



# 大分県特産カボスのSDGsを考える ～旬以外も手軽にカボス風味を 味わえる粉末カボスの活用法～



## 背景

カボスの収穫量  
大分県 5800 t  
全国 5859 t  
全国で1位



果汁量30%とすると  
約4060 tの絞った後の  
大量な果皮は肥料  
や廃棄されるだけ



カボスの旬以外の  
時期にも一年中通  
してカボスを常備  
できると良い

## 大量な果皮とC級品を活用できないか

	問題点	R5の実施内容
1	カボス果皮特有の苦み	カボス成分の調査
2	季節限定の商品	粉末カボスの活用可能性の調査

粉末カボス：  
香りは最高なのに、  
苦味は強烈 リモノイド（不溶性）

## 解決に向けた実施事項

大分県のカボスを1年間を通してもっと身近で利用可能なものにするを目標に粉末カボスの活用法とレシピを考える。

	解決に向けた実施事項	実施時期
1	粉末カボスと果皮成分の味覚実験と文献調査	4月
2	粉末カボスの製造工場訪問	5月
3	粉末カボスのレシピ考案	5月～7月
4	亀川祭りで焼き菓子を出品	8月
5	農林水産祭へ加工食品を出品	10月
6	MIZOBE食のフェスタでドリンクを提供	11月

		粉末カボス	カボス果汁
エネルギー	Kcal	393	36
タンパク質	g	6.0	0.4
脂質	g	4.5	0.1
炭水化物	g	82.1	8.5
水分	g	3.7	90.7
灰分	g	3.7	0.3
ナトリウム	mg	4.6	1.0
食塩相当量	g	0.01	0

## 粉末カボスレシピ考案

亀川祭り出店



カボスコーン



大分農林水産祭出店



カボスナッツ

MIZOBE食フェスタ キッチンカーで  
カボピス 提供



カボピス



### アンケート調査より

- ・旬以外にも、カボスの需要があることがわかった
- ・カボスの苦味は調査と商品次第で、受け入れられ一般商品化としての可能性を見出した

## 考察及び今後の課題

粉末カボスの活用と可能性を考え、レシピ作成、食品表示、パッケージ、チラシ等検討をし、イベントへの出品をした。

この活動により、地域資源の有効活用、新商品開発の見通しがたった。  
今後、カボス粉末の活用が増加すれば食品廃棄物の削減につながる貢献ができる。

協力企業等  
大分県農林水産部おおいブランド推進課  
(株)村ネットワーク  
フーズテクニカルサービス

別府溝部学園短期大学  
食物栄養学科2年 佐藤峻多・若林絵里  
指導教員 教授 望月美左子

