宮城県松島高等学校

「未利用野菜研究」

チーム名　未利用野菜研究チーム

（パソコン部２年）

齋藤 輝　秋元 慶志　伊藤 美結　髙橋 英恋

規格外農産物の加工利用

未利用野菜とは

味や品質には問題がないにも関わらず、何らかの理由で**廃棄**されてしまう**野菜のこと**。

写真は松島町グリーンファーム様の農場で撮影

【目的と取り組み内容】

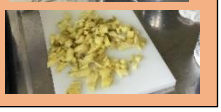
未利用野菜に注目した理由は処分される野菜が増えていると感じたからです。

そこで，私たちは未利用野菜を**ジャム**などに**加工**すればいいのではないかと考えました。

【試作】未利用野菜を使ったスイーツ

材料

- サツマイモ
  （未利用野菜）
- ホイップクリーム
- パンケーキミックス
  （どら焼きの皮）
- 黒ゴマ
- 砂糖



【試作の結果】

私はどら焼きの皮を**こげないように加減**するのが難しかったです。味の感想は、**サツマイモのほんのりとした甘さとクリームがよく合って**とても美味しかったです。触感は、角切りサツマイモに歯ごたえがあって、また食べたくなるくらい良かったです。

【調査】

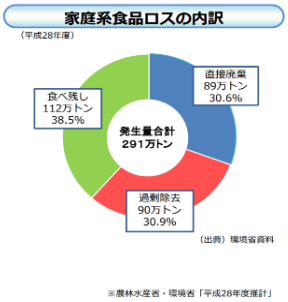
未利用野菜の現状と分析

（１）未利用野菜の現状

収穫された野菜の**約３割**は**規格外野菜**として廃棄されている。

（２）未利用野菜の課題の分析（原因・理由）

- **食べ残し**
- **皮の過剰除去**



写真は松島町グリーンファーム様の農場での打ち合わせ

【開発　商品開発プレゼンテーション】

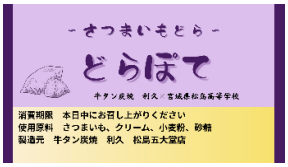
試作した「どら焼き」を利久様に提案いたしました。また、未利用野菜のサツマイモを提供してくださった松島町の農業の只木様にも提案をいたしました。（写真はプレゼンテーションの様子）

【販売　まつしま産業まつり】

未利用野菜のサツマイモを活用した「どらぽて」を、「まつしま産業まつり」で販売しました。

「どらぽて」は非常に好評な売り上げでした。

（写真は販売の様子）



【考察・まとめ】

未利用野菜を有効活用した「どらぽて」を買ったお客様が、未利用野菜の活用を知る機会になりました。

これにより、私たちの活動の目標を達成できました。