

TOKUSHIMA INNOVATION HUB

未来へすだちを繋ぐぞ！！共創プロジェクト

リーダー：（株）トリドールホールディングス/（株）TGF

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→



チームメンバー：ZEROOCO（株）、JA全農とくしま、まるきん農園、喜多機械産業（株）、
NPO法人未利用資源事業化研究会、徳島県立農林水産総合技術支援センター

背景

- 農業者の高齢化や担い手不足により、徳島県のすだち収穫量は先細りの状況
→ すだちの安定生産、供給面で課題
- 加工用すだちの残さ（皮や搾りかす）は、活用されることなく、廃棄されることが多い



目的

- すだちを安定的に供給するための、最適な貯蔵条件を検討
- 未利用資源（皮、搾りかす）を活用し、すだちの新たな価値を創出
→ すだちの安定供給を図り、未来にすだちをつなぐ



活動内容

①すだちの貯蔵管理技術の最適化

食材・食品の長期貯蔵に適するZEROOCO「温度約0℃、湿度約100%」の貯蔵管理技術を活用し、すだちの最適な貯蔵法を検討



貯蔵施設



貯蔵施設内すだち



（ビニール）



（コンテナ）



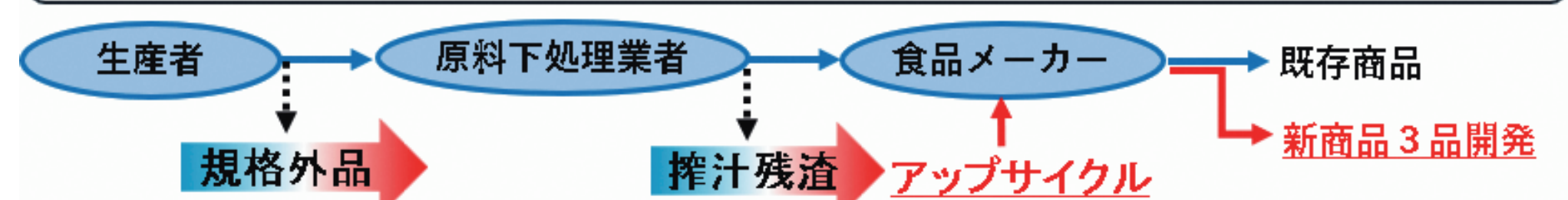
（発泡スチロール）

貯蔵試験荷姿

②すだちの未利用資源活用による商品開発

本来なら廃棄される、皮や搾りかすを使用し、すだち胡椒等の6次化商品を開発し、新たな価値を創出

複数企業・団体が連携し問題解決を図るアップサイクルモデルを構築



すだち胡椒



すだち皮発酵液