# DOMEST CHEST

# 未来へつなぐ 第6回

# 十勝ブルーから全国へ 帯農ブランド

北海道帯広農業高等学校 食品科学科 地域資源活用分会

十勝平野が広がる帯広に、広大な敷地を持つ帯広農業高校は、農業科学科・酪農科学科・食品科学科・農業土木工学科・森林科学科の5つがあり、それぞれ専門的な技術や知識を学び、今年創立100周年を迎える、とても歴史のある学校です。

その生徒が十勝の食材を活用し、商品開発に取り組み、今年も新商品を発表することになりました。担当の大和田恭平教諭にお話しを伺いました。

## ≪未来の商品開発者≫

「食品科学科 地域資源活用分会」という班のプロジェクト活動の授業で、生徒たちは地元の豊かな食資源を活用した研究をしたいという思いから、2年生、3年生の14名で一年間をかけて研究課題を見つけ商品開発をします。その商品開発の中で企業からの提案があり「ラフィノース」という成分に着目しました。

「ラフィノース」は食品機能性がありビート(十勝が生産量日本一)から抽出精製された天然のオリゴ糖で、腸内環境を整える助けをします。その「ラフィノース」を配合した「十勝豆ぐると」という豆乳ヨーグルトが完成し、第9回コンクール奨励賞を受賞しました。また、2018年「帯農 豆ぐると」、2019年「帯農 choみるくあいす」どちらも「ラフィノース」配合で、教育機関では初めて北海道知事からヘルシーDo認証の取得をしました。



マメトペ+ (プラス)



北海道帯広高等学校地域資源活用分会の生徒さんたちによる「新商品」 のお披露目会(2020年11月18日開催)

### ≪地元産あふれる商品≫

令和2年度は、ラフィノース配合の豆乳飲料の開発に取り組み、市場で販売したいと考えました。これを実現するには生徒たちだけでは難しいので、協力してくれる企業を探したところ、地元の企業が協力してくれることになり、十勝産大豆100%の豆乳にラフィノースを配合した豆乳飲料「マメトペ+(プラス)」を見事完成することができました。

今年はコロナの影響で、毎年3月からの始動が6月からになり、生徒や協力してくれた企業にとっても、とても厳しいスケジュールになりました。まずはズームでの会議から始まり、生徒たちは授業で補えない分は放課後を利用して活動し、商品企画やレシピだけではなく容器やラベルのデザインまで考案しました。こうした努力が実り、実質5カ月間で完成することができ、11月18日に商品のお披露目会ができるまでになりました。

この商品は"フレイル予防"がコンセプトで、高齢者の健康寿命を伸ばすことを目的に、ターゲットを中高年にしました。腸内環境を整えることは、免疫力アップにもなり、肌にも良く、健康志向のニーズにマッチしています。

今回、市場で販売されるのは初めてです。このように、十勝産の食材を利用した商品開発、地元企業との連携による事業・販売は、地域の活性化につながります。ぜひ、お年寄りだけではなく子どもまで幅広く飲んでもらえ、全国に帯広の特産品としてアピールできることを願って、また新たな商品開発(帯農ブランド)に向かって進んで行きたいとおっしゃっていました。

(2020年10月取材)

※ 当協会ホームページ、開発調査総合研究所・調査研究報告書から「わが村は美しく一北海道」第1~9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子をご覧ください。

現在、マメトペ+は帯広競馬場産直市場(帯広市)、ハピオ(音更町)、らららマルシェ(音更町)の他、インターネットショップ「BASE」で販売しております。高校生が開発した十勝産大豆100%の濃い機能性豆乳を是非ご賞味ください。 【商品に関するお問い合わせ:何中田食品 0155-37-3501】