



報道関係各位

2023年8月31日

** ホームページでも確認できます **

県産アスパラガス生産振興へ 廃棄分でレシピ、新商品の開発 くらしき作陽大学と産学連携の共同研究



JA 経済の地域貢献活動

- 主催：JA 晴れの国岡山、学校法人作陽学園
- 日時：令和5年9月6日（水）午前11時～
- 場所：くらしき作陽大学5号館（学部長室）

JA 晴れの国岡山は県産アスパラガスの生産振興に向け、学校法人作陽学園との産学連携による共同研究に乗り出します。出荷調製時に生じる廃棄部分の活用や栄養分析、レシピ・新商品の開発に3年がかりで取り組みます。活用可能性の創出とさらなる消費拡大、食品ロス削減を進め、SDGsの達成にもつながる持続可能な食料の生産と農業の振興に取り組みます。併せてアスパラガス栽培実証にかかるハウスも年度内には学内に整備し、JA営農指導員の育成や学生の学びの場として活用しながら、生産から消費まで一貫して研究できる体制を整えます。



この日はJAより内藤敏男代表理事組合長、磯田健一営農担当常務役職員が研究用アスパラガスを持ち込み、くらしき作陽大学食文化学部の木村吉伸学部長らに協力を要請します。

アスパラガス生産販売概況

アスパラガスは岡山県を代表する野菜の一つとして、JAの重点振興品目に位置付けています。勝英、津山、矢掛を中心に約19haを栽培。3月から10月まで約100tを市場に出荷しています。選果場では市場ニーズに合わせ、規定の長さ（26cm）に揃えるなど規格を統一させて流通させています。茎の根元部分の切れ端は、皮が硬いため一般的に食用に向かず、ほとんどを廃棄処分しているのが現状です。

共同研究の経緯

JAと同学園とは令和2年に包括連携協定を締結。令和4年度からはくらしき作陽大学の地産地消実習で学生が農や土にふれる場をサポートしています。こうした食と農の協同活動を契機に、このたび、選果場で生じる廃棄品の有効活用による「持続可能な食料の生産と農業の振興」に取り組むことを目的に、調理技術や加工技術のある同大学にJAが研究を依頼しました。

以上、お忙しいとは思いますが、取材していただければ幸いです。

【発信元】

JA 晴れの国岡山 総務部企画課
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1
TEL：086-476-1830 FAX：086-476-1840
Email：hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp
HP：<https://www.ja-hareoka.or.jp/>

【問い合わせ先】

JA 晴れの国岡山 営農部営農振興課 小山
TEL：(086) 476-1837 FAX (086) 476-1847
または、総務部企画課 浅井
TEL：(086) 476-1830 FAX (086) 476-1840
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1