

売れない果物ジャムに

てた果物がジャムになれば、生徒たちもうれしいだろう」と思い、快諾したという。

9月上旬からジャム作りを開始。現在は試作段階、2024年度から本格的に委託生産する予定。音藤さんは「増田高校の果物もどれもおいしい。手をかけて育てているのが伝わってくる」と話す。ジャムには果物とクラニュー糖のみを使用し、素材の味を生かすように仕上げた。

増田高×ジャム工房のら(羽後町)

横手市の増田高校農業科学科果樹専攻の生徒が、フードロス(食品廃棄)削減に取り組んでいる。校内農場で育てたものの形や色が悪く廃棄予定だった果物を、羽後町の「ジャム工房のら」の協力でジャムに加工している。

フードロス削減へタッグ



廃棄予定の果物を活用したジャム



ジャム作りを企画した増田高校農業科学科果樹専攻の3年生

生徒たちは、校舎に隣接する農場で主にリンゴやナシ、ブドウを栽培し、地域の人たちに販売している。日当たりが悪く着色不良になったり、雨風などで傷が付いたりすることで、例年は半分ほどが廃棄になっていたという。果樹専攻担当の平塚祥広(45)がジャム工房のらと果樹の栽培や研究をして、亮さん(17)は「生懸命育てた果物がジャムになれば、無駄なく食べられるのがうれしい」と話す。ジャムは100円入り300円。のらは、増田高の果物で作ったジャムを道の駅うご(羽後町)やスーパーモーラッキー(横手市)で販売する。

(漢文香)