

3 磐田農高生考案の「^{こうじ}糀ベジあんの発酵プリン」が商品化

「未来の農林業」連携懇話会によりブランド確立へ

磐田農業高校の生徒が、農産物を原料に、糀の糖化力を利用した「糀ベジあん」（磐田農高生が考案した、野菜（ベジタブル）に糀を加えて発酵させ、砂糖を使わずに作る「野菜の糀あんこ」）を考案し、磐田農高ブランドとして確立するにあたり市農林水産課に相談がありました。

農林水産課では、複数の事業者に「糀ベジあん」を商品開発アドバイスと生産を提案しました。結果、知久屋 磐田ジュビロード店で3種類の「糀ベジあんの発酵プリン」を12月12日(日)から発売することが決定しました。

1 これまでの経緯と今後の予定

- 4月 農高が市に「糀ベジあん」の活用について相談
- 5月 農高・市から製菓店などへ提案
- 6月 「糀ベジあん」を使った商品研究・試食会
- 8月 農高・市から知久屋を含む飲食店などへ提案
- 9月 農林環境専門職大学に栄養素について相談
- 10月 農高生が商品研究・試食会、パッケージ等の検討
- 12月 商品発売開始（12日～）

※12月12日（日）は農高生が「軽トラ市」で販売をする予定です



▲糀ベジあんの発酵プリン
左からかぼちゃ味、さつまいも味、にんじん味

2 今後の予定

発売後の状況によっては、知久屋 磐田ジュビロード店だけでなく県内外の知久屋各店舗での販売も検討いただいています。また、今後は規格外品の野菜を利用するなど食品ロスの削減にも繋げていくとともに、「未来の農林業」連携懇話会を活用しながら本取り組みを広めていく予定です。

3 「未来の農林業」連携懇話会員及び本事業協力企業の今後の役割

- 磐田農業高校 : 商品開発、プロデュース
- JA 遠州中央等 : 農産物の提供
- 農林環境専門職大学 : 栄養素成分についてのアドバイス等
- 磐田市 : 協力事業者の提案などマッチング支援
- ◇事業者（知久屋等） : 商品アドバイス・商品生産・販売