

未利用資源「酒米粉」の価値創造 ～外部評価を活かした改良と商品化への挑戦～

1 背景

- ・新十津川町では酒造時に年間約7トンの酒米粉が発生しているが、多くが未利用資源となっている。
- ・本校では酒米粉を活用した商品開発に取り組んできたが、販売や発信の機会が限られている。
- ・昨年より企業による技術指導体制が整い、専門的知見を取り入れた商品開発が可能となってきた。
- ・上記内容を踏まえ、企業の技術指導やコンテストへの挑戦を通して商品の改良と価値向上を図り、酒米粉の魅力を広く発信することを目指す。

2 プロジェクト実施の意義

- ・未利用資源の有効活用
- ・外部連携による品質向上
- ・地域の魅力発信
- ・外部評価による価値の向上

3 試験概要

(1) 使用材料

- ア 未利用資源（酒米粉）

(2) 試作方法

- ア 加工専門分会員からレシピ募集・選定したもの
- イ 外部連携企業の助言を受けながら改良を行う

(3) 試作条件

- ア 酒米粉配合割合 0%～50%（6段階予定）
- イ 焼成温度・時間を一定に設定
- ウ 外部連携企業の工場ラインでの製造可能な工程

(4) 評価方法

- ア 官能評価（味・食感・香り・見た目）
- イ 外部評価（企業・販売会来校者）
- ウ 商品性（見た目・購買意向・価格妥当性）

4 コンテストへの出場計画

(1) コンテスト名 「高校生チャレンジグルメコンテスト」

(2) 計画

4月	計画	レシピ募集
5月 ～7月	試作・改良 外部指導	官能評価
7月	商品決定 コンテストエントリー	書類作成・提出
8月	書類審査結果	食感・味の最終確認
10月	本選	外部評価取得