



優秀賞

帯広市



商品開発した飲むヨーグルト

「わが村は美しくー北海道」運動第10回コンクール応募団体

北海道帯広農業高等学校 食品科学科 地域資源活用分会

【帯広市】

十勝の機能性オリゴ糖「DFAⅢ」配合の飲むヨーグルトを開発

はじめは？

大規模農業地帯十勝において、健康寿命を延ばすことは、基幹産業である農業を支えることになります。健康寿命を延ばすためには「運動」が効果的です。運動を支える骨量は50歳頃から大きく減少するため、骨を丈夫に保つ対策が求められます。十勝の農業資源である生乳には良質なカルシウムが豊富に含まれており、十勝の工場で製造されている機能性オリゴ糖「DFAⅢ」には、このカルシウムの吸収を促進し、骨形成を高める食品機能性があります。十勝の農業資源の高付加価値化や健康志向という時代のニーズに応えるプロジェクトであると考へ、商品開発に取り組むことになりました。

おもな活動

十勝の工場で製造されているオリゴ糖の「DFAⅢ」は、カルシウム吸収促進、骨形成亢進の食品機能性があるため、高齢者だけではなく、スポーツに励む若い世代もターゲットにすることができます。

「DFAⅢ」は牛乳との相性が良いため、ヨーグルトにして乳糖を分解することで、乳糖不耐症の方でも賞味頂ける商品を目指しました。製造過程では、多数ある乳酸菌の中から生乳との相性を考へ、配合量等、何度も試行錯誤を重ね、また、容器はスプーンを使用しない吸うタイプとして、SDGsの考へも取り入れています。また、日本甜菜製糖(株)や帯広信用金庫など地域企業・団体と連携して商品の完成度を高めています。現在は、部活動の生徒もモニターとなってデータ収集を実施し、企業で販売を行う事業化に向けて着実に研究を進めています。

ここが自慢

【高校生が地元企業とつくる飲むヨーグルト】

私たち高校生が商品設計からラベルデザインを手がけているだけではなく、HACCPの考へを取り入れた製造工程や検査・検品を行い、商品の安全性の向上にも努めています。また、「DFAⅢ」の食品機能性を消費者の方々にお伝えする手段として、北海道独自の食品機能性表示制度「ヘルシーDo」の認証を目指しています。

「ヘルシーDo」認証に向けて商品の「DFAⅢ」残存量分析を連携している日本甜菜製糖(株)総合研究所で実施するなど衛生管理と分析を基にした商品となっています。



ヨーグルトの製造風景

連絡先

代表者名：大山 明夏さん／設立：2021年／会員：15名

住所：帯広市稲田町西1線9番地

電話番号：0155-48-2102

FAX：0155-48-3052

E-mail：

URL：<http://www.obino.hokkaido-c.ed.jp/>