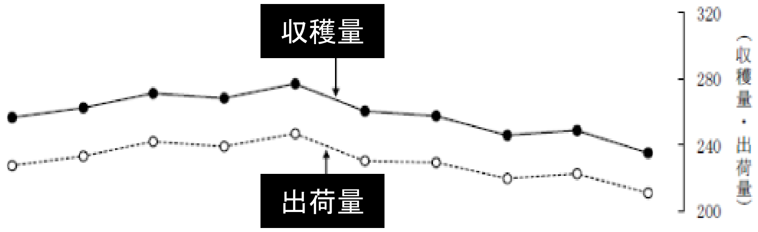
規格外果実を使用した商品開発

大阪府立園芸高等学校　フラワーファクトリ科
上谷悠樹　河井優唯斗　園田竜希　平田光輝　小畑創
神田深愛　阿部夏菜子

課題

・農業では規格外品が必ず発生するが、活用されず廃棄されることが多い
・毎年生産される農作物のうち約２割が規格外農作物として廃棄されていると言われている
（実際にどれほどの廃棄規格外農作物があるかの正確なデータはない）

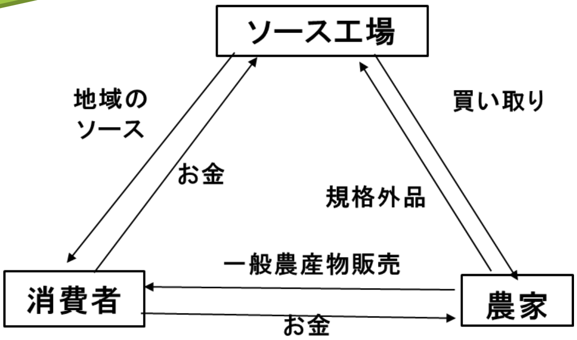
収穫量ー出荷量＝未出荷量(規格外)



出典：農林水産省　果樹の収穫量と出荷量

規格外農産物を活用して「６次産業化」
→収入の向上

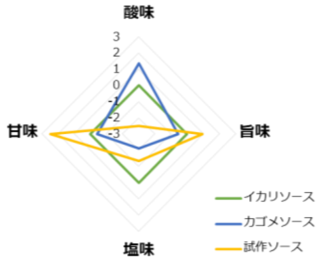
ソースの利点
・多様な農産物をまとめて原料にできる
→原材料の量の確保
→地域特有の味



ソースのコンセプト

大黒ソースとの会議の末・・・

・毎年、規格外農産物の量、割合が異なる
→ワインのように毎年異なる味を楽しむ
「一期一会」の味
・ミカン、ナシ、イチジクなど7種の果実20%含有
・地域によって規格外農産物の品目が異なる
→地域特有の味



学校単位での6次産業化の試み(校内での加工作業)

加工前（規格外果実）

一次加工

真空冷凍保存

完成品の販売