特集

マルチパートナーシップで ゼロカーボン 推進！



ゼロカーボンシティ推進PT企画！ 高校生×農家×行政が挑む マルチパートナーシップの力

●問合先　環境政策課さくら・川・環境グループ（☎ 38-5808）

市では、2050年のゼロカーボンシティ実現に向け、庁内の各部署からメンバーが集結した「ゼロカーボンシティ推進プロジェクトチーム（PT）」を組織しています。今回、PTが新たに企画したのは、岩倉総合高等学校の3年生の生徒37人と連携する「マルチパートナーシップでゼロカーボン推進！」プロジェクトです。4月の始動から冬の成果発表まで約1年間、食品ロス削減や脱炭素に挑む高校生たちの軌跡を追いました。



PTのメンバー

企画・主催　ゼロカーボンシティ推進プロジェクトチーム

パートナー　岩倉総合高等学校3年生37人・農家

チーム1

地元で採れた野菜を使ったレシピを考案し、地産地消を推進！　輸送にかかるエネルギーを抑え、CO_2排出量の削減を目指します。

チーム2

規格外野菜の新たな販路を開拓し、食品ロスの削減に挑戦！野菜を無駄なく活かすことで、ゼロカーボンの推進につなげます。

ゼロカーボンにつながる！「野菜の広場」の協力



規格外野菜とは、大きさや形、色などが出荷基準に合わず、通常の流通に乗りにくい野菜のことです。

今回は、「野菜の広場運営協議会」に参加する農家さん2人の協力で、畑を訪問。畑の現状を実際に見て学ぶことから、このプロジェクトはスタートしました。



プロジェクトの軌跡（キセキ）

失敗も成長の糧に！
アイデアをカタチにする高校生の挑戦



チーム1

地産地消レシピ作成事業（地元で収穫した野菜を活用）



4～5月	・オリエンテーション　・グループ分け、役割分担 ・畑でのフィールドワーク　・農家へのヒアリング
6～7月	・レシピの考案 ・管理栄養士を交えた試作会
9月	・レシピのブラッシュアップ ・チラシなど成果物の作成



教えてくれたのは…
山原（やまはら）くん

レシピを考える際は、作る工程を少なくして、時短を意識しながら、みんなに「おもしろい！」「おいしそう！」と思ってもらえるようなインパクトも大切にしました。

地域の食材を使って、地域を盛り上げ、そしてそれがゼロカーボンにつながるということを皆さんに伝えたいです。

チーム2

規格外野菜の販路拡大事業（畑の食品ロス削減への取り組み）



6～7月	・販売先のアポ取り ・POP やチラシの作成
9月	・販売会の実施（市内店舗など） ・売上を踏まえた価格見直し



教えてくれたのは…
坂（ばん）くん

販売会では、小さい野菜はセット売りにする、見た目が悪いものは安くする、など工夫しました。

値段や売り場の魅せ方も僕たち生徒で考えて行ったので、準備は思った以上に大変でしたが、野菜を無駄なく消費者に届けることもゼロカーボンにつながると感じました。

11月　成果発表（ふれ愛まつりブース出展）

11月7日㈯、8日㈰に行われた市民ふれ愛まつりで研究発表ブースを出展し、PTと高校生がともに作りあげた成果を市民の皆さんに向けて発表しました！



12月　校内発表

試行錯誤を重ねながら取り組んできた活動を振り返り、校内で成果を共有します。



おいしく　たのしく　地球に優しく

地産地消

高校生考案！ とっておきレシピ



なすのカリカリチーズ焼き



材料（4人分）

なす	2本	A	ニンニク	1片（みじん切り）
ピザ用チーズ	100ｇ		みりん	小さじ2
			しょうゆ	小さじ2
			オリーブオイル	小さじ2
			コンソメ顆粒	小さじ1

つくりかた

①なすは、半分に切り、白い実の部分に格子状に切り込みを入れる。
②ポリ袋になすとAを入れ、軽く揉んで5分ほどおく。
③天板に並べてチーズをかけ、180℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。なすに竹串をさして、すっと通ればできあがり。

スモモの冷製パスタ





スモモだってパスタになりたいんだ‼

スモモやなすは、毎週水・土曜日の「野菜の広場」で購入できます。

材料（4人分）

パスタ	400g	A	ニンニク	1片	スモモ	200g
生ハム	100g		レモン果汁	大さじ3	桃	200g
トマト	2個		オリーブオイル	100ml		
			塩	小さじ1		

つくりかた

①鍋にたっぷりの湯を沸かし、湯の量に対して1％の塩（分量外）を加え、パスタを袋の表記時間通りにゆでる。ニンニクはすりおろしておく。
②Aをよく混ぜ合わせ、火にかけ乳化させ、ソースをつくる。
③ゆであがったパスタをザルに上げて湯を切り、②のソースとよく絡めて粗熱をとる。お好みで冷蔵庫で冷やす。
④桃を飾り用に切り、スモモは1cm角に切って変色防止にレモン果汁（分量外）をまわしかける。
⑤トマトは1cm角切り、生ハムは食べやすい大きさに切る。
⑥パスタを皿に盛り付け、スモモとトマトと生ハムを飾る。



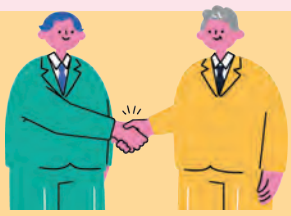


他にも高校生たちのアイデアがつまった魅力的なレシピがたくさん！

すべてのレシピは市ホームページで公開中！



ゼロカーボンシティ推進PTからの 今後の展望



若者の柔軟な発想は、市全体の脱炭素の意識を高める大きな原動力です。令和9年度以降も「マルチパートナーシップ」による新たな連携アイデアを検討していきます！

こんなアイデアでゼロカーボンに挑みたい！という市民の皆さんからのアイデアも募集しています