



## はじまりは？

ビネガーレシピの技術移転をしています。  
地域農家から形・色が悪い理由から廃棄されている「トマト」「ニンジン」を酢酸発酵させてビネガーにしたのが始まりです。  
農家でもビネガーが作れるレシピを開発しています。



ビネガー製造の様子

## おもな活動



研究メンバー

平成17年から活動を通し、でんぷん質の作物以外はビネガー製造が可能であることを確認しました。

平成26年度は、卒業した農業者から在校生に自分たちの畑でとれた豆を使って加工してほしいと小豆・金時豆を提供され、豆ビネガーの計画を立てました。

更に、酢に黒糖を混ぜてジャム状にした商品を開発しました。

平成26年10月24日から横浜の百貨店で販売するに至り、十勝のPRが出来ればと生徒3名と菊池教諭が参加しました。

首都圏の消費者の評判は上々で、生徒たちは手応えを感じています。

## ここが自慢

### 【農産物を使ったビネガーレシピ】

平成25年は、「青南蛮」をビネガーにし、オホーツク圏地域食品加工技術センター（北見市）と連携し、それを使った豚丼のたれを帯広市内の日本料理店が製造し商品化しました。技術移転した中札内村の農園では自社のトマトでビネガーも作っています。同様に帯広市内の日本料理店では、豆ビネガージャムを製品化しました。農家がオリジナルのビネガーやビネガージャムを作って販売してもらえたら良いと考えています。

今年は、オリジナルの醸造酢3種類が、帯広市内の日本料理店によって商品化され、平成26年12月には、とかち物産センターや帯広競馬場内のとかちむらでも販売する予定です。今後も地元の特産品に合うものを研究していきます。



商品化されたビネガー。左からカシス、青ナンバン、金時豆

ビネガー製品

## データ

■代表者：菊池直樹さん／設立：2005年／会員：19名

■連絡先：帯広市稲田町西1線9番地

■電話：0155-48-3051

■FAX：0155-48-3052

■E-mail：[obino-z0@hokkaido-c.ed.jp](mailto:obino-z0@hokkaido-c.ed.jp)