

農産物の有効利用 PartIV

バイオサイエンス科
農産加工班 2年

【はじめに】

農産加工班では、農産物の有効利用を目標に漬物製造を始め、様々な加工利用に取り組んでいる。

本年度は新たにイチジクとカキ（富有柿）に取り組んだ。両果実は生徒からの認知度を含め校内での購入量が低いため、この研究活動はその解消方法の1つにもつながる可能性がある。

【プロジェクト内容】

<目的>

・上記の通り、両果実は若者の認知度を主な原因により、校内での販売度が低い。そこで、対象果実の加工法を研究し、利用度の向上を目的とした。

<計画>

- ①両果実の取得
- ②利用方法の研究
- ③実践・販売

<経過>

A. 果実の取得

(イチジク)

バイオサイエンス科加工場裏 1本

(カキ) 富有柿

フラワーファクトリ科果樹園 1本



B. 利用方法の研究・実践

<イチジク>



その他 イチジクケーキ

イチジクジャム・イチジク葉茶

<カキ>



その他 カキクッキー

カキジャム・カキプリン

C. 販売実績

<イチジクフェア>

R4. 1. 25 池田市スポーツセンター

R4. 1. 25 園芸高校販売所

売上金額 13,700円

<カキフェア>

R4. 2. 2 池田市スポーツセンター

R4. 2. 2 校内販売 販売所

売上金額 11,300円

【今後の方向】

- ・その他、園芸高校で栽培・販売されている農産物への本プロジェクトの拡大
- ・農業経営に関する研究活動

(指導教員：北之防)