

The Vegetable Revolution ☆☆☆

-稲美町の野菜を使ったお菓子の開発-

私たち栄養マネジメント学科2年生は、地元の野菜を使ってお菓子作りをしています。稲美町ではたくさんの美味しい野菜が育てられている一方、天候等により野菜の形や皮に影響がでて、市場に出せない野菜も生まれてきています。そんな野菜たちを活用できないか考えました。

目指すは商品化！

野菜の“もったいない”を減らし、“おいしさ”を生み出す活動の様子をお届けします。

現在はココ！

廃棄野菜の調査 ⇒ 商品企画 ⇒ 試作
⇒ **試食・アンケート調査** ⇒ 改良（再試作）
⇒ パッケージ案 ⇒ 商品化・販売 ⇒ 市場調査

↓ 調査の様子

日本の野菜廃棄の現状

2013年10月に公表された農林水産省の資料では、年間約500万-800万tの食品ロスがあるそうです。トマトに換算すると約400億個！特に野菜の廃棄率は高めです。なんとかしたいですね！

稲美町の廃棄野菜の調査

稲美町農家さんが育てる野菜の廃棄状況についてお尋ねしました。訪問したのは8月上旬です。多い時で1日10kgあたりの野菜たちが行き場をなくしている模様…美味しいのにもったいないです！

野菜決定

稲美町農家さんではたくさんの野菜が作られています。今回使用したのはこの5つ！旬も幅広い、いろんな種類の野菜を使いました！



かぼちゃ



小松菜



メロン



なす



ブロッコリー

それぞれの素材をフルに活用した、楽しいお菓子たちを味わい、楽しんでください☆

自家製ポップコーン
もいただきました♪

さて、どんな商品ができるのでしょうか♪ 2019