

読んでみよう 解いてみよう
さん太のワークシート

倉敷市のJA晴れの国岡山と学校法人作陽学園が、岡山県産アスパラガスの消費拡大や食品ロス削減に向け共同研究に乗り出しました。記事を読み質問に答えましょう。

てい がく ねん
低学年も
チャレンジ!

Q1

共同研究の期間は3年間で、廃棄される根元の活用を目指します。みんなならどうするかな。アイデアを考えて書いてみよう。

Q2

アスパラガスの出荷では、
長さ26センチの規格にそろえるため根元をカットしています。1シーズンで捨てられる量はどのくらいですか。第2段落を参考に答えて。

Q3

両者は連携してアスパラガスも栽培します。そのために整備する施設は何ですか。次の三つから一つを選びましょう。

- ① 倉庫
- ② ハウス
- ③ 冷凍庫

過去の問題は
こちらから▶▶



JA晴れの国岡山(倉敷市玉島八島)は、県産アスパラガスの消費拡大や食品ロス削減に向け、学校法人作陽学園(同市玉島長尾)と共同研究に乗り出した。期間は3年間で、学園が運営するくらしき作陽大(同)が、廃棄される根元の部分を活用し、レシピづくりや商品開発を進める。(仁井名小百合)

県産アスパラ活用

倉敷

JA晴れの国と作陽学園共同研究



木村学部長(左から2人目)にアスパラガスの廃棄部分を手渡す金光副組合長

同JAはアスパラガスを重点品目に位置付け、勝央、津山、矢掛地域など約19町で栽培。3、10月に約100トを出荷している。長さ26センチの規格にそろえるため、根元の2、3センチをカットし1シーズンで10ト程度を廃棄している。

今回の共同研究は、農産物のブランド化を目的に両者が2021年に締結した連携協定に基づき取り組み。調理や加工設備を備えた同大食文化学部がゼミや授業の時間を使い、皮が硬いとされる根元部分を食べやすくア

廃棄の根元 食べやすく レシピや商品開発

同大敷地内にハウスも整備し、両者が連携してアスパラガスを栽培。レシピや商品開発の原材料として活用する。

6日に、同大で共同研究発足会があり、同JAの金光副組合長や同学の木村吉伸学部長らが出席。研究用に、アスパラガスの廃棄部分10キログラムが提供された。

金光副組合長は「消費者に喜んでもらえる商品開発をお願いしたい」とし、木村学部長は「共同研究を学生の実践的な学びに生かしたい」と話した。

レシピや商品開発の原材料として活用する。

◇「さん太のワークシート」は自由
にダウンロードして、学校や家庭
での学習に活用してください。