

「第4回 食品産業もったいない大賞」

農林水産省
食料産業局長賞

応募名称

高校生による「規格外海苔からブランド卵・
海苔ノリたまごの開発」

会社名、事業場名

熊本県立熊本農業高等学校

熊本県熊本市 / <http://sakura1.higo.ed.jp/sh/kumanou/top.html>

■ 具体的な取組内容 ■

< 研究の概要 >

熊本県は有明海に面し、水産資源も豊富で海苔生産量は国内4位を誇ります。しかし、色落ちや傷によって入札されない規格外海苔は多い年で360万枚にも及び、その大半は焼却処分されています。

一方で、肥後の赤牛、天草大王などの畜産業も盛んではありますが、国内の飼料自給率が25%で、特に濃厚飼料の自給率は11%しかないため、飼料価格が高騰している現在、畜産農家を悩ませています。

本校の畜産科では飼料自給率の向上をテーマに2013年からエコフィードについて研究しており、この規格外海苔を養鶏飼料として活用することを考えました。冒頭の研究では、卵の栄養成分や卵質検査だけでなく、甲状腺重量測定や血液検査をした結果、細断した海苔を飼料に3%添加した際に栄養価や鶏の免疫力向上が見られました。この研究成果に基づいて商品化し、「海苔ノリたまご♥黄身に夢中♥」というネーミング及びパッケージデザインを考案し、商標登録を取得しました。

また、新たな水産資源として海苔養殖の種付けに使用された後、産業廃棄物となるカキガラも飼料に利用する研究を始めています。

さらに、養鶏農家からアドバイス頂いた冷凍卵の調理方法について研究しています。第一弾として味付けした冷凍卵をおにぎりの具として組み合わせたところ、関係者の試食会ではとても好評でした。栄養価も満点で、新たな朝食の定番として提案していきます。

廃棄物の循環利用に留まらず、付加価値をつけたブランド化にも取り組むことで、熊本県産のお米、海苔、卵の地産地消が推進され、熊本県の農林水産業を盛り上げています。

今では飼料に使用した海苔は100万枚を超え、豊富な水産資源の有効活用と飼料自給率の向上につなげることができました。今後も熊本県の農林水産業の発展に貢献していきます。



「海苔ノリたまご♥黄身に夢中♥」
商品を紹介している様子



平成28年1月22日商標登録取得の様子

■ 評価 ■

特産品の製造工程から出る廃棄物の有効活用と飼料自給率の向上を目指して研究を行い、その成果として、高付加価値の商品を生み出した。また、高校生らしいユーモアに溢れたネーミングとパッケージなど独自のアイディアとチャレンジ精神による地産地消の取組は評価される。研究の継続と更なる地域活性化に期待したい。