



おいしもん

政氏美喜 高崎安奈 寺田謠
大橋咲穂 前田暖夢



+

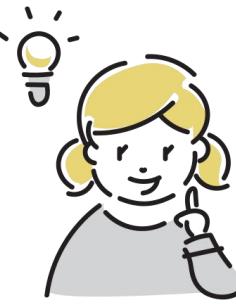


=



おいしもん

きっかけ



ころ柿の現状

- ・約400軒が販売(志賀町内)
- ・約200万個販売(石川県内)

※志賀町にある細川農園では
剥いた皮は**すべて捨てている**

牡蠣の殻の現状

- ・毎年3000～4000トンの
牡蠣の殻が廃棄されている
(石川県内で)

※七尾市にある山田水産では
牡蠣の殻を**すべて捨てている**

特長

タンニン…鶏の糞便の消臭効果がある

カロテノイド…黄身の色を濃くできる

Bカロテン…抗酸化作用

ペクチン…鶏の腸を守る

カルシウム…卵の殻を硬くできる ⇒ 割れにくい

鶏の骨格異常や軟卵、骨粗しょう症の予防



果実の食物纖維含有量ランキング



1st

ドライブルーベリー 17.6g



2nd

干し柿 14.0g



3rd

ドライなつめ 12.5g

(可食部100gあたり)

柿による糞便の消臭効果

柿七日間摂取の開始前(Day0)と終了後(Day7)の時点での被験者(n=14)における質問票の結果

サブスケール (設問)	スコア	
	Day0	Day7
① 「便のにおいについて、通常の自分の便と比べてどのように感じられるか」	2.8±0.2(−)	2.8±0.2(−7%)
② 「通常の自分の便と比べて、今回採取した便のにおいがどれくらい気になるか」	3.0±0.3(−)	3.0±0.3(−23%)
③ 「今回採取した試験食品について、便臭軽減効果はどれくらい感じられたか」	3.0±0.0(−)	3.0±0.0(−23%)

作り方

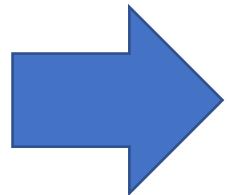


柿の皮

乾燥して粉末化

牡蠣の殻

- ①洗浄
- ②加熱殺菌
(カビ、バクテリアの殺菌)
- ③粉碎



それぞれ鶏の飼料の 5 %に代用

目標

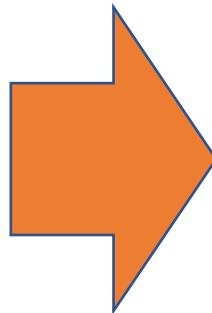
- 廃棄される能登の資源の削減
- 消費者と生産者の負担軽減
- 卵の質の向上



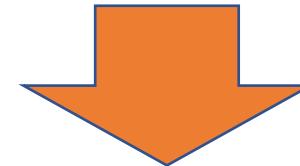
成果

柿 & 牡蠣の廃棄量の削減

柿	牡蠣殻
20 t	3000 t



生産者がごみを処分する
費用の減少



おいしもん

ターゲット

能登で質の高い鶏卵を作っている養鶏業者



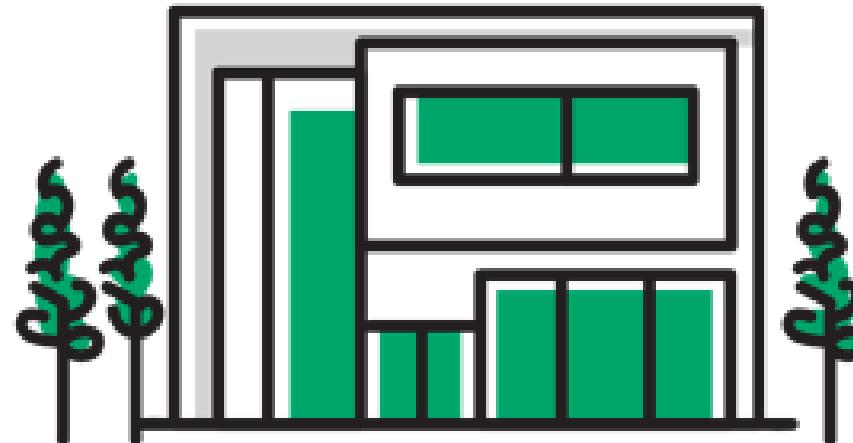
個人で養鶏している人



販売方法

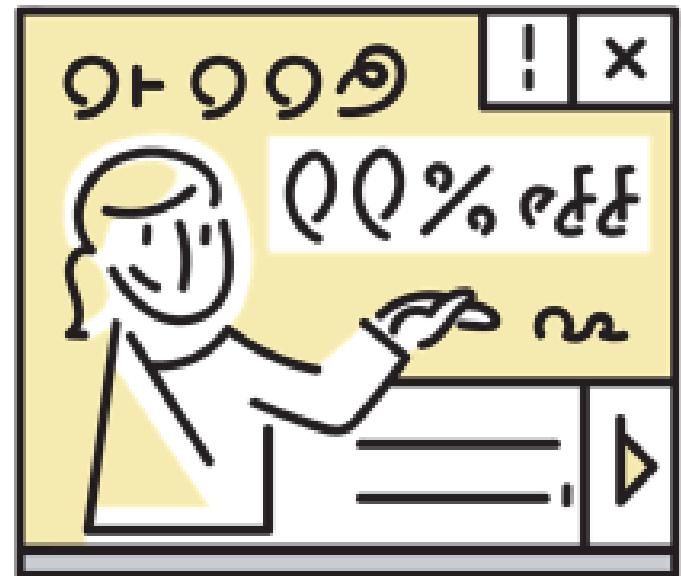
→ 委託販売

委託先：JA（農業協同組合）



宣伝方法

- ・チラシ
- ・広報(掲示板、回覧板)
- ・新聞



収支計算	1年後	5年後
売上高	1,100万円	1,100万円
経費	2,239万円	739万円
利益	– 1,139万円	361万円

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



13 気候変動に
具体的な対策を



15 陸の豊かさも
守ろう

