



ミカンの摘果作業を行う浜松湖北高校の生徒たち
=浜松市浜名区で

三ヶ日みかんの皮と摘果した青い実を利用して作ったアロマオイルを紹介するル・シアージュの平野友紀代表
=浜松市中央区で

浜松湖北高生育てた

青いミカン

香り高く変身

店舗やオフィス内の香りを整える空間演出などを手がけるル・シアージュ（浜松市中央区）は、高校の実習で廃棄されるミカンをアロマオイルの香り成分に使う取り組みを始めた。浜松湖北高（同市浜名区）で摘み取られる青い実を活用。廃棄方法に悩んでいた高校の助けになるほか、持続可能な開発目標（SDGs）の教育機会にもなっている。

日差しが照り付ける7月上旬、同校の畑でウンシュウミカンの摘果作業が行われた。2年生約20人が卓球の球ほどの青い実を一つ一つ手作業で摘み取つ

く、ミカンの腐敗臭の対策も課題となっていた。

新たな解決策が、青い実をアロマオイルに活用すること。ル・シアージュがSDGsを推進する浜松いわた信用金庫とともに

に同校を訪問した際、高校側から実の廃棄に困っていると伝えられ、提案した。

同社には実績がある。JAみつかび（同市浜名区）の協力を

していく。ミカンの木は120本ほどあり、廃棄する実は大量。以前は高校の敷地内に埋った穴に埋めて処分していたものの、

煙から穴へ実を運ぶ負担が重く、ミカンの腐敗臭の対策も課題となっていた。

23年にはオーディアクトシティホテル浜松（同市中央区）と三ヶ日みかんのアロマオイルを共同開発。ロビーに設置したところ、温暖な浜松を表現したさわやかで刺激的な香りが好評を博し、24年からはホテルで販売も始まった。

今年7月の同校での摘果作業にはル・シアージュの平野友紀代表（51）も立ち会い、生徒が摘み取った実を作業場へ運んだ。今夏、高校から提供された青い実は合計約80キロ。これらを使って調合するアロマオイルもまた、温かみのある浜松の香りとしてオーエクアトシティホテル浜松のロビーで使用される。

廃棄されてきた青いミカンの活用について、授業を担当する本多隼也教諭は「願つてもないこと。生徒たちのSDGsの勉強にもなる」と歓迎する。

生徒たちはホテルの見学も予定している。企画した平野代表は「（摘み取ったミカンが）世界各地から訪れる人々に喜ばれる香りになると知ることで、真夏のきつい作業にならずモチベーションを高めてもうえたら」と期待した。

ル・シアージュ 摘果で廃棄→アロマオイルに