柚香を
もう一度文化にする
プロジェクト

徳島県上勝町から
食品ロス削減と地域食文化の継承を
みんなの力で

令和8年度（2026年）

プロジェクト代表者　浅野秀美



地域の希少柑橘
「柚香」と
食品ロスの現状

徳島県上勝町に古くから伝わる希少な香酸柑橘

市場流通の制約により、完熟果実は
収穫されず食品ロスに

未利用完熟柚香が
農家の樹上に残る現状



プロジェクト概要と連携体制

食品ロス削減と地域食文化継承の両立を目指す

地域農家14戸と連携し、
完熟柚香を適正価格で買い取り

徳島大学の学生が収穫支援、
商品開発、情報発信に参加

小中学校で食育や郷土料理提供を実施



地域農家・大学・学校・地域住民がつくる、柚香の未来へ

未利用果実の
買い取りと加工・販売

完熟柚香を農家から買い取り
マーマレードやベースト、郷土料理に加工

果皮まで活用し
果実利用率 約90%に向上

ギフトセットとして商品化し
地域の収益を生み出す仕組みへ

買い取り
完熟柚香を
適正価格で買い取り

→

加工
果皮まで活用し
多様な商品に加工

→

商品化
ギフトセットで
付加価値を創出

→

地域収益化
売上が地域農家と
まちの未来に還元



収穫支援と
「柚香レスキュー」

徳島大学生15名が
収穫支援を行い
約600kgの果実を救出

学生が商品開発や
地域活動に積極的に参加



地域の子どもたちへの
食育活動

学校給食と食育を通じて
次世代に地域資源の価値を伝える。

柚香を使った郷土料理「かきまぜ寿司」を
小中学校の給食に提供

食育授業で食品ロスと
地域資源の大切さを学ぶ機会を創出

子どもたちが地域の恵みを知り
未来へつなぐ人材へ





成果と
波及効果

2025年は約10トンの完熟柚香を
食品資源として活用

生産者の意識変化：廃棄物から
地域資源へ再認識

農家が苗木購入し、
栽培継続を決断する動き

地域全体の食品ロス削減意識が向上



先進性と将来展望

市場評価されにくい完熟柚香を
地域資源として再評価

果皮まで活用した商品開発と
国際品評会の受賞実績

食品ロス削減を加工だけでなく
教育・地域連携へ拡げる先進的モデル

他の中山間地域への展開可能性

柚香の価値を、未来へ広げます。



地域の声とプロジェクトの想い

祖母のかきまぜ寿司と柚香の味を
未来へ残したい

食卓の風景や人と人のつながりを
守る取組

農家の担い手が増え
地域の誇りとして柚香を継承

地域の笑顔がつながり
未来の食文化を育む



未来につなぐ

食品ロス削減と地域文化

食品ロスを出発点に
農業・食文化・教育・経済が循環する
持続可能な地域づくりを進めます

柚香が当たり前に食卓にある未来へ

プロジェクトの発展と、地域全体の
取り組み強化にご協力をお願いします



柚香をもう一度文化にするプロジェクト

浅野農園ーシシトトラー　浅野 秀美