

不良果実など廃棄削減 産官学で協力

オリーブ有効活用へ

【別府】別府溝部学園短大食物栄養学科（別府市）の学生と国東市、農家など産官学が協力し、オリーブを有効利用する取り組みを進めている。消費者ニーズを探るため、学生たちが21、22の両日、県農林水産祭「おおいたみのりフェスタ」（別府公園）でオリーブの実を使ったカップケーキを試験販売する。



新商品開発を担当した別府溝部学園短大の学生

県内の産官学による組織「おおいた地域連携プラットフォーム」の実践型地域活動事業の一環。国東市のオリーブ生産量が増えており、オリーブオイルや塩水漬けなどが商品化されている。生産過程で出るオイルの搾りかすや不良果実の廃棄が課題で、有効活用するため本年度、プロジェクトを立ち上げた。

不良果実の有効活用に向けては、同短大の学生13人が新商品開発を担当。収穫や選別など農家の手伝いもしながらオリーブへの理解を深め、塩水漬けを細かく刻んで生地に練り込んだ大福、ドーナツ、パウンドケーキなどの試作と改良を重ねた。販売のしやすさを、さまざまな世代への受け入れられ

別府溝部学園短大がケーキ開発 農林水産祭でニーズを調査



オリーブの塩水漬けを刻んで生地に練り込んだカップケーキ（真ん中）などの試作品

やすさを考慮し、ケーキ（1個200円）に決めた。

400個を用意し、同短大ブースで反応を探る。2年の小嶋彩さん(19)、森光潤人さん(20)、後藤基成さん(20)は「レシピ開発は勉強になった。農家の収入につながるような商品の完成を目指したい」と意気込む。今後は試作品の販売を通して商品化を目指す。

指導する牧昌生教授は「日本人にはオリーブの実を食べる習慣がない。オリーブの魅力を発信し、国東市の土産品になるような商品にしたい」と話している。

搾りかすは堆肥化するための研究を進めている。