

子育てし大県“さが”チャレンジ

“佐賀のお宝”をこどもたちへ

令和8年1月

佐賀県子育て
応援キャラクター
「さがっぴい」



規格外品有効活用プログラムの検討を進めてきました

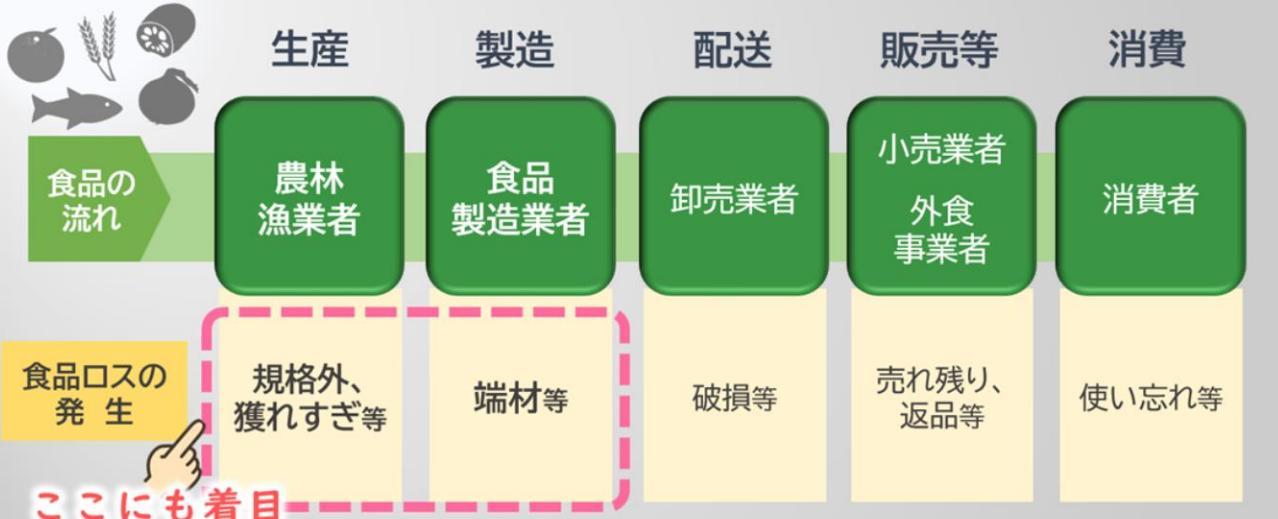
食の有効活用 に向けた新しいチャレンジ

令和4年10月

食でつながるネットワーク協議会設立



しかし、生産から消費の過程で生じる食品ロス



令和7年度
当初予算資料

そこで今回

新規

規格外品などの有効活用にチャレンジ



佐賀の農水産物等
を有効活用し、
「新たな価値」を
与える

- ・付加価値の高い製品の検討・試作
- ・有効活用に向けた事業の検討

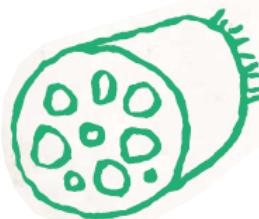


佐賀で大切に育まれた豊かな食材の数々



小城産アスパラガス

佐賀県はアスパラガスの生産量が北海道に続いて全国2位。毎年約2,000トンものアスパラガスが収穫され、全国に出荷されています。



白石れんこん

全国有数のれんこん産地として知られる白石町。ミネラルが豊富な柔らかい土地で栄養満点のれんこんが作られています。

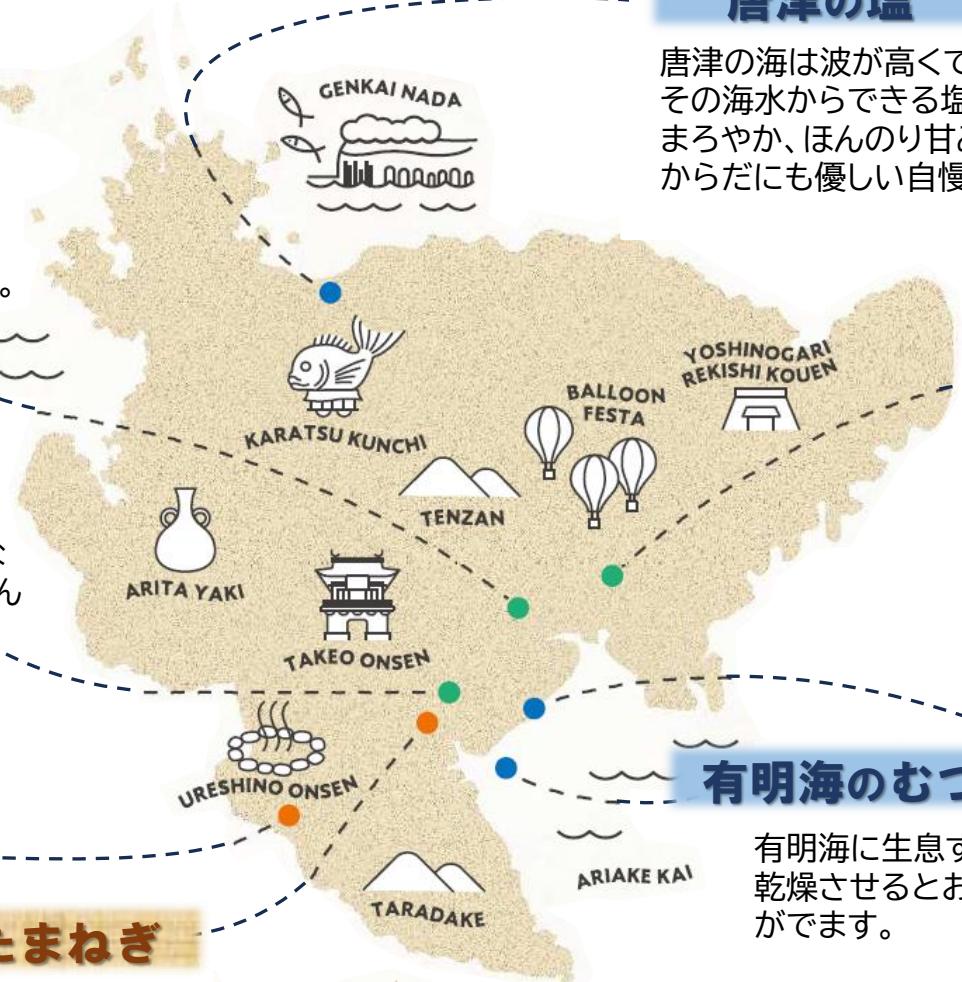
嬉野茶

いつも飲んでいる「お茶」、実は佐賀県が日本で最初に作られた場所の一つ。きれいな水と山の気候がお茶づくりにはピッタリ。



白石たまねぎ

佐賀県産のたまねぎは、春から秋に出荷されるものの中では全国2位の生産量！栄養価が高く、ほどよく甘いたまねぎに仕上がります。



唐津の塩

唐津の海は波が高くてミネラルがたっぷり！その海水からできる塩は、うまいがってまろやか、ほんのり甘みがあります。からだにも優しい自慢のお塩です。



佐賀の醤油もろみ・味噌

発酵食品であるもろみと味噌は、体を元気にする栄養がいっぱい！



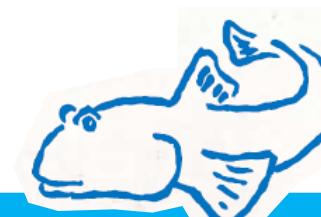
有明海のむつごろう

有明海に生息する珍しい魚で、乾燥させるとおいしい「だし」がでます。



佐賀海苔

「佐賀海苔®」は、生産量、販売額ともに全国トップクラス。ひと口食べると忘れられない美味しさ！



さがふりかけ“OTAKARA”完成

だいちのOTAKARA



白石たまねぎなどのうまみがたっぷり！

佐賀の大地を楽しむ味



すんごいOTAKARA



食物アレルギー28品目不使用

みんな大好きカレー味

さがふりかけ

OTAKARA



白石れんこん

うみのOTAKARA



佐賀海苔の風味がギュッ！とつまつた

佐賀の海を楽しむ味



唐津の塩



小城産
アスパラガス



有明海の
むつごろう



おいしく食べて、みんなでよく考えてほしい

全国学校給食週間(1/24-30)にあわせて
県内**17**の小学校でトライアル配付！



R8.1.30(金) @日新小学校
山口知事も一緒に給食体験





佐賀のお宝で
こどもたちを笑顔に

お問い合わせ先

佐賀県 男女参画・こども局こども未来課
TEL : 0952-25-7381
Fax : 0952-25-7339
MAIL:kodomomirai@pref.saga.lg.jp