

廃棄処分を防ぐ取り組み

規格外の野菜を商品化へ

北星学園大学

北星学園大学（札幌市）文
学部心理・応用コミュニケーション
1シヨン学科3年次・松田麻
愛さん、小笠原実沙さん、杉
田実優さんの学生3人は11月
20日、北海道夕張郡長沼町に



冷凍したじゃがいもマッシュ
の商品「一味方のポテト」

ある「道の駅マオイの丘公
園」において、マッシュ状に
したじゃがいもを冷凍保存し
たオリジナル商品「一味方のポ
テト」の販売イベントを行う
計画だ。

このイベントは、同大が平
成28年から始めた『学び』
のための学生助成制度一を活
用したもの。これは、学生自
線の柔軟な発想に基づいた学
びのための取り組みを企画・
実行する学生プロジェクトに
助成金を付与し、学生を応援
する制度のこと。プロジェクト
に携わる学生3人は、2年
次の際に所属学科の授業「フ
ィールド実習（産業系）」を
通じて、傷や色、形の状態が
定められた規格に当てはまら
ないという理由で、ほとんど

が店頭に並ぶことなく廃棄と
なる「規格外野菜」の存在を
知ったという。農家の人々が
心を込めて育てた野菜が廃棄
されてしまうのはもったいな
いという想いからプロジェクト
が発足。
昨年度に行われたプロジェ
クト第一弾では、同大の学生
会館の一角で、実習先の農場
から提供された規格外野菜を
一人暮らしをしている学生に
配るイベントを行った。

学生3人はプロジェクト第
一弾の実施後も引き続き規格
外野菜の活用を思案。今年度
はプロジェクト第二弾として
オリジナル商品の開発に取り
組み、規格外のじゃがいもを
食品の生産・加工・販売まで
を一貫して行う6次産業化
を、冷凍したじゃがいもマッ
シュの商品「一味方のポテト」
として販売する企画を練り上
げた。商品名には、アレンジ
自在で料理の時間短縮にもな
るといふ意味が込められてい
る。また、この商品のパッケ

「シデザイン」は同大の経済学
部経営情報学科3年次・道下
希花さんが担当した。開発に
際しては、商品研究はもちろ
ん、食品衛生責任者の資格を
取得して保健所に許可を得た
ほか、試作品の成分分析を行
い、賠償保険にも加入。その
ほか各所に連携を依頼するな
ど、多くの人々の協力を得て
「一味方のポテト」の販売は実
現した。同商品は限定70個で
売り切れ次第販売終了の予
定。興味のある人は早めにイ
ベントに足を運んで欲しい。

『大學新聞』第209号（令和4年11月10日発行）掲載