

# 農産物の有効利用 Part III

## バイオサイエンス科 課題研究 農産加工班

### 【研究目的】

本校では野菜や果樹など様々な農産物を生産している。それぞれ、販売所で地域住民に販売を行い高い評価を得ている。

しかし、生育過程の管理や発育不良などにより多くの廃棄物も生じている。また、生鮮品なので販売時期をずれるとこれらも廃棄に回る。

そこで、2年前よりこれらの農産物の有効利用をめざし各種の研究に取り組んでいる。

本年度は摘果青ミカンの利用と保存食して有効な漬物づくりに取り組んだ。

### 【研究方法と成果】

#### ① 摘果青ミカンの利用

- ・ジャム製造
- ・皮の利用

摘果青ミカンの果肉部分を使ったジャムと皮を使った菓子（オレンジット）の製造に取り組んだ。

ジャムについては、青ミカン独特の酸味と苦味の調整に苦労したが、薄皮処理などの工夫を行い、成果を上げた。

オレンジットについては、何度も試行を重ね、本校での新たな菓子に近づいた。いずれも、残りの課題点を改善すれば、商品化への道が広がると思われる。



#### ② 漬物づくり

生鮮品として販売しきれない野菜の有効利用、保存食の開発を目標として、新たな漬物づくりに取り組んだ。本年度製造した漬物は以下の通りである。いずれも、本校での成果発表会で保護者にすべて販売した。

- ・ネバネバキムチ

本校産のオクラを使用し、キムチ本来の辛さに粘り感を与えた。



- ・ミョウガ大根 ちよい辛切り干し大根

いずれも、健康・栄養面を考慮した漬物である。



### 【まとめ】

1994年に国連大学が最初に提唱したゼロ・エミッション運動が広がりを見せる中、本校でも廃棄物ゼロをめざし今後もこの活動に取り組ませて行きたい。

(指導教員 北之防)