

能代市の高校生グループ **SDGs**へスープ開発 海産物など 地元規格外品を活用



持続可能な開発目標（SDGs）の実現に向け活動する能代市の高校生グループ「アースデイ能代実行委員会」が、市場に出回らない海産物やトマトを使って開発したスープ「能代×八森ブイヤベース」が商品化される。

4月26日に市役所で開くアースデイのイベントなどで売り出し、収益の一部を実行委の活動に活用する。

ブイヤベースは大きすぎたり、ひびが入っていたりなどの理由で規格外となった八峰町産のタコやイカ、主に三種町産の完熟トマトを活用。能代市産の長ネギや八峰町で加工したしょつつる、県産タマネギなどを加えて味を調えた。1袋250g入りで900円。



包装紙の表には実行委の生徒が描いたタコやイカのイラストをあしらった。裏面にはスープに使った食材のほか、毎年4月22日のアースデイに合わせて世界各地で地球環境を考え行動するイベントが開かれていることを紹介した。

300袋を用意し、4月のアースイベントや5月の「嫁見まつり」などで順次売り出す。実行委事務局のある夢工房咲く咲く（能代市上町）でも販売する。

実行委は2022年から活動し、イベントや報告会開催のほか未利用魚を使った缶詰の試作に取り組んできた。現在のメンバーは能代高の1、2年生計6人。スープの商品化は3年生4人を交えてから昨年夏から進め、11月下旬に市内の6次産業化グループ「ときめき工房ねま〜る」のメンバーらと調理。12月の市街地イベント「のしろまち灯り」で試食販売を行った。レトルト加工は、こまち食品工業（三種町）で行った。

活動の中心となった2年生3人のうち、北林和心さんは「いろいろな人の協力を得て商品が完成し、達成感がある」、今野魅羽さんは「商品作りや販売など、これまでにないいい経験ができた」と話した。原田わかばさんは、4月のイベントについて「地球環境について考えてもらうきっかけになるよう、多くの人が集まる楽しい内容にしたい」と語った。

（佐藤辰）

（令和7年3月17日（月）秋田魁新聞より一部抜粋）