

能登の穴水の高校生がつくった 能登かきあひいーじよ のと115入り

石川県立 穴水高等学校／
NPO法人チーム能登喰いしん坊（穴水町）



- コロナ禍で販路を失った大量の牡蠣を商品化。生産者の悩みである養殖の長期化による「へい死問題」の解決にも貢献。
- 牡蠣の殻は、主成分が石灰でアルカリなので、赤土の能登ワインの酸性土壌の改良材として利活用。海のミネラルを山に循環。

<審査委員コメント>

規格外の牡蠣の活用ということだけでなく、へい死問題と殻の活用も含め、トータルな取組として生み出された製品であり、地域課題の解決に大きく貢献している。