

# 新商品の開発

バイオサイエンス科2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モルト粕班



廃棄資源であるモルト粕を有効利用したモルト粕クッキーの開発を行った。地域の企業と連携し、販売・発表など幅広く活動を行った。

## ②えだまめ班



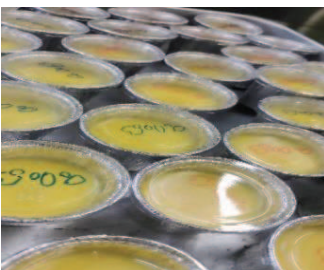
地域資源の利用とSDGsをテーマに、おからを使用したえだまめチップスの開発を行った。地元の企業とも連携し、研究を進めている。

## ③ジャム班



本校の果樹園の廃棄を減らすことをテーマに、もも・みかん・いちじくなどフラワーファクトリ科と連携し、新たなジャムの商品開発を行った。

## ④プリン班



本校で栽培されているかぼちゃを使用したかぼちゃプースの開発を行った。記念祭・みのおQ'sモールなどで販売することができた。

## ○まとめ

今年度は、地域の企業と連携し、新たな商品開発を行うことができた。また、栽培している農作物を加工して商品開発も行うことができた。多くの場所で販売することができた。今後は、販売活動を継続し、商品の栄養成分を分析するなど活動の規模を大きくしていきたい。