

フードロスからよりよい未来を考えよう～未利用鯖を使って～／令和4年度活動

横浜中央卸売市場の方の出前授業をきっかけに、神奈川県未利用魚の問題を知り、自分たちでできることを考えました。そこで昨年度の活動のつながりを生かして、地域の食品会社やカレー店の方々と再び力を合わせて、未利用鯖を生かした「鯖カレー」を企画、商品化しました。企画では鯖のにおいが苦手な人も、去年学習したスパイスを使えば食べられるようになるのではないかと、というアイデアから、鯖に合う具材を考えて提案しました。活動をよこはま共創博覧会で発表したり、完成した「鯖カレー」を駅前の商店街で道行く人々に子どもたちが手売りしました。



出前授業で、未利用魚の問題について学びました。



サンプルカレーの試食会に集まった保護者のみなさん。



具材の異なる3種の味を人気投票します。



よこはま協創博覧会で、元気いっぱいプレゼンテーション。



商店街で鯖カレーを手売りする子どもたち。



はまっ子未来カンパニー学習発表会にて、横浜市長とともに記念撮影。