地域循環型プロジェクト —			団体設立後 の経過年数	4年
応募取組主体名称		茨城大学 干し芋の残渣削減プロジェクト実行委 員会(HZP)	活動地域	茨城県など	応募取組の 活動年数	4年
取組主体の種別	企業	企業 / 学校 / NPO・任意団体 / 自治体 / 地域コミュニティ / 個人 / ユース部門 概ね30代以下の次世代を担う若手が中心となって実施する取組はこちらにもチェックしてください) / その他				
応募取組に関連する 実行委員会特別賞						



取組の要旨

茨城県の特産品である干し芋の製造過程で発生する未利用資源(皮やその付近の身で、全体の約40%)に着目し、アップサイクルにより新たな価値を創出する循環型モデルを構築しています。従来、干し芋残渣は畑への投棄や飼料・堆肥として利用されるにとどまり、年間1万トンを超える食品口スを生んでいました。HZPではこれを「地域資源」として再定義し、教育・福祉・農業・産業と連携することで、持続可能な地域社会の実現と次世代の育成を目指しています。

実績の要旨

干し芋残渣を活用したアップサイクルレシピ40種を開発し、15商品を市場化、計2万食を販売しました。生産者や消費者などを対象にしたアンケートを7本論文化。小中高大学生を対象に「笑顔で意識改革」を掲げ、アップサイクル製品を生かした環境教育講座に延べ1万人以上が参加。産官学福が連携し、フォーラムやレシピコンクール、地域イベントを開催、政策提言も4回実施しました。4年間で4トンの残渣削減に成功し、新聞・テレビで多数紹介され、各種賞も受賞しました。

-	環境への貢献	残渣の廃棄を減らし、焼却時のCO₂排出(約3.6トン)を削減。食品資源を循環させることで、土地・水資源の消耗も抑制している。			
取組	社会・経済への貢献	地元農家の収益向上につながる副産物活用。商品販売による地域の雇用創出(加工・販売)。消費者には新しいライフスタイル提案と選択肢を提供。			
評価	地域資源の活用	ー 一干し芋残渣という「地域特有の資源」を活用し、地域ブランドの強化につなげる。残渣を地域内で循環させる仕組みにより、地域の持続性を高めている。			
の	普及・汎用性	教育的なアプローチを重ねることで、子どもたちや市民の環境意識を醸成し、地域社会全体のライフスタイル変容につなげている。			
要旨	革新・ユニーク性	食品廃棄物を「教育の場」にまで昇華させた取組は全国的にも前例が少なく、本プロジェクト独自の革新性と波及性を示している。			
	継続性	既に複数年の試行段階を経ており、売上・販路が安定している。本活動が茨城大学の正課のPBLの授業に認定され、学生組織も確立している。			

展望の要旨

地域学校給食への提供と講演を連携させ、環境教育プログラムとして地域に定着させる。さらに未就学児や外国籍の方へ伝えるために絵本を製作中である。