

農産物の有効利用(PARTVII)

バイオサイエンス科 農産加工班

【はじめに 目的】

農産加工班では、農産物や食品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。

また、本校で栽培した野菜を使用したカレーリゾットの製造にも成功し池田市のふるさと返礼品に登録していただくこともできた。

数ある有効利用研究の中で今回は、漬物製造について報告する。

漬物は日本の風土が生み出した有効な食品の保存技術の1つである。農産加工班では以前より様座な漬物製造にチャレンジし、創立記念祭での販売をはじめ多くの方に広く広まりつつある。

本年度、漬物の全国大会ともいえる「漬物グランプリ」に作品を応募し、優秀な成果を得た。

【活動計画】

- ①漬物消費の現状について調べる
- ②若年層を対象にした試作品の製造
- ③商品の決定
- ④「漬物グランプリ」への応募

【経過報告】

①漬物消費の現状について

- ・漬物消費量の全国平均は6,711円
(最高は京都府、東日本が高い・・冬の保存食の名残が関係)
- ・ここ20年で漬物消費量が4割減少した。
(特に若年層を中心に消費量が大きく減少した)

②若者を対象にした試作品の製造

- ・調査結果によると、若年層の中には漬物を食べる習慣がない、食べたことがないという割合が結構多いことがわかった。
- ・そこで、若年層にも受け入れやすいような漬物に視点を当てメニューの考案を行った。
- ・結果、ポイントとして「味変」「見た目」に重点をおき、数種類の試作に取り組んだ。

③商品の決定

上記の流れを踏まえ、最終的に決定した漬物は

この漬物になった。



<ALL園芸ロール漬け>

【この漬物のポイント・工夫した点】

- ・キュウリ、ハクサイ、ニンジンなどの野菜は本校産の物を使用した。
- ・カラフルな色合いし、若年層から見た漬物の暗いイメージを消した。
- ・漬け汁を数種類考え、季節に応じた味変を可能にした。
- ・ハクサイに巻き込む野菜の硬さにこだわり、煮込む時間決定には時間を要した。

(製造風景)



④「漬物グランプリ」への応募

先生からの勧めもあり、「漬物グランプリ」にこの漬物を応募した。これは全国からユニークな漬物が出展され、日本1の漬物を決定する大会である。
<結果>学生の部門で全国の中で8作品中に入る「金賞」を受賞し、東京ビッグサイトで行われた決勝大会に参加した。決勝では最優秀には届かなかったが貴重な経験となった。

