

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研究を地域の企業と連携し、行った。鶴見緑地・扇町公園など積極的に販売・広報活動に取り組んだ。SDG s みらい甲子園に出場し、DaiwaLease未来環境賞を受賞した。

②えだまめ班



先輩の研究を引き継ぎ、地域資源の利用とSDG s をテーマに、おからを使用したえだまめチップスの販売を行った。ポスター発表も行い、課題解決を目指すとともに、地元の企業とも連携し、研究を進めている。

③子ども食堂班



コープこうべと連携し、かぼちゃを使用したかぼちゃプース・豆腐マフィン・ミルクジャムの販売を行った。廃棄される食品を有効利用し、地域で販売・子ども食堂へ提供を行い、地域に還元する活動を目指している。

○まとめ

今年度は、多くの企業と連携し、開発した商品の販売・提供を行うことができた。また、活動規模を大きくし、地域だけでなく、大阪市内などで活動も行うことができた。いずれの班もFFJの大会に出場し、校内代表として発表を行い、研究成果をまとめることができた。