

農産物の有効利用 Part II

バイオサイエンス科 3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、販売に至る過程で管理上または病害や傷、規格外により多くの作物が廃棄されている現状もある。そこで、これらの作物の有効利用に取り組むことにした。昨年度より実施している漬物づくりの発展に加え、新たにジャムづくりにも挑戦した。

<活動経過と成果など>

◎青ミカンのジャムづくり

果樹部門で管理のため摘果される青ミカンを利用したジャムづくりに取り組んだ。

年間100kgを超える摘果ミカンの1つの利用法が見いだされた。

記念祭での販売を行い、完売した。今後は苦みを抑えるなどの改善を加えていく予定である。



◎漬物づくり

昨年度取り組んだぬか漬け、タクアン漬け、千枚漬けに加え、新たにしぼり大根漬け、つぼ漬けの製作、販売に取り組んだ。どちらの商品も好評で販売を行うとすぐに完売状態である。

今後は、べったら漬けや奈良漬にも取り組む予定である。

