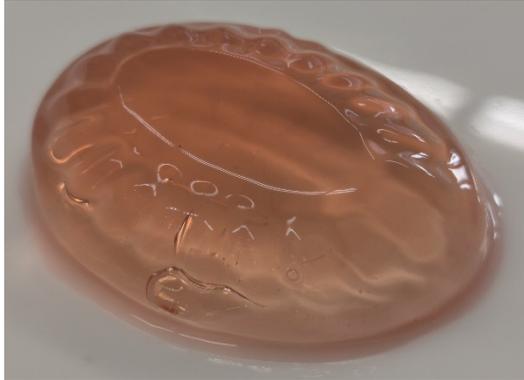


5 高知県地場産業次世代賞 - 2

活動名 : 0から始まる商品開発龍之桜麟2 紫蘇ゼリー
学校名 : 高知県立高知海洋高等学校
代表者 : 学校長 國廣 武志
所在地 : 高知県土佐市宇佐町福島1番地
電話番号 : 088-856-0202
担当者 : 教諭 石川 憲一



調理品としての紫蘇ゼリー



加工品としての紫蘇ゼリー



ウロコをミキサー洗浄 ▶ ザルにあげて水洗い ▶ クエン酸を入れて加熱 ▶ 抽出液をろ過

(活動の概要及び受賞理由)

高知海洋高校の食品コースの学生たちが、産業廃棄物として処理される水産加工残渣のうち、タイのウロコの活用に着目し、きわめて簡単な方法で魚臭の除去と変性コラーゲンの抽出方法を見出しました。

ウロコはマリンコラーゲンとして医療・化粧品・健康食品分野で高付加価値利用される一方、県内では多くが飼料や肥料、廃棄物として処理されていました。学生たちが考案した、水とクエン酸で加熱しろ過する方法により、専門設備がなくても抽出が可能となり、コラーゲンやカルシウムの吸収率向上など栄養面の利点を生かした調理加工への展開が期待できます。

学生たちは抽出したマリンコラーゲンを使い、紫蘇と砂糖を加えて冷やし固めた紫蘇ゼリーを開発。その抽出・調理方法を「オープンソース」として公開しており、廃棄物削減と地域産業の活性化につなげていく計画です。

水産残渣の活用とマリンコラーゲンへの着目点がユニークであり、試行錯誤を重ねながら数年にわたり継続的に研究を行っている点、さらに技術を広く共有しSDGsへの貢献を目指す発想が高く評価されました。