

規格外品として廃棄される梨を利用した  
プロジェクトで**フードロス削減!**

# みんなでつくった/ かすみがうらの 梨ピューレ

みんなで考える、地域資源を  
活用した持続可能な社会

## 地域資源×産学官連携

果樹栽培が盛んなかすみがうら市では、一年を通して多種多様な果物が生産されています。その一方で、多くの果物が規格外品として廃棄されているのも事実です。

市では、この課題を解決をするため、地域を代表する農産品である梨を主題に、「かすみがうら梨ピューレプロジェクト」を展開。地元農家をはじめ、大学生や中学生、地域おこし協力隊など多くの方の協力により、未利用梨を使った「梨ピューレ」が完成しました。

## SDGs コラム フードロスの取り組みについて

### フードロスとは?

本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。例えば、日本では**1人当たりが毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているほどの量**になります。広い目でみれば、食料資源の有効利用をすることは、地球温暖化の抑制にもつながります。

参考：農林水産省「食品ロスとは」より

### 世界や日本では?

「SDGs」とは、国連で採択された持続可能でよりよい世界を目指す国際目標のことで、17のゴールから構成されています。その中に「12: つくる責任 つかう責任」と題し、食料の廃棄を減少させる目標が含まれています。

日本では、2000年度の廃棄量(547万t)に対し、**2030年度までに半減**させる目標(273万t)を掲げています。

参考：外務省「SDGsとは?」より/  
農林水産省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」より

## ピューレとは?

果物などの食材をすりつぶし、滑らかに整えた半液体状の加工食品です。

11月9日のお披露目会では、梨ピューレを使った肉料理やそばつゆ、おひたしなどが振る舞われ、参加者はそのおいしさに舌鼓を打っていました。



- ① そば (梨ピューレ入りつけ汁) ② 梨ムースケーキ
- ③ 梨コンフィチュール ④ 梨シフォンケーキ
- ⑤ 梨ホットドリンク ⑥ 梨コンスープ
- ⑦ 肉料理 (梨ピューレ入り焼肉のたれ)
- ⑧ キノコのおひたし



梨ピューレが  
できるまで

## 中学生が描いた絵にも注目!



## パッケージ

市内中学生(霞ヶ浦中・下稻吉中・千代田義務教育学校の美術部)がピューレパッケージのデザイン案を複数制作。筑波大生のサポートを受けて全校合作のデザインに仕上がりました。

都内で腕を振るうシェフが梨ピューレを使ったレシピを考案。その料理やドリンクは、合同会社楽歩が運営するキッチンカーで市内外さまざまところで提供されています。ふるさと納税返礼品にも登録されています。

## 【完成までの流れ】



**収穫・出荷**  
市内の梨農家約50件が賛同。約1.3tの規格外梨(豊水など)を出荷しました。



**製造**  
無添加で製造し、高温・短時間殺菌で風味は限りなく素材のままにピューレ化しました。常温保管が可能で、賞味期限は1年です。



**配送**  
規格外梨を農家から加工工場へ運ぶ際には、市内事業者の既存配送ルートなどを活用し、コスト・CO2を削減しています。

## SDGs との関連

- 4 質の高い教育をみんなに  
「4: 質の高い教育をみんなに」食育などを通じ、子どもたちが持続可能な社会をつくるための知識を身につけられるようにします。
- 13 気候変動に具体的な対策を  
「13: 気候変動に具体的な対策を」CO2を削減することで、気候変動が起きる影響を減らすことにつながります。

## かすみがうら 梨ピューレ プロジェクト 協力者

梨出荷	JA 水郷つくば (市内支店) / 千代田果樹観光協会
配送	株シンドウ
商品パッケージ	市内中学校・義務教育学校 美術部 / 筑波大生 / 株エヌエーシー
商品プロモーション	地域おこし協力隊 / 地域力創造株 / 合同会社楽歩
ピューレ製造	株千代田組

市が先導してまちを活性化させた事例の一つを次につなげ、いつかは市が仲介しなくともフードロス削減が成り立ち、まちの活性化をけん引する事業になることを目指し、**かすみがうら市は地域課題にこれからも向き合い続けます。**

販売店舗	●コミュニティカフェ アートの森 (深谷 3654-42) ●CAMPiece かすみがうら (坂 2039-1) ●オンライン販売
価格	680円 (250g)
問	地域未来投資推進課 (霞ヶ浦庁舎)

