


# 大阪府

## 1. 商品名等

商品名	青春ラスク ～高校生が廃棄予定の食パンからラスクをつくっちゃいました～		
商品写真(イメージ等)	商品説明(コンセプト等)		
	廃棄予定の食パンをラスクにすることで賞味期限を延ばして販売できる、サステナブルな商品である。 生徒自身が廃棄予定の食パンを加工して作った商品です。		

## 2. 学校紹介

学校名	大阪府立住吉商業高等学校	電話	06-6681-0577
住所	大阪府大阪市住之江区御崎 7-12-55	FAX	06-6686-1734
担当者	瀧本 寛人		
URL	<a href="https://www3.osaka-c.ed.jp/sumiyoshi-b/">https://www3.osaka-c.ed.jp/sumiyoshi-b/</a>		
E-mail	T-TakimotoH@medu.pref.osaka.jp		
<p>住吉商業高校は、「なりたい自分になる」ことをモットーに、大学進学を目指すスペシャリストコース、観光の知識を持って地域貢献活動を行う観光コース、ビジネスパーソンを育成するジェネラリストコース、の3つのコースから選択するコース制を導入しました。また、就職や進学以外にも、起業という選択肢も含めており、今回の取り組みに繋がっている。</p> <p>本校では、すでに10を超える単独商品の開発をしており、中でも生徒が“製造（生産）から販売まで”行う商品として、今回登録を行った。SDGsの観点から社会貢献活動の一環としても、この取り組みが少しでも広がればと考えている。</p>			

## 3. 実施科目等

科目名	放課後	単位数	放課後
対象生徒	16名(有志)	担当教員数	1名

## 4. 予算関係(費用)

なし

## 5. 開発経緯等

コロナ後のパン業界では赤字が基本と言われている。特に食パンに特化した店舗は、原価が高く買う頻度も少ないため、なかなか売れない。どちらかといえば、種類が多く地元根付いた販売を行っているところが多い。このような現状の中、食パンを主としているパン屋は、廃棄となる商品が多く赤字が続いている。昨今SDGsの取り組みが盛んにおこなわれているが、これも大きなフードロス問題の一つである。さらに、夏場は売れ行きが落ち込む傾向にあるため、食パンの廃棄危機問題が更に浮上している。

本校の周辺地域にも、おいしい食パン専門のお店が存在する。地元愛にあふれている店舗ではあるが、上記の状況であることには変わりがない。生徒と一緒に話を聞きに行ったところ、食パンの廃棄に困っていることを聞き、生徒たちで何かできることはないかと考えた。

条件としては2つで、店舗の設備で出来ることと、賞味期限が延ばせるものである。そこで、店長さんと生徒も含めて話し合ったところ、廃棄予定の食パンをラスク化することで一致した。そこから毎日のように生徒がラスクの新商品開発のため店舗へ行き、厚さや味など試行錯誤を重ねておいしいラスクを完成させた。

販売価格について生徒たちと話し合いを行う際に、食パン専門店をいろんな人に知ってほしいことと、自分たちにしかできない社会貢献活動をふまえて、ラスク引換券を作成することにした。

内容を説明すると、100円で販売する予定であったラスクを150円で販売し、50円をラスク引換券として発行する。その引換券を小学校へもっていき、子ども食堂のような形で小学生の手に渡される。小学生は券をもってお店に行き、ラスクをもらうという流れである。上記内容を全て網羅していることから、生徒たちも販売方法が一味違っていた。

今回の取り組みを通して感じたことは、生徒が製造から販売まで行うことで、接客が変わったということにある。発言や社会貢献という価値を売りに出すのも生徒自身で考えたアピールの方法である。ぜひ多くの学校で1からつくり販売まで行いつつ、社会貢献を行う活動が広まってほしいと感じている。

## 6. 販売形態・期間

有

対面販売のみ

## 7. 協力者等

有

一本堂住ノ江店

## 8. 商標登録の有無

無

なし

## 9. 今後の課題・展望等

社会貢献として、売り上げの一部を子ども食堂のように、食事に困っている小学生に渡し、店舗に行けばラスクがもらえる取り組みを行っているが、本当に食事に困っている店舗と小学生を結び、仕組みづくりをしなければならない。今後の課題にしたい。