ドライベジタブルの研究開発
～規格外野菜の有効活用～

２年生物生産科　２班（野菜専攻）

班長：近藤　悠晟
班員：野嶋　綾
　　濱洲　楓吹
　　若松　流星

【研究の背景】

農産物（野菜）生産

⇩

規格外品

⇩

食品ロス

規格外トマト(本校)

⇩

有効活用できないだろうか？

電気食品乾燥機

ドライベジタブルにしてはどうか？

ドライベジタブルの優位性

- 形や傷など見た目の問題が解消
- 軽くてかさばらない
- 栄養価はほぼ変わらない
- そのまま食べられる
- 調理の時間短縮
- 生野菜に比べて日持ちする

【研究の目的】

【食品ロスの軽減】

生産者

規格外野菜

企業
店舗

乾燥化

《利益増》＝

【企業との連携による地域活性化】

【研究の目標】

- 野菜の乾燥技術や方法の習得
- 試作とアンケート調査及び分析

⇩

規格外野菜を用いたドライベジタブル（トマト）の商品化と販売

【研究計画（令和２年度】

- 規格外野菜の調査（10月・11月）
- 乾燥技術・方法の調査（10月）
- 試作及びアンケート調査（１１月～）

【研究計画（令和３年度）】

- 包装及び販売方法検討（5月～）
- 試作及びアンケート調査（6月～）
- 価格決定（7月）
- 店舗等への販売依頼（9月～）
- 販売開始（10月～）
- 研究のまとめ（12月～）

【進捗状況】

（コンソーシアム委員とのディスカッション）

農園レストラン
ハンドメード　井上　様

乾物屋コマツ様
視察

乾物屋コマツ様
視察

トマトの規格外品率調査
（令和２年１０～１１月）

収穫量：約１８３ｋｇ
販売量：約１７３ｋｇ
規格外：約　１０ｋｇ

約５.４％

【ドライベジタブル（トマト）試作】

【基本設定】
50℃
12～13時間

【ドライベジタブル（トマト）試作】

皮つき（丸ごと）

【ドライベジタブル（トマト）試作】

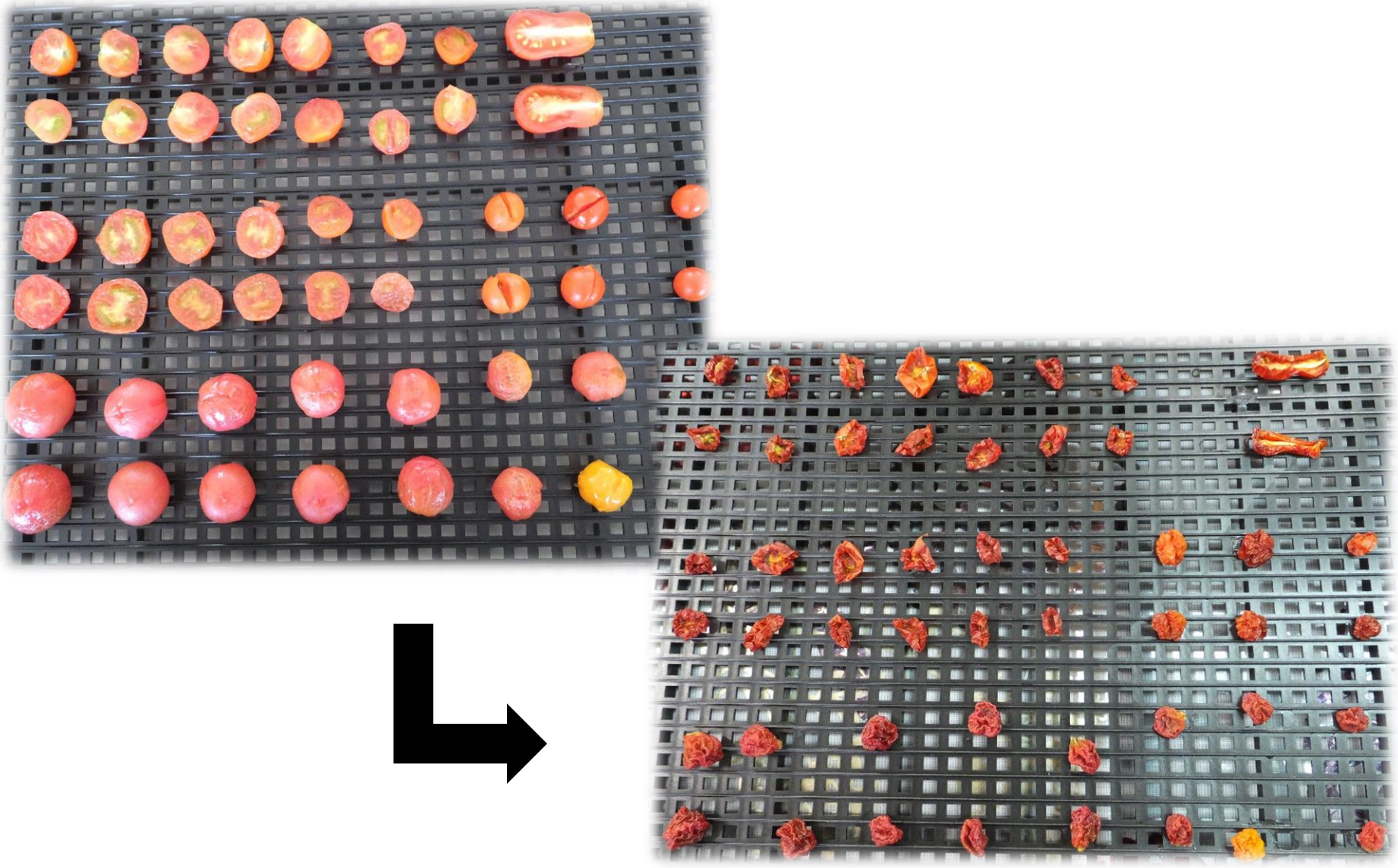
丸ごと（皮なし）

湯むき

【ドライベジタブル（トマト）試作】

カット（皮つき）

【ドライベジタブル（トマト）試作】



【ドライベジタブル（トマト）試作】

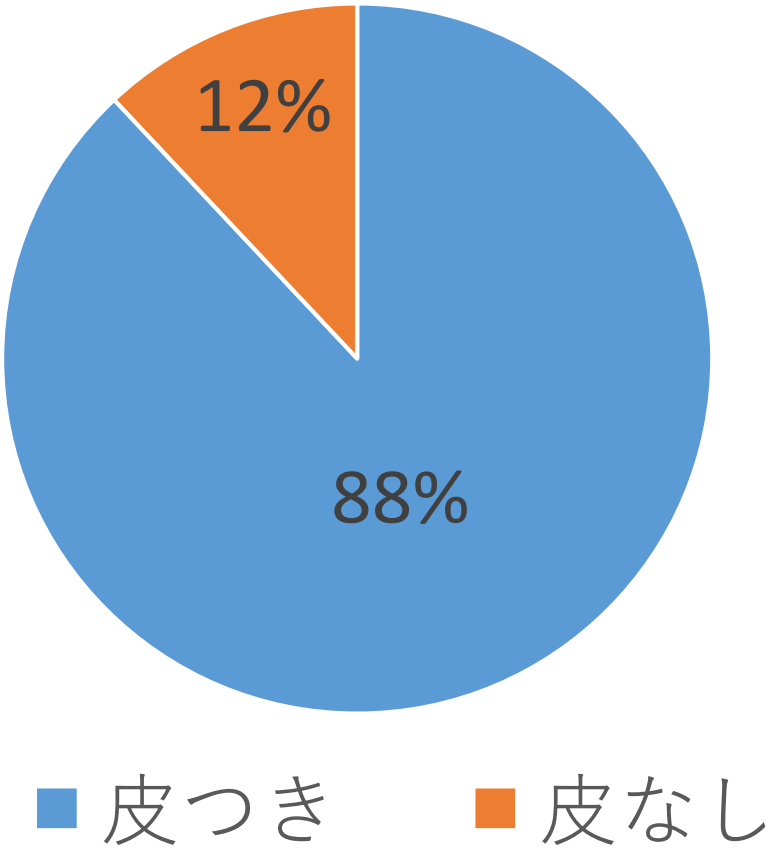
味付けをどうするか？

- グラニュー糖
- 食塩
- 香辛料（オレガノ）
- プレーン（味付けなし）

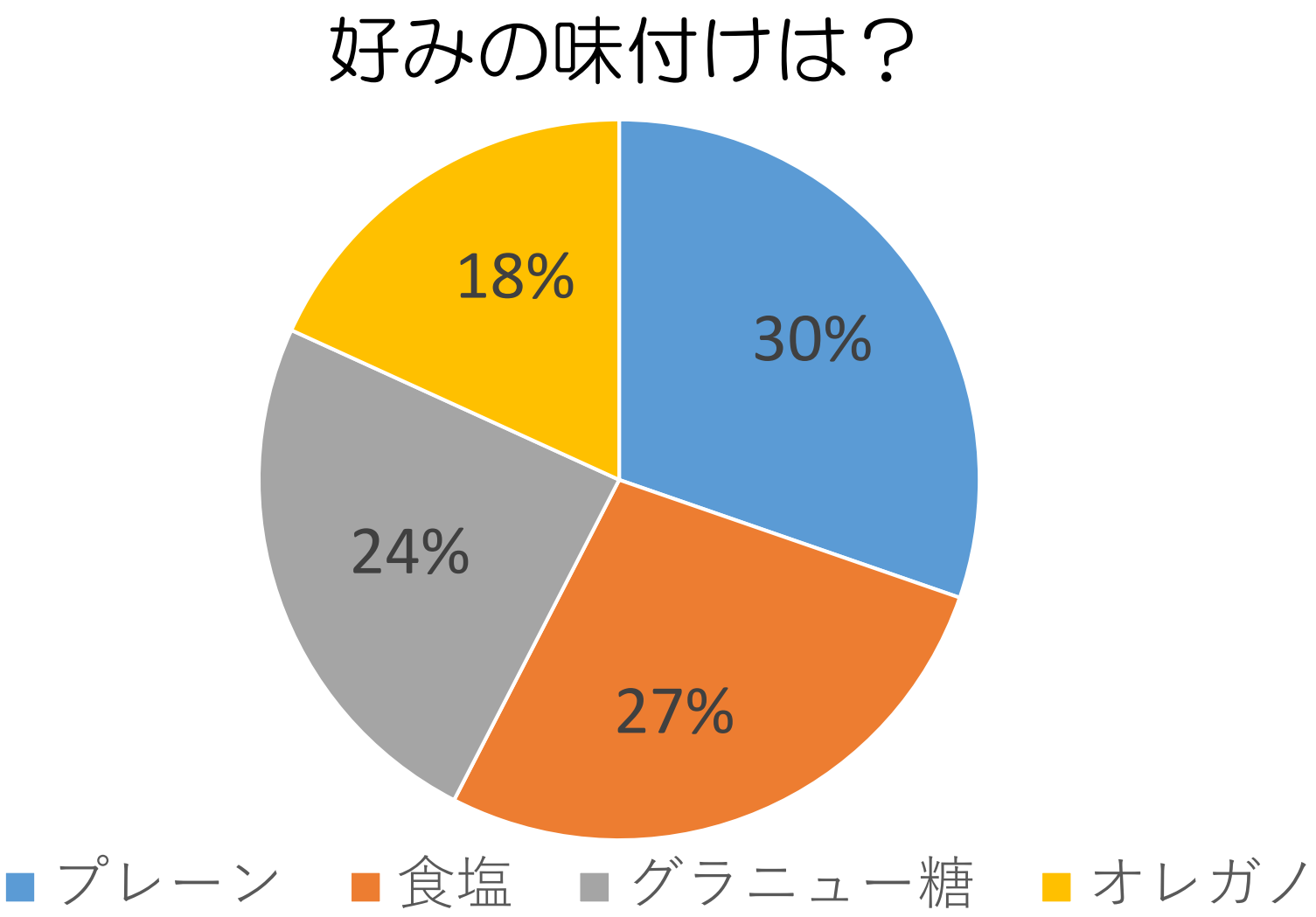
【食味アンケート調査】

【食味アンケート調査】

『皮つき』と『皮なし』の好みは？



【食味アンケート調査】



【今後の課題】

- 試作およびアンケート調査の分析
- 水分計による均一な製品作り