

令和6年（2024年）1月11日

“SDGsスペシャルミックスジャム” ～高坂農場産廃棄リンゴと在来果樹のヤマブドウを使用～

【本件のポイント】

- 農学部附属やまがたフィールド科学センターエコ農業部門（高坂農場）で生産され、傷などにより廃棄となるリンゴ果実と在来果樹のヤマブドウ果実を使用したSDGsミックスジャムが完成した。
- ヤマブドウの栽培・収穫を初めとし、ヤマブドウとリンゴの比率決定やラベルデザインなど、ジャム作成におけるほぼ全ての作業を学生主体で行った。
- 既存の農場産リンゴジャムと差別化を図り、また万人受けすることを目的として、リンゴとヤマブドウをミックスし、ヤマブドウの抗酸化能を活かしたジャムを作ることができた。



【概要】

高坂農場では、廃棄・未利用となる果実が3割程度あり、ほとんどが堆肥に用いる以外に有効利用が出来ていない。ヤマブドウ単体のジャムは過去に高坂農場にて販売していたが、独特の風味からコアなファン以外にはあまり浸透せず、高坂農場の圃場整備時に全てのヤマブドウ樹を伐採していたこともあり、販売を中止していた。伐採時に保管したヤマブドウの枝より苗木を作成し、少量ながら果実ができるようになったこと、廃棄となるリンゴ果実の利活用を検討し、独特な風味を抑えた万人受けするヤマブドウとリンゴのミックスジャムを新たに作成できないかと考えた。

ヤマブドウとリンゴの比率や甘さなどの決定においては、何度も一般の方や学生などに試食を繰り返し決定した。その結果、抗酸化能を活かしつつヤマブドウの風味も併せ持つ万人受けするミックスジャムが完成した。

【ミックスジャム】

価格：120g 瓶入り 1個 400円（税込み、先行販売中 350円 令和5年12月末まで）

- ・農学部附属やまがたフィールド科学センターエコ農業部門（高坂農場）、もしくは毎週木曜日農学部キャンパスにて12時から行われる、農場市（6月末～12月上旬）で購入することができる。
- ・原料のリンゴとヤマブドウの果実は、高坂農場産100%である（リンゴの品種：ふじ）。
- ・ラベルデザインは人文社会科学部グローバルスタディーズコース3年坂本美岬さんに依頼した。

【ヤマブドウの抗酸化能】

リンゴ単体のジャムと比較し、ヤマブドウをミックスしたジャムは抗酸化力の指標であるDPPHラジカル消去能が約3倍高かった。抗酸化力は、老化やがん、生活習慣病などの予防効果があるとされている。

【廃棄・未利用のリンゴ果実を減らす】

高坂農場では果樹の3割程度が廃棄・未利用であり、これらは基本堆肥として利用していた。そこで、それらの果実をさらに有効利用できないかと思い、在来果樹の商品価値を見いだすことやフードロスの削減を目的とし、SDGsに貢献したジャムを作成しようと考えた。その結果、“つくる責任つかう責任・陸の豊かさを守ろう”の2つを満たしたSDGsのジャムが完成し、廃棄・未利用果実を減らすことに貢献した。

お問い合わせ

農学部附属やまがたフィールド科学センターエコ農業部門 池田和生研究室
アグリサイエンスコース4年 安岡千穂
メール：a201049@st.yamagata-u.ac.jp
TEL：鶴岡キャンパス事務部総務課附属施設担当（高坂農場）0235-24-2278
メール：yu-nogyomu@jm.kj.yamagata-u.ac.jp