

岩手県立花巻農業高等学校

ソーセージ研究班

岩手県花巻市葛第1地割68

サステイナブルな地域創生児

～ホップの抗菌作用を活かした商品開発に関する研究～



Action

私たちは、岩手県北上市の特産物である二子里芋（ふたごさといも）の頭芋（かしらいも）が毎年3トンも廃棄されていることを知った。その有効利用をソーセージでできないものかと衛生面に注意しながら試行錯誤をしている。その中で先輩方の課題であった「長期保存可能なソーセージ」に視点を置き、遠野市で栽培している生産量日本一のホップにたどり着いた。そのホップの毬花の中に抗菌力を持つとされているルプリンを抽出し、製造から微生物検査まで行い、エビデンスに基づいた検証を繰り返し36日間の賞味期限をつけることができた。自然由来の力で、より長期保存が可能になれば、食品ロスを抑えるサステイナブルな商品として期待を持っている。

