

広がる！規格外トマトの可能性！



1 はじめに

農業生産が盛んな愛知県田原市は、丸玉トマトの生産量が盛んな一方で、年間多くの規格外トマトを廃棄している。そこで、JA愛知みなみから規格外トマトをいただき、本校で飼育する黒豚の飼料として給与することで、規格外トマトの活用・廃棄量削減を目指すことにした。

規格外トマトとは？

食用としての問題はないものの、色や形が市場の規格と合わず廃棄されるトマト

なんだか
もったいない！



実際にいただいた規格外トマト
まだ食べられそう・・・



食べやすいように
ジュース状に加工



飼料に20%添加し
実験区の黒豚に給与

12 つくる責任
つかう責任



14 海の豊かさを守ろう



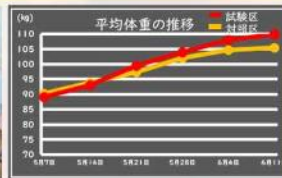
15 陸の豊かさを守ろう



2 活動経歴

1年目 飼料化のための給与試験

規格外トマトの飼料価値を確認するため、給与試験を実施。給与区でも順調に発育し、規格外トマトの給与が可能であると明らかになった。



2年目 給与の継続と新商品開発

さらなる活用のため、新商品としてレトルトキーマカレーを開発。活用量を増加させることに成功し、1年で約2000食を売り上げた。



8 働きがいも
豊かさを
増やそう

9 豊かさを
増やそう

12 つくる責任
つかう責任

17 パートナーシップ
世界を
変えよう

豚肉を食べ比べると
旨味が違いが！？

検査項目	試験区	対照区
イノシン酸 (mg/100g)	127.6	87

規格外トマトで
イノシン酸増加！？

3 実験概要

目標 規格外トマトで豚肉に新たな価値を見出す

内容 規格外トマトの給与試験と試験後の肉質評価
80kg以降の給与試験後、追加実験として給与開始時期を検討



体重80kg以降から出荷（120kg）まで給与 体重100kg以降から給与 体重110kg以降から給与

- 結果**
- 80kg以降に給与すると、イノシン酸含量が増加した。
 - 100kgおよび110kg以降の給与ではイノシン酸に影響なく、イノシン酸増加には給与開始時期が関係すると分かった。

4 まとめ

規格外トマトの活用による成果

飼料化：イノシン酸増加により、規格外トマトに飼料価値を見出す
→市内生産者への普及を視野に入れることで
規格外トマトの活用量が増加、新たな事業が開始

商品化：トマトを食べた本校産豚肉、田原市産規格外トマトを使用
→地域が抱える課題の提起、トマト生産者のやりがい増加
地域活性化、地域みんなでの6次産業化の実現

多くのSDG s ゴールに繋がることから
“持続可能性に繋がる取組み”であるといえる！

つまり！

私たちが実施する生産活動はエシカルな生産であり
私たちの作る豚肉やカレーはエシカルな商品であるといえる

私たちはこれからも規格外トマトの可能性を見出し、エシカルな生産を継続していきます！