

発酵食品（漬物の研究）

（作物の有効利用）

バイオサイエンス科 2年 課題研究

農産加工班 16名

<活動目的>

本校では、フラワーファクトリ科を中心に多くの野菜や果物が生産され、販売所などで販売されている。しかし、販売に至る過程で病害や傷、規格外により多くの作物が廃棄されている実情も存在する。そこで私たちは、作物の有効利用という観点に着目し、廃棄される作物の有効利用に取り組むことにした。今回の活動報告では漬物製造に取り組んだ経過を報告する。

<活動経過>

- ・ぬか漬（ぬか床づくりの経験）



初めてぬか床づくりに挑戦した。

当初はダイコンを漬けた。しかし、出来上がりは塩辛く、ぬか臭もきつくうまくなかった。

しかし、野菜の漬け込みを繰り返すうちに徐々に良いぬか床になっているように感じる。

現在は写真のように多様な野菜の漬物化を試行中である。（写真はニンジンとカブを漬けたところ）

- ・タクアン製造

農産加工班で栽培したダイコンを使用

通常添加するヌカ、塩、ザラメ砂糖に加え、本校果樹部が生産したミカンと渋カキの皮を添加したヌカ床を作成



- ・千枚漬け

横瀬技師の指導を受け、千枚漬けづくりに挑戦

<今後の方向>

- ・ぬか床の研究

本校で生産される様々な野菜の漬物化に取り組む

- ・タクアン、千枚漬けの販売 アンケートの実施
- ・各種果樹の漬物化に取り組む

