

新商品の開発

バイオサイエンス科3年 農産加工班

○はじめに

農産加工班は、食品ロスの削減・地域の活性化などを目的に農作物の栽培・加工、加工食品の開発・販売を行っている。

①キムチ班



今年度は、活動規模をより大きくし、箕面Q'sモール・東京大丸百貨店などで販売をすることができた。さらなるレシピの改善にも取り組んだ。

②大豆班



廃棄資源の利用とSDGsをテーマに、おからを使用したプロテインバーの開発を行った。企業とも連携し、園芸高校の活性化を図った。

③芋バター班



新たな商品開発を目的として、園芸高校オリジナルの芋バターの開発を行い、3度の販売に成功した。学校説明会での発表などPR活動も行った。

④福神漬け班



食品ロスの削減することを目的に、福神漬けの開発を行った。子どもたちが食べやすいようにカレー風味にするなど工夫を重ねた。

⑤みかんジャム班



本校で栽培されている池田みかんを復活させる取り組みを行った。みかんジャムを開発し、石橋商店街などで販売することができた。