

農産物の有効利用 Part VI

奨励金番号 5-6G

バイオサイエンス科 課題研究3年(農産加工班)

<はじめに・目的>

日本の農業の課題、現状を改善するために私たちは、農作物の販売されていない部分の利用はできないかというところに目を付けた。私たちは、サツマイモの芋づる、白菜の外葉、花の咲いたブロッコリー、収穫遅れの水菜、収穫遅れのほうれん草、収穫遅れのネギ、ネギの根、果樹の葉(ビワ、ミカン、クリ、柿)、カブの葉を利用した。この活動を通して、農家の副収入増加を図り農業を元気にすることの一方策になることを目標とした。

<研究計画・結果>

実際に取り組んだ試作の一部を記載する。

【白菜の外葉を使った焼きそば】

(材料)

白菜の外葉	2枚
豚肉	10枚
塩コショウ	適量
焼きそば	4玉
ソース	1/4

- ①白菜の外葉を乱切りにする。
- ②豚肉を伸ばして半分に切る。
- ③豚肉を塩コショウで炒める、白菜を入れて一緒に炒める。

④焼きそばを入れる。ソースを入れて混ぜる。

完成!



【白菜の外葉 焼きそば 評価】

	柴原	岡本	白濱	花田	平均
味	5	5	5	5	5
香り	5	5	5	5	5
食感	5	5	5	5	5

【ネギの根っこの天ぷら】

(材料)



ネギの根っこ	20個
小麦粉	110g
卵	1個
水	200g
塩	お好み

- ①綺麗に土を落とし、水を切る。
- ②小麦粉、卵、水を混ぜ1と混ぜる。
- ③フライパンに油を入れ、ネギの根っこを入れる。
- ④塩で味付けしたら、完成!

【ネギの根っこの天ぷら 評価】

	柴原	岡本	白濱	花田	平均
味	5	5	5	5	5
香り	5	5	5	5	5
食感	5	5	5	5	5

<まとめ>

色々な農作物の販売されていない部分をバ利用し、レシピを編み出すことで農家の副収入の増加につながることがわかった。