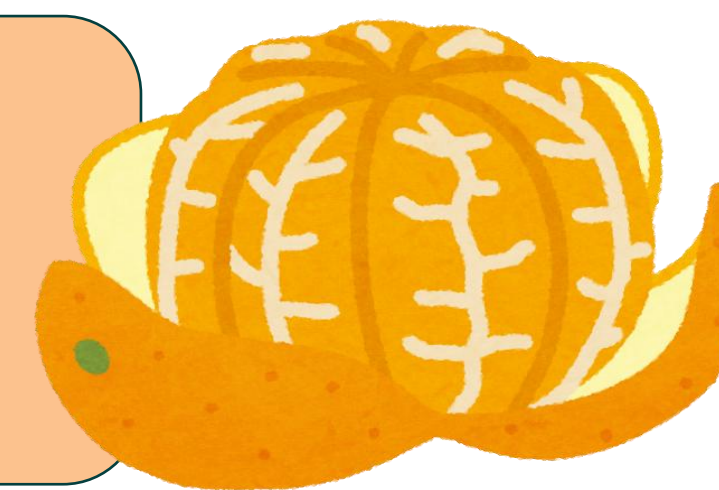


～みかんの皮に新たな役割を～



酒井陸翔 高田直寿
武田千奈 豊田桜子
指導者 有田真之介

細島育

テーマ設定の理由

- ・南予の基幹産業である柑橘栽培の減退を抑えるため。
- ・生産者の収入を上げるという一つの手段として検証する。

課題

少子高齢化や後継者不足、消費量や収穫量の減少、気候変動などで愛媛の柑橘産業は近年衰退している。さらに、収穫量の約3割が廃棄されているという情報もある。

仮説

本来ならば廃棄されるはずであった柑橘や柑橘の皮を利用することで、SDGsで食品ロスや廃棄の削減が期待できる。また、新たな商品が誕生することで、地域ブランドとして観光土産や地元特産品として注目され、「愛媛＝柑橘」というイメージの復活も期待できる。

柑橘産業の衰退の主要因となっている生産者の減少を収入を上げることによって、改善することができる。

活動報告

班員が出したアイデア

ジュースの搾りかすや規格外品の皮を乾燥させてパウダーや皮を丸ごと使用する入浴用パックを作る。様々な柑橘で試してみることで、色・香り・味を楽しむことができる。

今後の予定

廃棄されていた部分や規格外品の活用方法について考える。

商品を販売する際に説明する内容が書いてあるパンフレット等を作成し同封する。

パウダーの活用方法

小瓶に入れて、ラベルを貼り飾る

→色を楽しむことができる。

薬味として使用する

→様々な香りを味わうことができる

温州ミカン ポンカン 伊予柑 レモン
ネーブル ブラッドオレンジ 甘夏
清美オレンジ 河内晩柑 ゆず 文旦

