

地域の特産品を活用した商品開発に関する研究 ～米粉を使って魅力発信！～

1 はじめに

日本では食品廃口スが多い
年間600万t以上

↓
少しでも廃棄するものを減らしたい！

生活科学科1年 13班 6名

2 研究の動機

お米の収穫量
日本8,607,00t
熊本176,200t



3 研究の概要

天草の特産物と、天草拓心高校で栽培したお米を使って商品開発！

- ①天草の特産物を調べる。
- ②お米の品種の選定。
- ③商品化に向けた加工方法について考える。



4 特產品と実習製品

特產品

デコポン	ポンカン	温州ミカン	イチゴ	晩柑	オクラ
鯛	車エビ	あおさ	トラフグ	天草黒牛	天草大王など

天草拓心高校の実習製品

ミカン	晩柑	ポンカン	お米	ブドウ	モモ	メロン
ハクサイ	ダイコン	トマト	ハム製品	キャベツ	レタス	スイートコーンなど

5 まとめ

