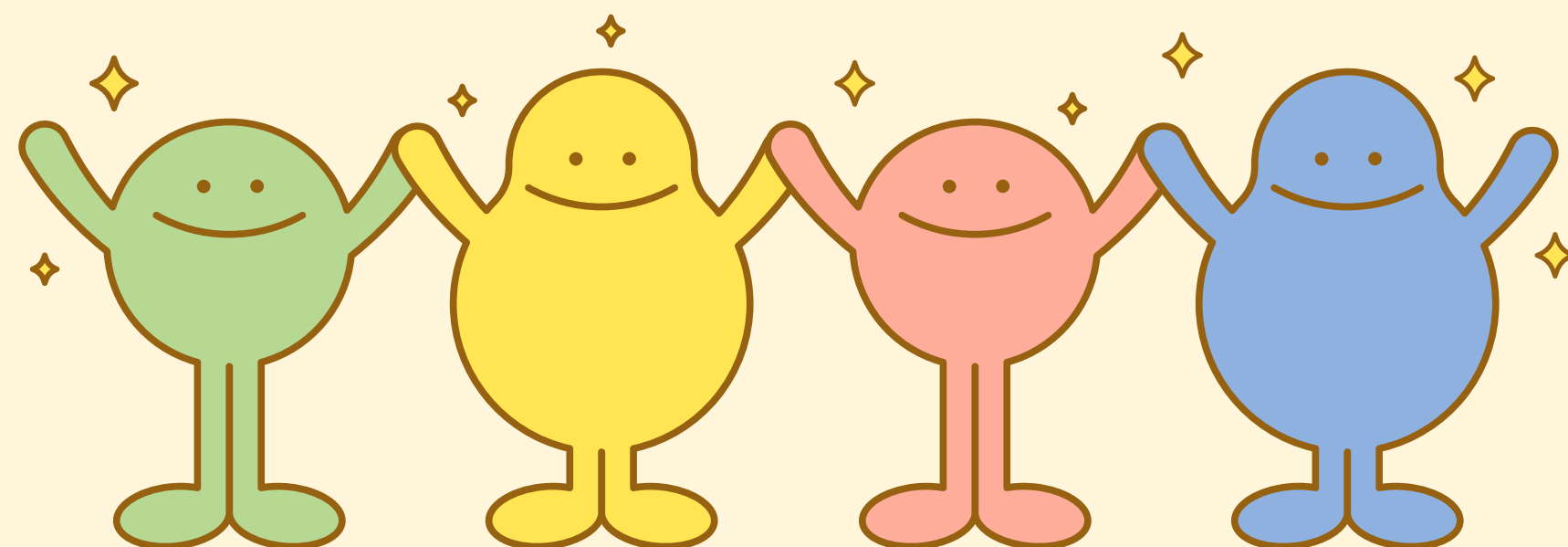


01

テーマ

地球と未来に優しい魚



★ 隠岐高校 吉田 手島 中西 齋藤



0 1 私達について

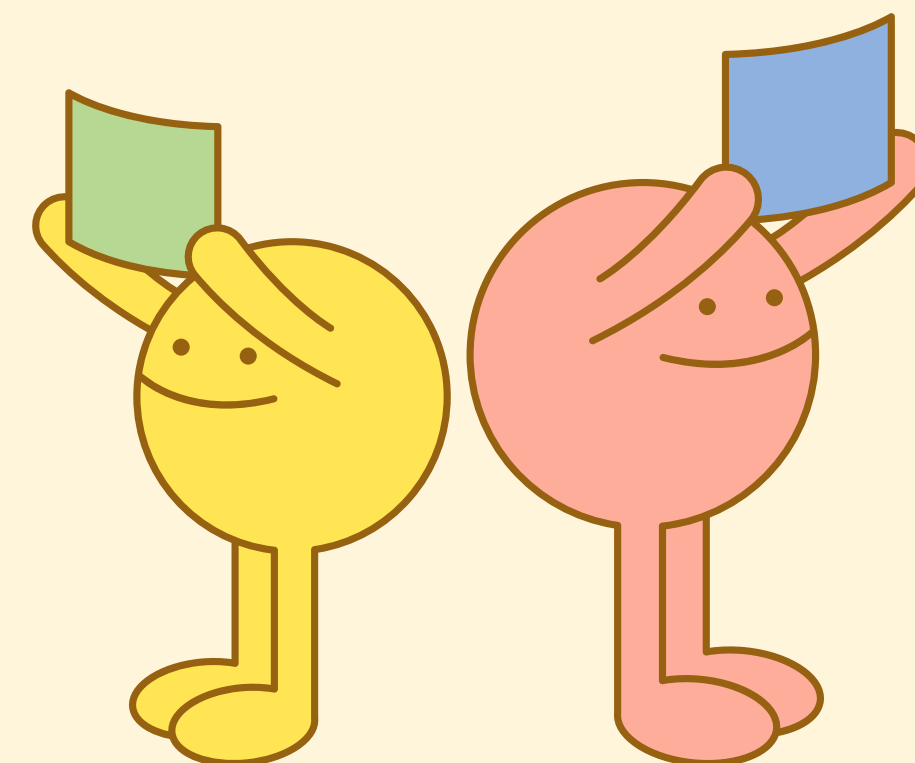
0 2 詳細

0 3 理由 意義

0 4 この活動を通しての振り返り

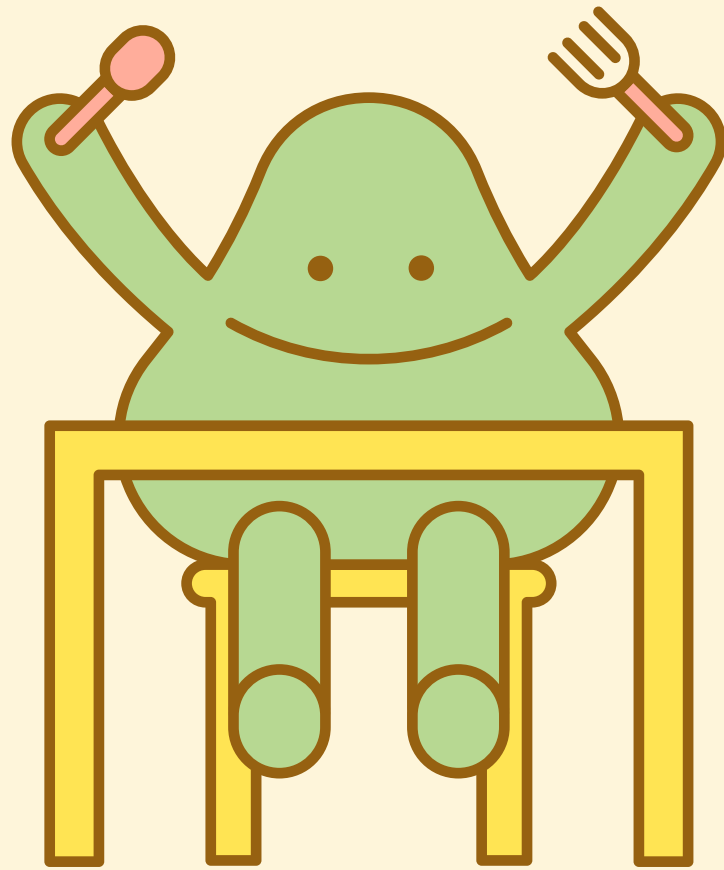
03

私達について



04

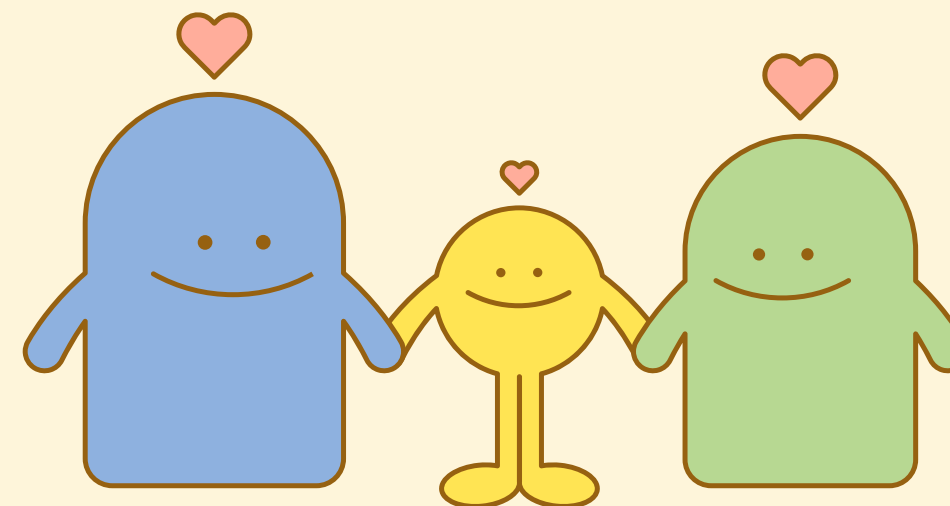
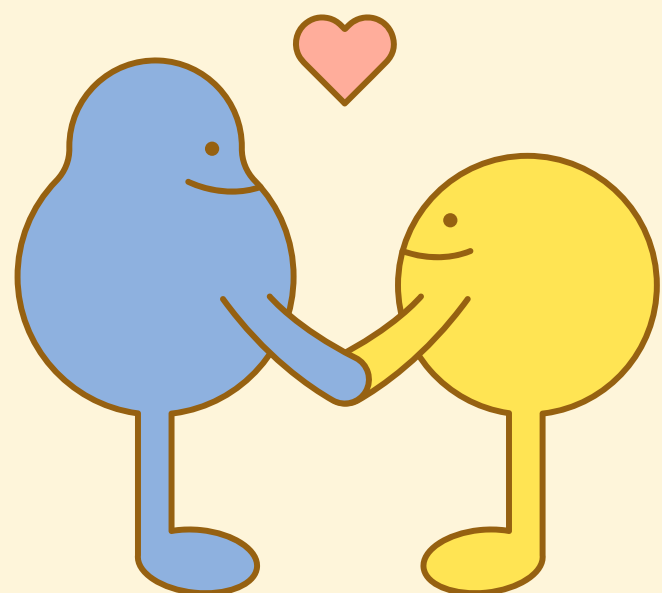
こんなことがしたい！！



- ・ 廃棄される魚を使い、料理を作り食品ロスを減らす

05

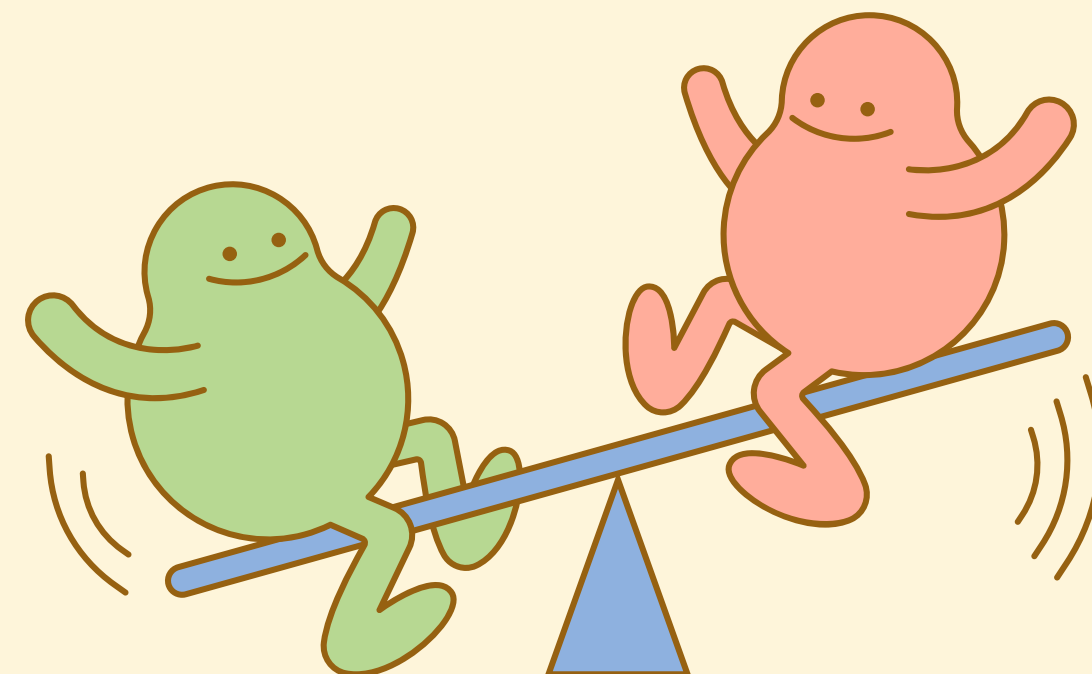
詳細



06

活動した内容

廃棄された魚をもらって料理を作る



07

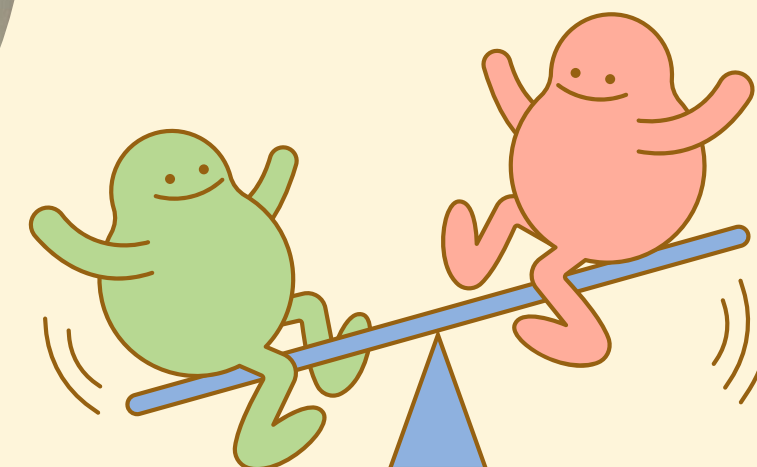
したかったこと

- 1 みんなの食堂さんと協力し
して魚料理を振る舞う
- 2 企業さんと協力してお店に出汁を
置いてもらう

08

サバで出汁を作ってみた！

青魚の臭みが残っていてあまり
美味しくはなかった



09

← 隠岐そば



は"くだ"ん
おにぎ"り

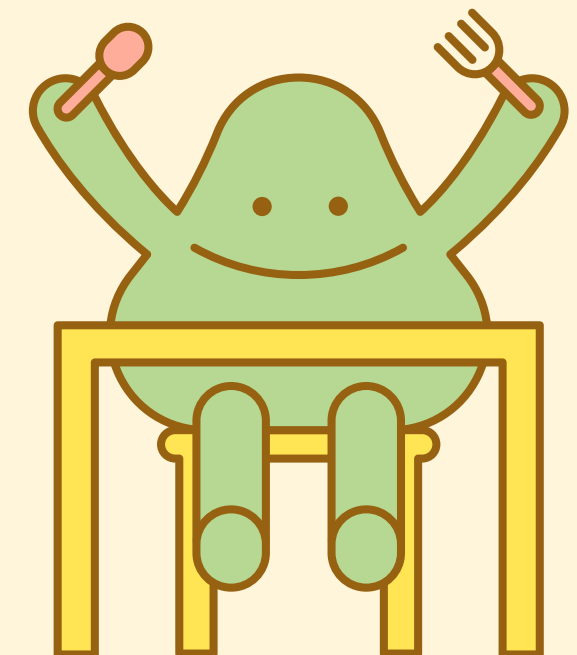


10

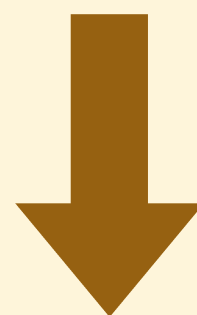
お魚ハンバーグ



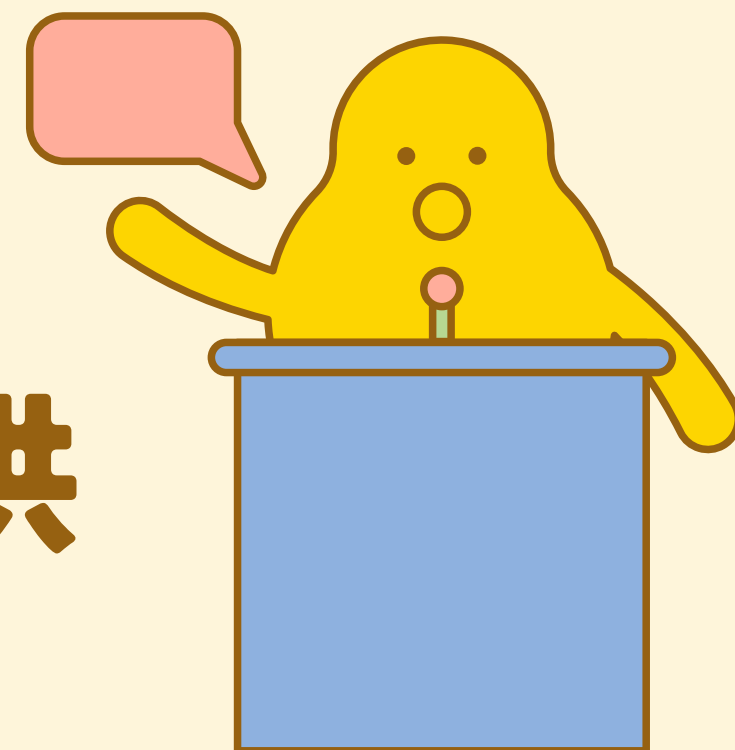
- ・ 青魚特有の臭いが無い
- ・ 魚の種類関係なく作れるから企画で使えそう



出汁・お魚ハンバーグを作る



海幸まつり関係者の方などに提供

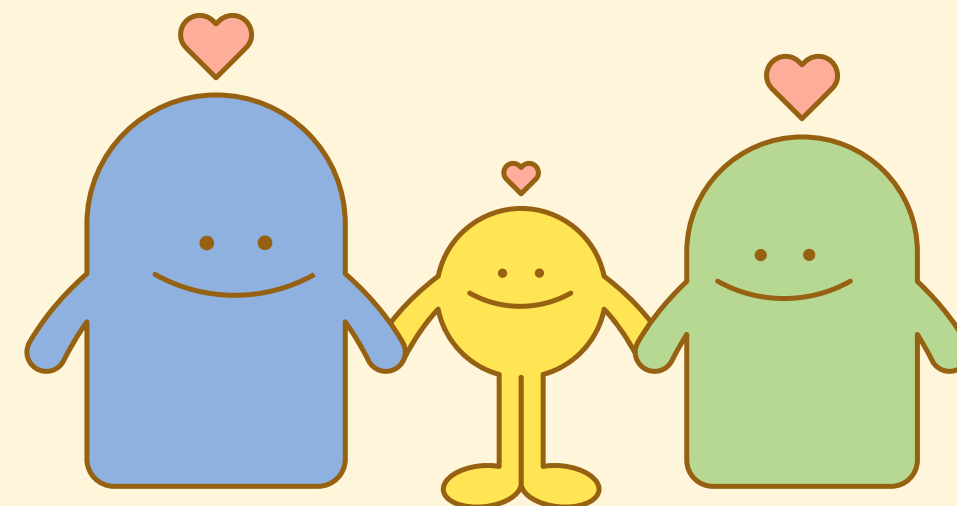
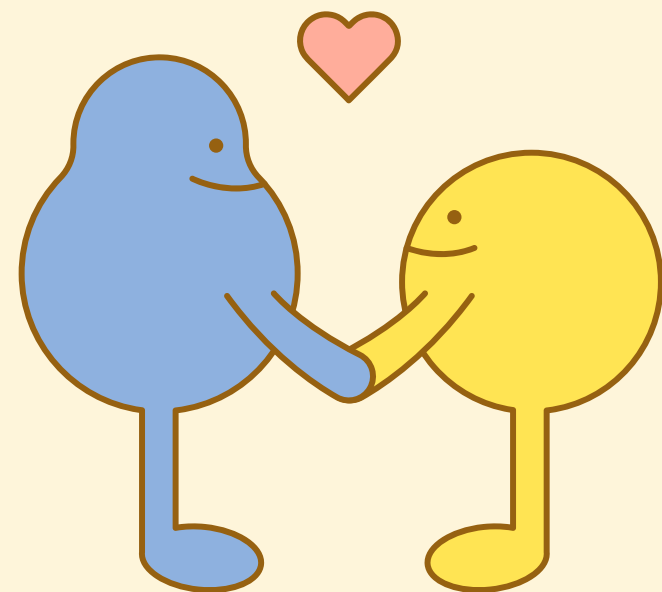


12 試作をしたときの様子



13

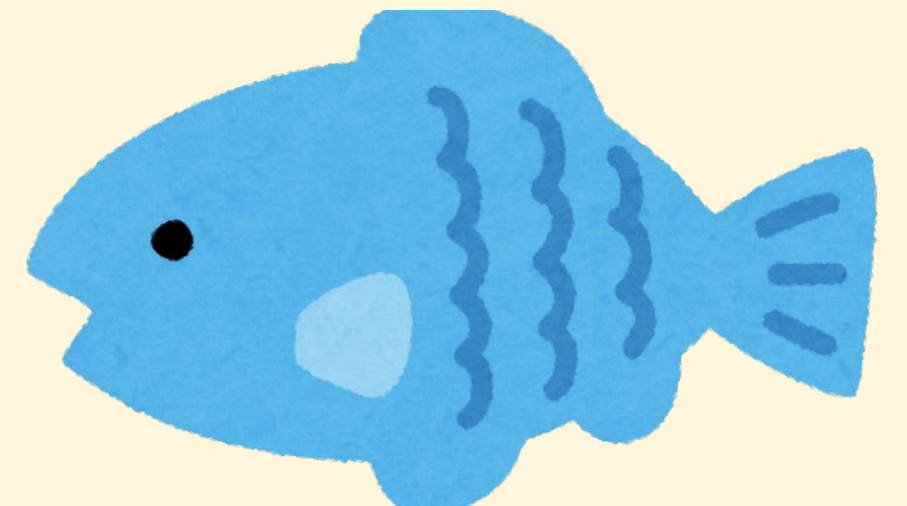
理由と意義



14

なぜ？

- ・ 下処理、調理が面倒くさくて魚をそもそも買わない
- ・ 捨てられる魚には出汁にできる部分がある



15

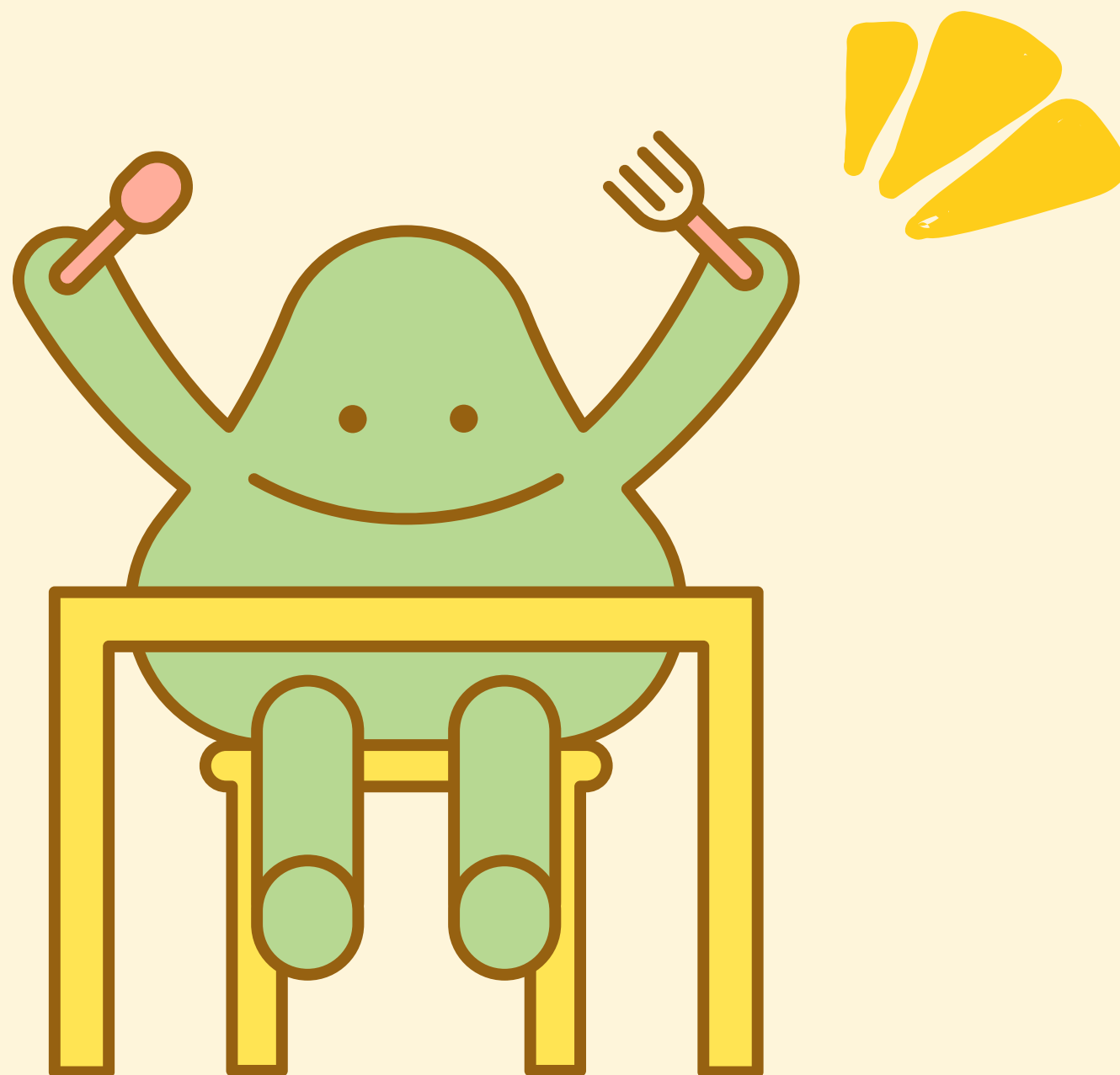
意義

- ・ 魚の廃棄量が減る
- ・ 家庭内でも意識してもらえる
- ・ SDGs達成に貢献



16

つまれ汁の作り方





1 魚の下ごしらえ

Point

初めに 刃先で”
少し筋を入れる

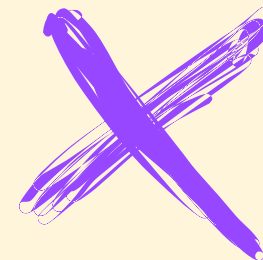
2 切り身にする



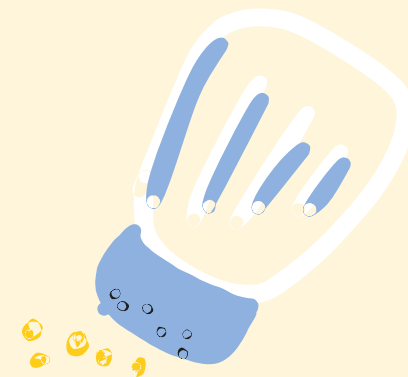
Point

フードプロセッサ -

包丁

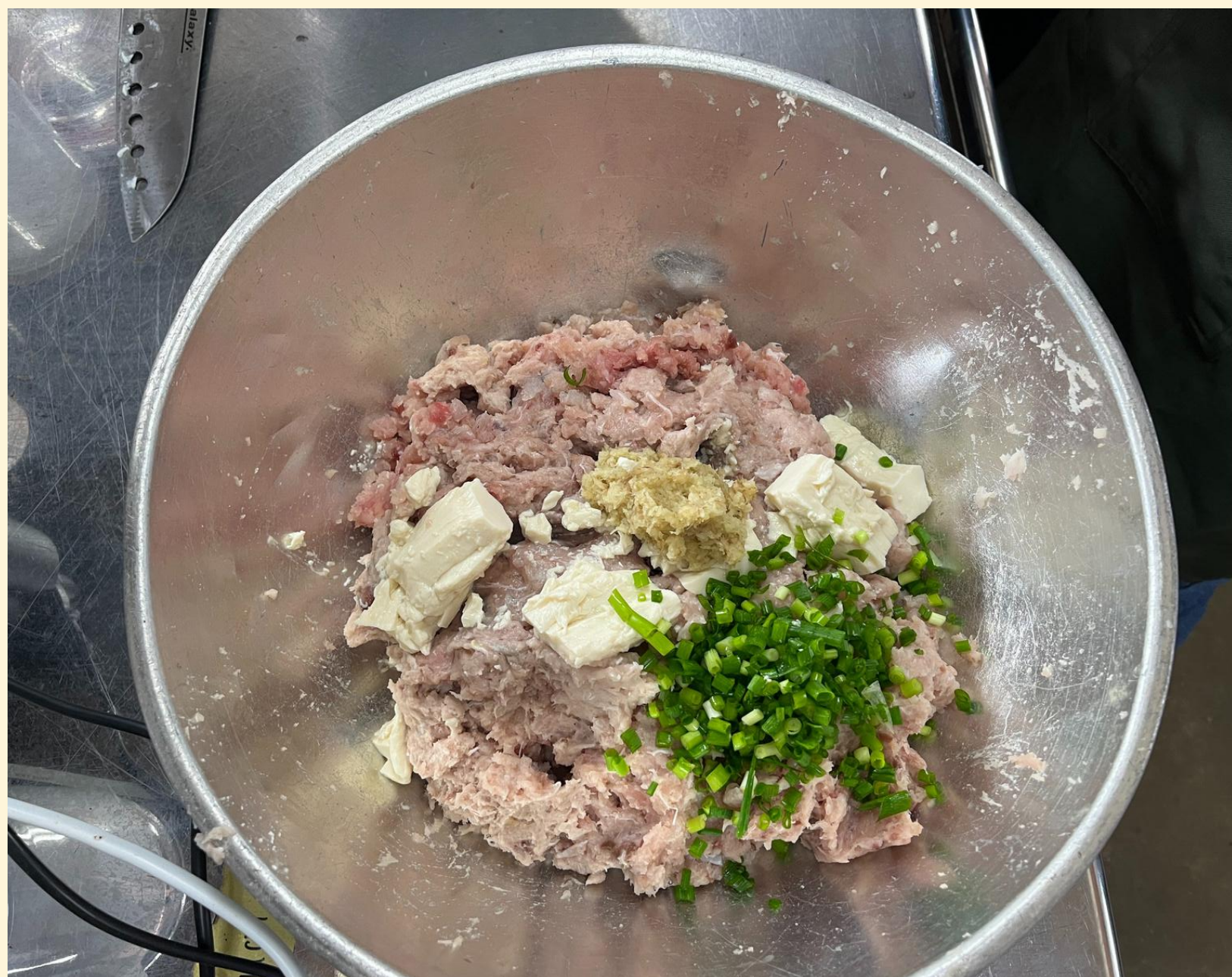


3 つなぎと調味料

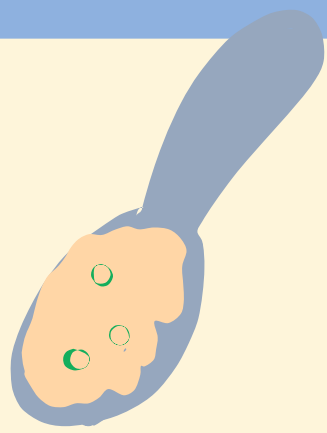


Point

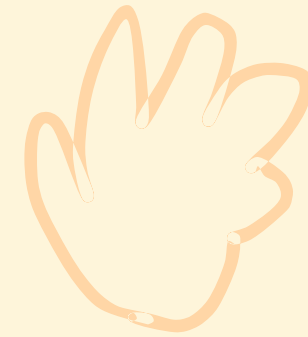
粘りけがで"るまで"
しっかり混ぜる!!



4 形を作る



Point



一口サイズ"①"で"

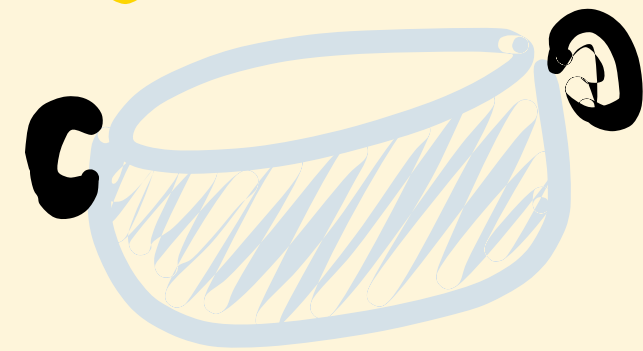
丸める

5 火を通す



Point

3~4分間茹でる
浮いてきたら OK !!



6 完成！！



Point

ねぎ"を１つまみ

盛りつける



23

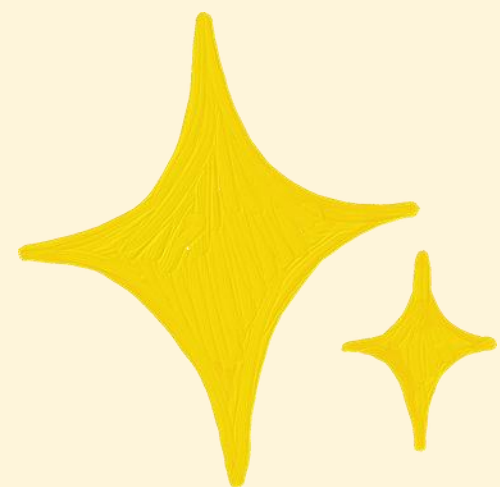
海幸まつり

- ・ つみれ汁を提供
- ・ 来て食べてくれた人に活動内容を発表

24 来客者さん達に発表！



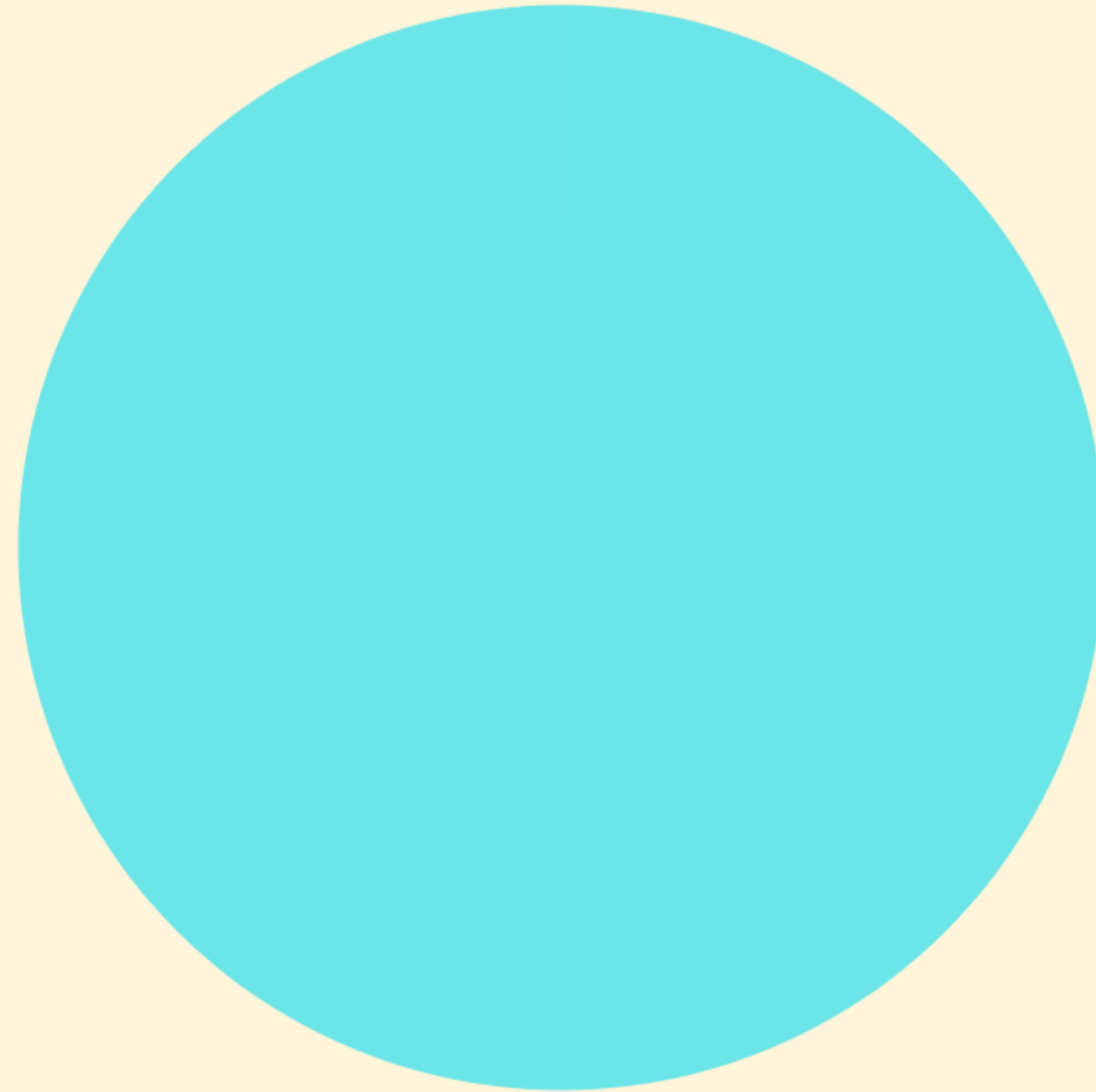
25



アンケートの結果

26

Q. つみれ汁は美味しかったですか？

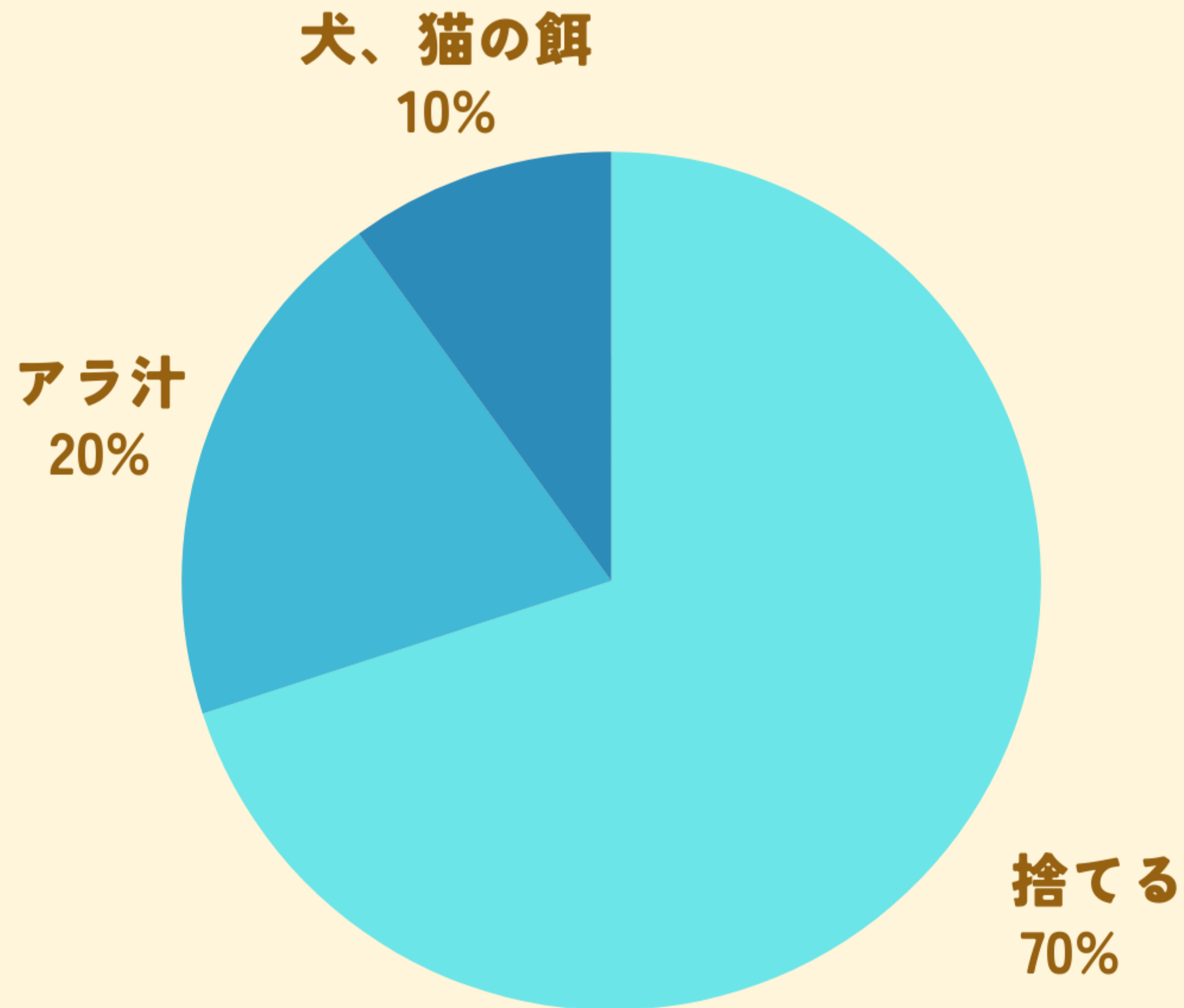


美味しかった
100%

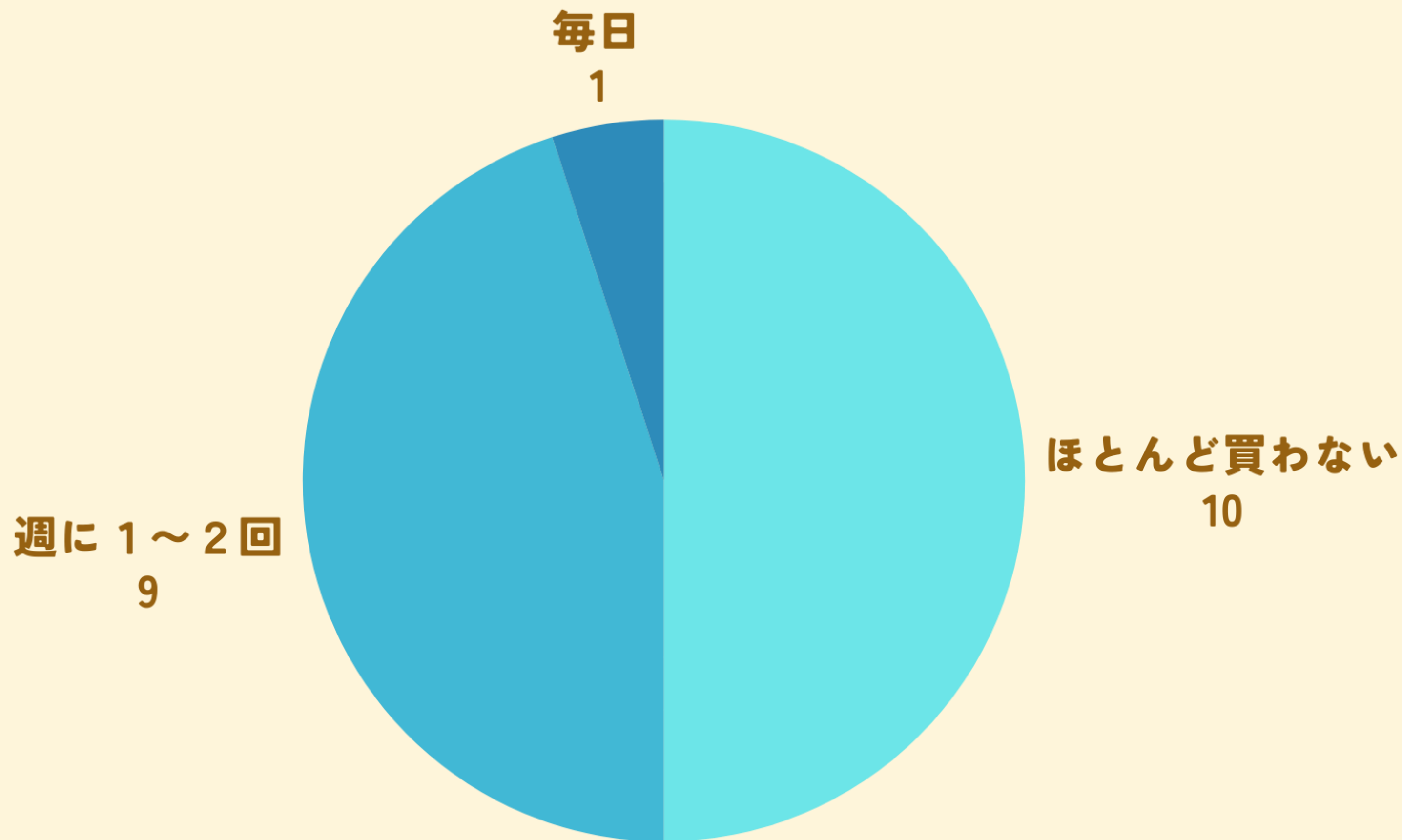
単位：20人

27

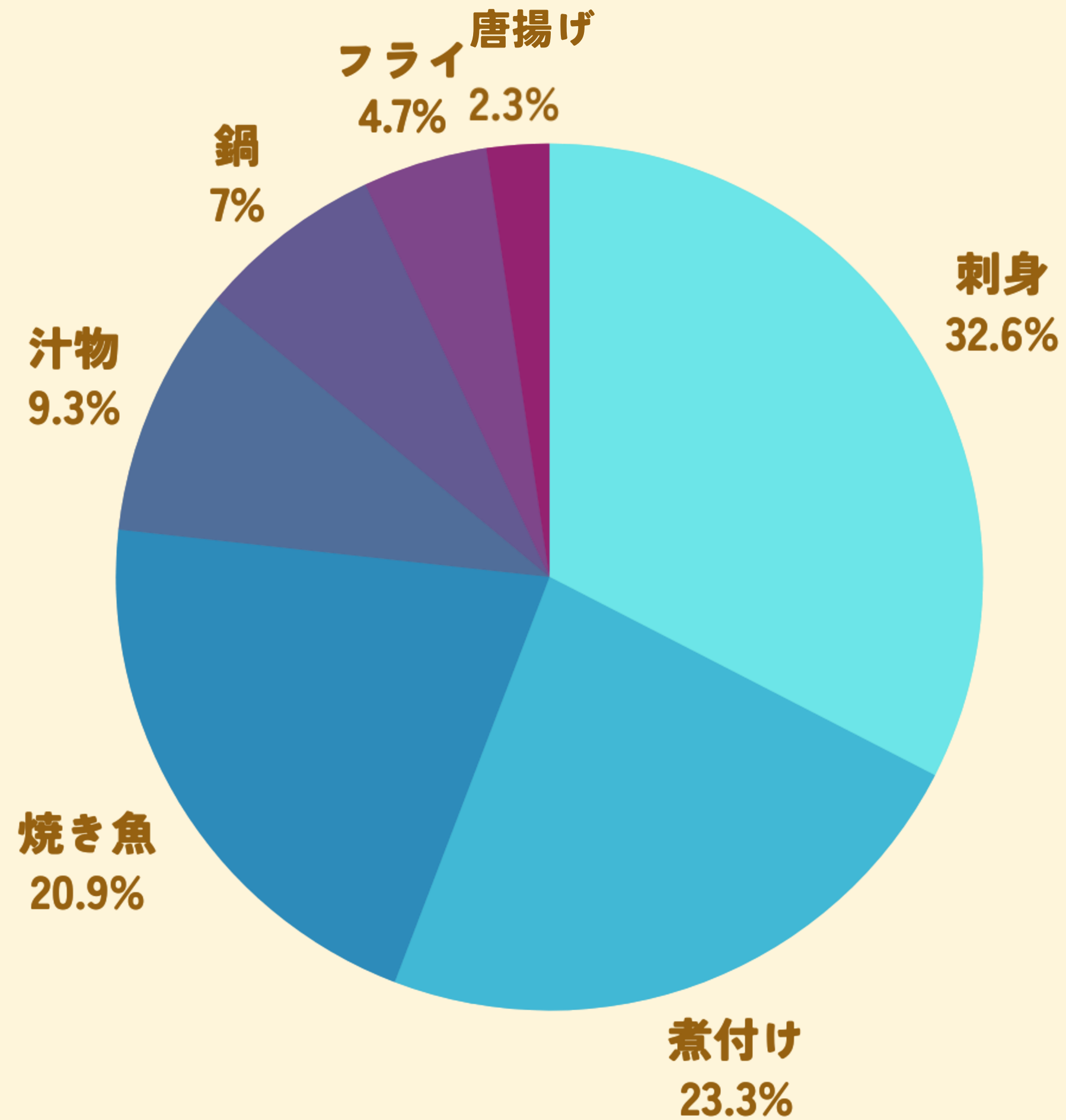
Q.普段家庭で魚の捨てる部分はどうしていますか？



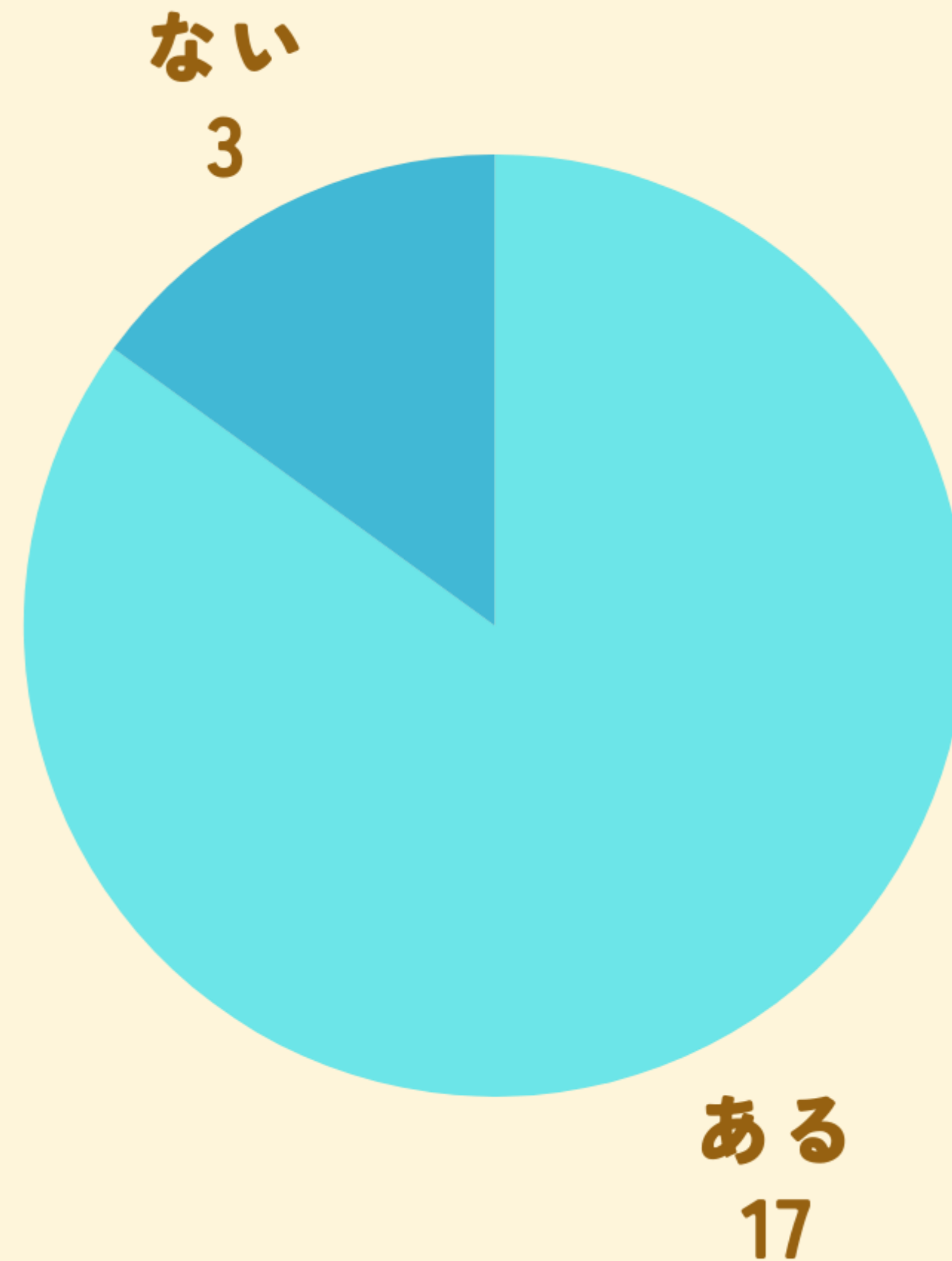
28 Q.どのくらいの頻度で魚を購入しますか？



Q. 魚をどんな料理にしていますか？

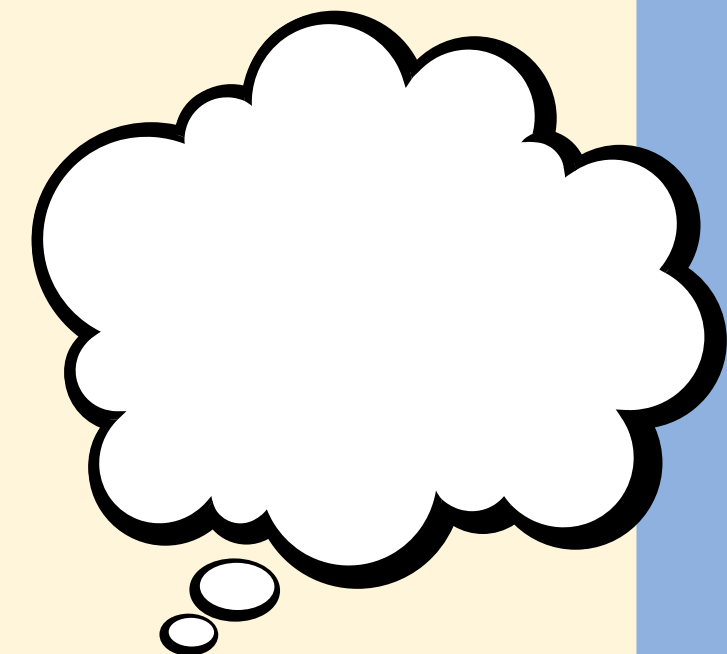


Q.普段から食品ロスを考えたことがありますか？



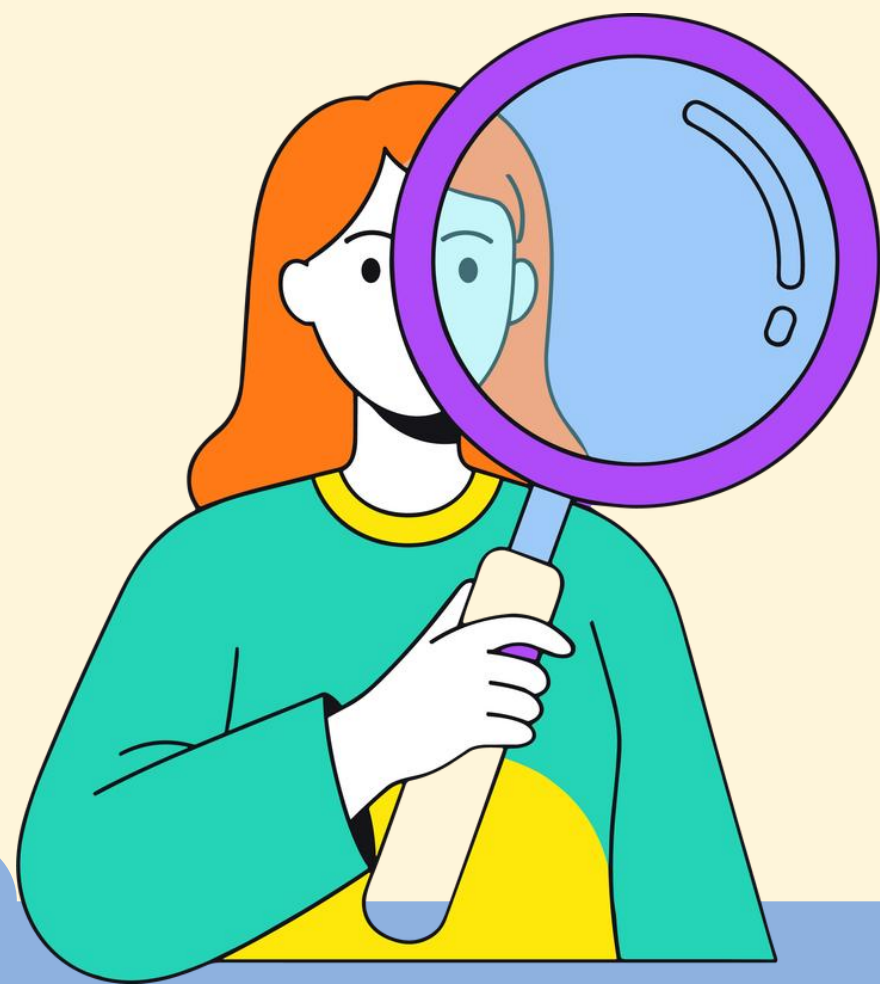
30

31



アンケート結果をもとに考えたこと

この活動を通じて



まとめ



魚を無駄なく食べる



地球と未来に優しい食べ方に



ご協力していただいた企業の皆様

- ・ 都万支所さん
- ・ みゆき鮮魚店さん
- ・ 海幸まつりスタッフの方々



35



THANK YOU

ありがとう

ございました