

県内の道の駅や土産屋には、数多くの県産加工品が並んでおり、新商品も続々と登場している。新商品完成までには、関係者の商品設計から製造・保存まで息の長い取り組みが欠かせない。

# 未来を開く

青森産技センター報告

—37—

新商品開発を技術面で支援しているのが農産物加工研究所だ。「六次産業化法」が施

## 新商品製造支援

# 食用菊からジャム開発

行して以降、地域特産物を生鮮やかで、お土産用に購入された商品開発が増加し、加わった方が多い。菊ジャムの商

## 特産品使ったサイダーも

【干し菊からジャム】

南部町の特産物に干し菊がある。酢の物などの料理に使われるのが一般的だが、干し菊を使って菊ジャムを作りたいという相談を受けて完成したのが、村井青果（南部町）の「菊ジャム」である。依頼者のイメージに合うよう試作を重ね、製造委託先へ出向いて技術移転した。

ジャム作りの一般的な工程とは違い、干し菊を水で戻し、砂糖を加えて煮詰めた。食用菊の風味が生きており、色も



特産物を使って製造した商品

鮮やかで、お土産用に購入された商品開発が増加し、加わった方が多い。菊ジャムの商  
品化をきっかけに、2016年度は「菊サイダー」を商品化し、県内各地で販売している。保存中に発生する  
色や味の問題など、課題も多く、問題解決のため試作と保存試験を繰り返している。

【地サイダー】  
15年度以降、「なの花ハチミツサイダー」（横浜町）をはじめ、「マタギサイダー」（黒石市）、「ふかうら雪人参サイダー」（深浦町）、「いななだて田んぼアート黒サイダー」（田舎館村）など10品以上が商品化されている。

飲料をつくる設備を整えた。このため、県内各地の特産品を使った地サイダーの開発依頼が急増。当研究所ではサイダーに使う果汁やシロップの加

このほかにも、ヒメマスを使ったバターせんべい、ゴボウを入れたビーフシチュー、ニンニクのしょうゆ漬けなどさまざまな商品の開発を支援している。加工相談は随時受け付けている。

（農産物加工研究所所長 富田秀弘）  
※次回は1月6日掲載予定です。

東奥日報 平成28年12月23日掲載

この記事は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。