Press Release

報道機関　各位

好きを、編む。
那須塩原市

【令和８(2026)年10月16日】

高校生考案の「食品ロス削減メニュー」試食会を開催
～板室温泉もったいない地域循環プロジェクト～

那須拓陽高校食物文化科の生徒たちが考案した「食品ロス削減メニュー」の試食会を開催します。普段は捨てられてしまう、ニンジンの皮やカボチャの種などを食材として魅力的なメニューへと生まれ変わらせる、新たな挑戦に生徒たちが挑みます。

■概要

那須塩原市は、環境省の「令和7年度補正 食品循環資源リサイクル促進モデル事業」の採択を受け、実証事業として、ONSENRYOKAN山喜や株式会社那須環境技術センターなどと連携し、多面的な食品資源の再利用の可能性を模索する「板室温泉もったいない地域循環プロジェクト」に取り組んでいます。

本事業の一環として、高校生の斬新なアイデアを取り入れた「食品ロス削減メニュー」の開発を進めており、この度、試作品が完成しましたので、関係者を招いての試食会を開催します。

本来なら捨てられてしまう食材が、料理としてどう生まれ変わるのか？！ぜひ取材いただければ幸いです。

■開催概要

- 日　時：令和8年10月23日（金）　13時45分～
- 場　所：那須拓陽高校 家経室（那須塩原市下永田4丁目3-52）
- 参加者：ONSENRYOKAN山喜 代表 山口様、那須塩原市 丸山副市長　ほか
- 内　容：那須拓陽高校食物文化科の生徒考案の食品ロス削減メニューの試食

※取材を希望する方は、当日13時35分までに那須拓陽高校職員玄関にお越しください。

採用されたメニューは、調整を重ねたのち、実際にONSENRYOKAN山喜に宿泊されるお客様向けに提供される予定です。

■市ホームページ

https://www.city.nasushiobara.tochigi.jp/soshikikarasagasu/ce/gomi_recycle/24404.html

問い合わせ先
環境戦略部サーキュラーエコノミー課資源循環係
TEL：０２８７-６２-７０３０