

# 大阪産(もん)の魅力を共に向上

## ～みんなの力で大阪産(もん)を磨こう～

食と農の研究部 食品グループ

### ■事業の目的

・多様な連携により大阪産(もん)の魅力を向上し、商品の露出や府民が興味を持つ機会を増加!

#### 事業者(農業・漁業・食品)

加工品の開発・ブランド化

金融機関や  
NPO等



連携の促進  
レシピの開発

大学

新たな食べ方の提案  
機能性の探索



### 魅力的向上

商品の露出や  
府民が興味を持つ  
機会を増加!



### ■事業の内容

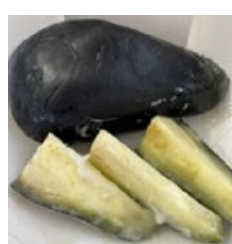
#### (1) 食品事業者等との連携



フリーズドライ水なす  
を用いたみそ汁



GABA増加ドレッシング



洋風糠漬け

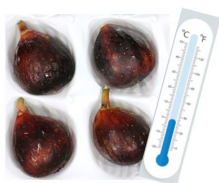


事業者向けのラボツアー

#### (2) 大学との連携

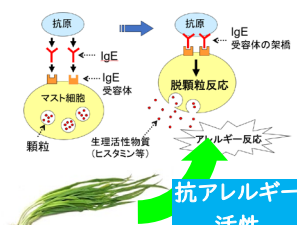


イチジクへの過冷却促進処理  
(エキス樹上散布)



0°C以下の  
長期保存・流通

過冷却による  
鮮度保持



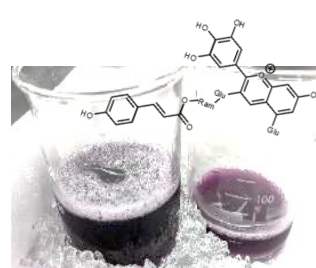
難波葱  
抗アレルギー活性

難波葱の  
抗アレルギー活性



水なす昆布茶マリネ

GABA増し  
レシピの開発



水なす色素の  
有効利用

#### (3) サポートセンターの実績



水なすの Pastaソース



- ・令和2年度～令和3年度は6次産業化を核とした経営改善を支援。
- ・令和4年度から「大阪産(もん)農山漁村発イノベーションサポートセンター」を設置

#### ■今後の方向性

大阪・関西万博のテーマである「SDGs」や、大阪パビリオンのテーマである「健康」に関連する研究テーマを設定し、多様な立場の方々とともにオリジナルの商品開発や新たな付加価値を創る研究を通じて、大阪産(もん)の魅力向上を目指します。