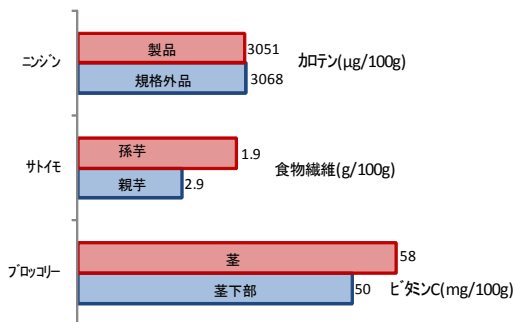


野菜未利用部分で加工品を開発

活用されずに廃棄される野菜の未利用部分（ブロッコリーの茎の下部、サトイモの親芋、ニンジンの規格外品）を利用した加工品の開発に取り組みました。未利用部分の栄養成分は、利用されている部分と大差ありませんでした。これらを原材料に加工した惣菜等は食味が良好で十分利用可能でした。未利用部分の利用可能な量はサトイモ（親芋）が10a当たり1200kgでしたが、加工するために必要な準備作業は1時間当たり20kgと試算されました。これらの利用について加工業者と連携して写真のような加工品を試作しました。



未利用部分の栄養成分
(赤：利用部分 青：未利用部分)

未利用部分でつくった加工品の食味

種類	加工品	食味
ブロッコリー	漬け物(浅漬け)	◎
	茎下部	惣菜(きんぴら)
サトイモ	煮物	△
	チップ	○
	コロッケ	○
ニンジン	うどん	◎
	規格外品	パン
	アイスクリーム	◎

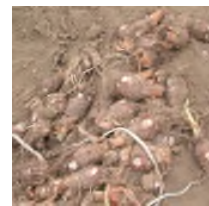
◎：良好 ○：問題ない △：不良

未利用部分の利用量と作業量

種類(未利用部分)	利用可能量(kg/10a)	生産者の調整作業(時間/10a)	加工業者の調整作業(kg/時間)
ブロッコリー(茎下部)	60	6	2
サトイモ(親芋)	1200	24	20
ニンジン(規格外品)	350	7	3



調製作業で切り落とされるブロッコリー-茎下部



畑で廃棄されるサトイモ親芋



ブロッコリー-茎下部の一次加工品(カット、冷凍)



サトイモ親芋を利用したコロッケ試作品