

# 京都先端科学大学附属高等学校 SDGs飯プロジェクト

高校生ボランティア・アワード2024

## 地域×産学連携 食品ロス削減プロジェクト

### 活動概要

#### ・2020～2021年度

- SDGs飯プロジェクト 発足  
「SDGs飯」とは  
①食材の無駄をなくす  
②健康に考慮する  
③誰でもが作りやすく幅広い年代に食べやすいレシピと定義付けた。
- 「SDGs飯」のコンセプトにあわせ「第1回SDGs飯レシピコンテスト」を開催。  
地元のラジオ局FM KYOTOの番組「ピストロサンシャイン」に出演し、取り組みを発信。【写真1】

#### ・2022年度

- 2022年4月「SDGs飯プロジェクト〜ウクライナ料理を食べて平和を願おう」イベントを食堂にて実施。  
規格外野菜を用いてSDGsにも配慮したウクライナ料理を食堂の定食メニューに取り入れ、売り上げの一部は京都市の姉妹都市キウウ市に寄付した。  
ウクライナ侵攻が2月末よりはじまったことを受け、食堂全体を平和の象徴であるハートをモチーフに飾り付けをし、学校全体で世界平和を願う期間とした。  
1週間の提供期間で集まった寄付金31,760円を京都市にお渡し、キウウ市へ届けていただいた。【写真2】

#### ・2023年度

- 第3回「SDGs飯レシピコンテスト」を実施。  
コンテストのテーマを「子ども食堂で子どもたちが元気になるSDGsに配慮したレシピ」としたことで、子どもたちが食べやすく健康に配慮したレシピが全国から集まった。  
その中から入賞したレシピを用いて、学生とSDGs飯プロジェクトチームが共同で子ども食堂を開催。  
地域の小学生を招いて、孤食を防ぎ健康を意識するきっかけ作りを行った。【写真3】

#### ・2024年度

- 環境に配慮した地元産規格外野菜を使ったかき氷用シロップを開発し、新たに企業連携させていただいた新食工業と anyoneさんの協力でシロップを製造。  
「平安スイーツ」として『源氏物語』に登場する「けずり氷」の現代版を再現するほか、規格外野菜シロップを使った「ベジ氷」の販売を、京福電気鉄道株式会社の協力のもと、期間限定で7月に販売を行う。【写真4】  
企画した規格外野菜シロップを商品化できるように試作・開発をすすめていく。



写真1・FM KYOTO「ピストロサンシャイン」にて活動内容を発信中



写真2・ウクライナ料理を取り入れた食堂メニューをPRするメンバー



写真3・子ども食堂を大学生とともに運営するメンバー

## 身近な食から始めるSDGs! 環境と食品ロスを考える第一歩へ

### ◇きっかけ

世界では「食料危機」が問題視されている。日本では食品ロスが年間600万トン台で推移している中、私たちが住む京都市は、日本経済新聞による「全国市区・サステナブル度・SDGs先進度調査」で1位を2度選ばれている。京都市民はSDGsに対する意識や関心が高いからこそ、身近な食に関する取り組みから食品ロスについて意識する働きかけをしたいと考えた。  
一人や一家庭で食品ロスをなくす工夫することも大切であるが、企業や生産者・消費者が一丸となって「食品ロスをなくす」意識を持つ方法を模索した。

### ◇活動の目的

**高校生×企業×生産者×大学×市民×団体  
パートナーシップで持続可能な未来の実現へ**

2020年より京都先端科学大学附属高等学校にて、農業生産法人 株式会社しんやさい・㈱サン食品と産学連携で食品ロスをなくす活動を行う「SDGs飯プロジェクト」を立ち上げた。「SDGs」という言葉が世間で広まるなか、食品ロス削減に直接かかわっている実感が得にくいところがあった。

そこで、2023年からは京都先端科学大学との連携をすることで、地域に根ざした「子ども食堂」の運営ができた。産学と地域が連携することで、地域にある課題に気付いたり、新たなコミュニティの輪が広がったりと活動範囲が拡張することで、SDG17「パートナーシップで目標を達成しよう」の中の17番目のターゲットである「さまざまなパートナーシップの経験などをもとにして、効果的な公的、官民、市民社会のパートナーシップをすすめる」ことの可能性を感じている。この連携を軸に、地域の架け橋となり、SDGsの視点を取り入れた活動を拡大していきたい。



写真4・規格外野菜シロップを開発するメンバー

## 規格外野菜を活用して農家も消費者も笑顔にする美味しい選択

### 【農家の現状】 しんやさいの農場を取材



畑でとれたナスのうち、規格品としてスーパーなどに出荷されるのは全体のたった4割（写真A）。味に問題はないものの、曲がっているとか大きすぎるとかで規格外品となるのはなんと全体の5割（写真B）。その一部が子ども食堂などで使われるものの、基本的には廃棄される。また、虫食いがある等で規格外品にもなれないものが全体の1割ある（写真C）。  
SDGs飯プロジェクトでは、全体の5割を占める規格外品をうまく活用し、どのように食品ロスをなくすことにつながるか方法を考えていく。

解決策①：食品ロスをなくすレシピアイデアを募るコンテストの実施。

解決策②：学校の食堂で規格外野菜を活用した定食の提供からSDGsについて考えるきっかけにする。

解決策③：規格外野菜を活用した商品の開発。

夏に人気のかき氷のシロップに規格外野菜を活用することで野菜本来のおいしさを味わう。

開発したシロップをもとに観光地 京都 嵐山にて

野菜かき氷「ベジ氷」を販売。

規格外野菜の活用からSDGsを意識するきっかけにする。



## 規格外野菜でも美味しさそのまま！ 環境に優しい選択

### 【夢 1】 今回のイベントで開発した野菜シロップの製品化と販売

規格外野菜を活用し、なおかつ地元の京都野菜の特性や魅力を生かした製品であることから販売価格を手頃な価格帯とすることが可能である。地域住民から観光客まで手軽に購入できる商品として野菜シロップを製品化、販売したい。

### 【夢 2】 野菜シロップを地域の特産品として、イベントの実施

供給元となる地元農家との事業協力関係を強化することで、地域経済の活性化に貢献する一翼を担うことが期待できる。市場拡大という観点からは、この野菜シロップを利用した料理や飲料のレシピ開発と提案による新商品・製品への発展も考えられる。

\*野菜シロップという形で、地域の食文化や健康志向に合った商品を開発することは、地域の食品産業の発展に寄与するのみならず、観光客の誘致、地域エコシステムの活性化や地域ブランドの構築にも大きく貢献する可能性がある。

### 活動団体プロフィール



2020年より、京都先端科学大学附属高等学校SDGs飯プロジェクトチームと西京焼き専門店㈱サン食品・農業生産法人 株式会社しんやさい京都が連携してフードロスをなくすための活動を開始。  
誰もが作りやすく食べやすい食品ロスをなくす工夫をしたレシピを「SDGs飯」と名付け、2021年に第1回「SDGs飯レシピコンテスト」を開催。「#SDGs飯」を言葉にSNSで活動を広く知ってもらうことで、多くの方に食品ロスをなくすきっかけを作ったり情報を発信中。

2023年からは、京都先端科学大学とも連携し、第3回SDGs飯レシピコンテストの入賞作品を取り入れた子ども食堂を開催。  
2024年度は、NHKのドラマ放映により『源氏物語』が内外の注目を集める中、作品のゆかりの地で点在する嵐電沿線でSDGs視点を取り入れた平安スイーツの再現と文学を融合させたイベントを開催する。

