

世田谷農産物を利用した加工品開発 —食農教育機能を有し大蔵大根を使用したアイスの商品開発—



応用生物科学部 野口 智弘 教授
✉tomo@nodai.ac.jp

国際食料情報学部食料環境経済学科 大浦 裕二 教授
✉yo205309@nodai.ac.jp

キーワード

- ・食農教育
- ・農産加工品



研究の背景と目的

地元農産物を使った農産加工品は、食育の効果も期待されるがその特徴を兼ね備えた商品は少ない。本研究では、食育の機能も兼ね備えた地元農産物を使用した農産加工品（アイス）を開発する。

展開可能性（他領域・社会にどのようなインパクトを与えるか）

食育機能を有した地元農産物を使用した商品であることから、農産物直売所や食料品店舗での販売だけでなく、学校給食での使用や高齢者と子供との交流場面などに使用されることが期待される。

シーズの特徴

- 特徴1 世田谷農業に興味・関心を持ってもらうきっかけとなり、地元農産物への理解が深まり、食農教育の推進に寄与する。
- 特徴2 嗜好品であるアイスクリームを摂食しながら、親と子供と一緒に食べ比べることで会話が生まれ、コミュニケーションの向上が期待される。
- 特徴3 大根の葉を使用していることから、食品ロス削減や栄養面についても考慮した商品である。

PR・マッチングに関する要望

関連情報（URL）

研究業績・研究室（URL）