

園芸高校の PR となる生産物の開発

バイオサイエンス科 3 年食品製造班

1, はじめに

池田市周辺では農業高校への進学希望者が減少している影響もあり、園芸高校でも受験希望者の定員が割れ年も増えている。そこで、園芸高校の魅力を PR することで、農業に興味を持つ人が増え、園芸高校への進学希望者が増えることを目的として取り組みをおこなった。

2, 目的

園芸高校の PR として園芸高校で生産した作物を利用して加工食品を製造する方向で研究を進めることにした。園芸高校ではイチゴを始めとして、多くの種類の作物を栽培しているが、その中でもミカンは栽培面積が最も広く、生産量も多い為、加工食品の材料としてミカンを選択した。このミカンを利用してジャムを製造し、ジャムを材料としたゼリーとムースの開発・製造、販売をすることで PR をおこなうことにした。

3, レシピ

みかんムース

材料	分量 (g)
みかんジャム	100
粉ゼラチン	5
卵白	36
グラニュー糖	10
ホイップ	100
水	30
レモン果汁	5

ミカンゼリー

材料	分量 (g)
みかんジャム	100
アガー	15
水あめ	50
熱湯	300
水	100
洋酒	5

4, 下記の通り PR をおこなった。

日付	イベント名	場所
10/24	ボタフェス	旧細河小学校
11/10	記念祭	園芸高等学校
11/15	出前授業	豊中市立第十四中学校
12/15	園芸フェス	箕面キューズモール



出前授業の様子



製造したムース (左) とゼリー (右)