

大阪産（もん）の商品化をコラボで実現

食と農の研究部 食品グループ

■背景と目的

大阪では消費者に近い立地を生かして多くの種類の農林水産物が生産されています。

こういった農林水産物を使った加工品は、大阪の豊かな食文化を支える農林漁業者の知恵と努力を知る機会にもなっています。

当所では、大阪・関西万博の開催に向け、事業者とのコラボで大阪産（もん）の魅力に光を当てる商品開発に取り組んでいます。

また、農林水産物の加工や新たなビジネス展開などの取組を支援するために専門家の派遣を行うサポートセンターを設置しています。

■事業の内容

事業者とのコラボでは、大阪産（もん）の魅力を高めることに加え、SDGsのゴールの一つ「つくる責任、つかう責任」に貢献することにも力を入れています。

例として、青果で販売できないイチジクを有効活用した「南河内産いちじくのクッキーサンド」や、未利用となっている水なすの皮を活用した「水なす塩」、廃棄されるマイワシの頭を活用し、健康に良い成分を強化した「いわしの甘露煮」等が挙げられます。

また、サポートセンターでは、摘果メロンの商品化を支援したほか、アップサイクルをテーマとした研修会などを開催しています。

■今後の方向性

2025年の大阪・関西万博に会場される国内外のお客様に大阪産（もん）の魅力を伝えることができるよう引き続き事業者とのコラボ商品の開発を進めていきます。

また、商品開発の中で蓄積された加工技術やノウハウなどは、希望される農業者や事業者の方に技術移転を行い、大阪産（もん）の加工品づくりのすそ野を広げていきますので、お問合せください。



【コラボ例】南河内産いちじくの

クッキーサンド

- ・青果で販売できないイチジクを有効活用し、クリームと分離しない濃縮イチジクピューレを開発



【コラボ例】泉州水なす塩

- ・水なすの皮を有効活用し、赤～紺に鮮やかに発色する技術を開発



【コラボ例】大阪湾いわしの甘露煮

- ・マイワシの頭をペースト化して混ぜることでEPA・DHAを強化