

～野菜の力を考える～

十勝フードラボ

帯広地域雇用創出促進協議会
地域雇用創造実現事業・商品開発事業
「白い大地の恵みプロジェクト」

〒080-2462 北海道帯広市西22条北1丁目1-2 (十勝食品協同組合2F)
TEL/FAX:0155-37-7300 E-mail:food-lab@tokachi-love.net

お問い合わせ・ご相談はこちらへ

Ｅメール food-lab@tokachi-love.net
TEL/FAX:0155-37-7300

十勝の農産物を活用した地域商品の開発事業 「白い大地の恵みプロジェクト」

「十勝フードラボ」

厚生労働省から委託を受け、帯広地域雇用促進協議会が行う「白い大地の恵みプロジェクト」で、減圧平衡乾燥機を使った乾燥野菜の試作。豆乳・おからを使った商品の企画・試作を行います。

食と健康 野菜と機能性 について データ収集

- 日本の食文化に欠かさない大豆の価値や機能性を考える。
- 「食と健康」をキーワードとした大豆や乾燥野菜の需要・マーケットについてデータ収集を図る。

地域の生産者 企業 研究機関との 連携

- 関係する機関と情報や連携を深め、検査やその評価を商品の具現化に反映させる。
- オール十勝の素材による「豆乳ヨーグルト」の商品化を試みる。

十勝産の豆乳 から商品開発 豆乳製品 プロジェクト

- 十勝産大豆を使った豆乳を更に機能性を高めたヨーグルト加工し商品化。
- 副産物の「おから」は乾燥・粉末化し中間食品に。
- 地域農産物の特製を活かした加工品開発のポテンシャルを探る。

乾燥野菜を 粉末化 もったいない プロジェクト

- 価値の低い規格外の野菜は乾燥野菜として加工し、日持ちや用途拡大に繋げる。
- 乾燥野菜や粉末を使ったメニューや企画提案で中間食品素材として商品化を目指す。

食の未来は 子どもたち から

- 学校等を訪問し、大豆を通して伝統食や食材の大切さ、十勝産農産物や加工品の良さを伝える。
- 開発商品の普及・リサーチを目的に地域イベントに参加、試食会等でその効果を検討する。

●民間事業者に事業内容
(研究・商品開発)の継承

事業
終了後の
モデル

●事業化による雇用の創出・
波及的な雇用の拡大

地域の雇用増加

このプロジェクトにより、帯広・十勝の地域の農産物を使った新たな商品開発がさらに活発化し、「大豆」や「豆乳」、「だいこん」や「長いも」などの白い野菜を使用した高付加価値を有する商品や研究・開発を促進することで、魅力あふれる十勝の「食」と「農」の新たな取り組みや可能性をアピールするものです。