



—輝くあおり新時代—
活彩あおり

農産加工だより

青森県ふるさと食品研究センター
農産物加工指導センター

第29号



「安心・安全で付加価値の高い加工品づくり」

青森県農林水産部参事
流通加工課長事務取扱

小川 弘毅

BSE（牛海綿状脳症）や食品の偽装表示、無登録農薬の使用など食品を巡る問題が相次ぎ、「食」の安心・安全について消費者からかつてないほど厳しい目が寄せられています。

このため、国においては、この7月「食」の安全施策を統括する「食品安全委員会」を発足させ、消費者の視点に立った食品安全行政を展開するとしています（県からも流通加工課の松江主査を派出させることとしました）。

また、県においても、食の安心・安全に関する施策を総合的に推進し、消費者から信頼される県産農林水産物の生産・供給に努めることとしています。

新規施策の一つを紹介しますと、本年度から「あおり食の信頼確保システム構築事業」を実施することとしています。この事業は生産から消費までの情報を管理するいわゆるトレーサビリティシステム（流通経路の履歴情報を記録・保管し、モノを追跡・遡及できること）について、牛肉での確立と他の農水産物での実証・検討、及びこのシステムの基本となる食品表示の適正化を強化するものです。

このような動きの中で、加工グループ等の農林水産物や加工品は、流通経路が簡素で作り手の顔が見えるということから「安心・安全」であるとして消費者に評価・支持され年々販売額は伸びていますが、反面、表示面や衛生面における課題も少なくない現状にあります。食品表示に関する勉

強をおこたることなく、衛生面についても単に「カン」や「経験」に頼るのではなく科学的な手法でチェックするなど課題解決に向けた一層の努力が望まれています。

次に、県の試験研究機関の機構改革について紹介します。

この4月、農産物加工指導センター（つがる農産物加工センター）、水産物加工研究所及び下北ブランド研究開発センターが統合され、「ふるさと食品研究センター」になりました。

加工グループ等が生産するいわゆる「ふるさと産品」については、県内外における地域間競争が益々激化してきており、日々新製品の開発・改良が求められています。三方を海で囲まれている青森県においては、その切り口の一つとして農産物と水産物の組合せによる取組みが有望であると考えられます。

従前から、試験研究機関では、連携を図りながら試験研究・指導を進めてきたところでありますが、この統合により、農産物と水産物を組み合わせた製品づくりなど、従来にも増して加工グループ等の多様なニーズに応えることができる体制が構築されたものと考えています。

今後とも、農産物加工指導センターと加工グループのパートナーシップが強まり、安心・安全で付加価値の高いふるさと産品づくりが進められていくことを期待しております。

レポート
1

「北東北三県人事交流を終えて」

主任研究員 栗林 豊

北東北三県人事交流は、平成12年に黒石市で行われた北東北三県知事サミットにおける合意に基づき、平成13年度から県職員を対象として行われています。

私は、秋田市にある「秋田県総合食品研究所」に、平成13年4月から2年間勤務しました。

この研究所は、平成7年4月に開設され、現在の研究員が32名で、食品単独の公設試験研究機関としては、全国有数の規模です。

研究所の業務は、食品全般の研究開発、企業等への施設・機器貸付による開放研究、技術相談、企業等を対象とした研修、情報提供などです。

私は、総務管理課に配属され、企画情報担当となりました。仕事の内容は、研究員と外部の間に入って研究員が研究に専念できるよう種々の調整を行うもので、

- ・ 研究評価や外部資金に関する管理調整業務
- ・ 研究契約に関する業務（共同研究、特許等）
- ・ マスコミへの情報発信や広報誌の発行（研究員

として地元のTVにも出演)などを担当し、所長はじめ職員の指導・協力も得て責務を果たすことができました。

秋田県では、公設試のあり方が本格的に検討されています。本県でも、地域産業の振興という原点に立ち返り、県民に活用してもらえるような研究を実施することが強く求められていると思います。特に、食品関係では、「安全・安心」「環境への配慮」「地産地消」といった消費者のニーズにも対応した研究に取り組む必要があります。

北東北三県は、いずれも高い食料自給率を誇り、豊富な食品素材があります。それぞれの地域の特色を生かしつつ、三県連携して研究を進めていくことが、より大きな成果を生むことになると思います。今回の交流を契機として、この間培われてきた人的ネットワークを生かしながら共同研究等を模索するなど、連携を推し進めていきたいと考えています。このような機会を与えてくださった関係各位に心から感謝しています。

レポート
2

「長期研修を終えて」

技師 渡邊 弘 隆

平成14年5月13日から5ヶ月間、茨城県つくば市にある独立行政法人食品総合研究所食品機能部食品物理機能研究室で、研修を受けてきました。

食品物理機能研究室は、「食品のおいしさ」に関わる、「堅さ」や「粘り」などの物理的因子測定法に関する研究を行っています。

私は、担当する試験研究課題に沿って加熱調理したりんごとすりおろしりんごの物性変化について研修しました。

今回の研修で、食品の物性測定法（堅さ・粘度）

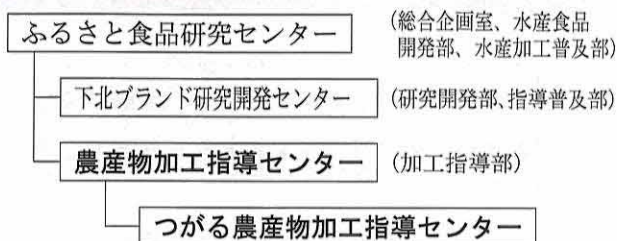
を修得し、加熱調理によつてりんごが、「堅いがもろい」特性から「軟らかいがかみ切りにくい」特性へと変化すること、すりおろしりんごの軟らかさは、加熱よりもすりおろし程度によって大きな影響を受けることなど多くの知見が得られました。

この長期研修で、分析技術の修得はもちろん、研究員の方々との交流を深めることができました。食品物理機能研究室のスタッフに心より感謝し、高齢者向け食品開発など、今後の業務に役立てていきたいと思っています。

人の動き (平成15年4月1日)

組織の改正

平成15年4月1日の組織改正により、農産物加工指導センターは、水産物加工研究所、下北ブランド研究開発センターと統合し、「青森県ふるさと食品研究センター」として発足し、その下部機関としてスタートすることになりました。



《転出・退職》

皆さんお世話になりました。

次 長 伊 藤 正 光 (平成14年18日付健康福祉部へ)
 主任研究員 成 田 澄 人 (流通加工課へ)
 技 師 加 川 千 恵 子 (退 職)

次 長 鳴 海 光 秋 (農林総合研究センターへ)
 技能技師 京 野 貴 弘 (農業大学校へ)

本年度はこのメンバーで頑張ります。

◎農産物加工指導センター

所 長 一 戸 洋 次
 研究管理員 山 本 忠 志
 主 事 山 本 淳 子
 技 師 前 田 穰
 技能技師 原 田 邦 浩
 臨時事務手 野々宮 貴 子

総括研究管理員 伊 東 秀 則
 主 幹 蝦 名 慎太郎
 技 師 関 みち子
 技 師 鹿 糠 奈々子 (木造地域農業改良普及センターから)
 技能主事 赤 沼 牧 子
 臨時事務手 菅 原 房 子

◎つがる農産物加工センター

所 長 八 戸 生 治
 総括主任研究員 渋 谷 恵 美 子
 主任研究員 栗 林 豊 (出向先の秋田県総合食品研究所から)
 技能技師 村 上 鑽 市 (グリーンバイオセンターから)

総括主任研究員 山 崎 賀 久
 主 査 須 藤 芳 子
 技 師 渡 邊 弘 隆
 臨時事務手 福 士 里 実

ミニ研究ノート

オオヤマザクラ加工品

青森県ではソメイヨシノ、オオヤマザクラ、八重桜と一連の桜が長期間咲き誇る県にしたいとの構想を持っており、沿道、緑地、公園など公共空間に植栽を進めています。

そこで当センターでは、『桜が咲き誇る青森県』というイメージに合うような加工品の開発に取り組み、オオヤマザクラを使ったジャムとゼリーの試作を行いました。

試作に際しては、花を加熱することで生じる苦みやえぐみを抑えることや、桜そのもののピンク色を活かすことに重点を置きました。

試作品の特徴ですが、ジャムはゆるめのジャムベースの中に花卉のみを入れ、食べやすくしました。

ゼリーは花の色素を活用することで、着色料を



オオヤマザクラゼリー

使用せずにきれいなピンク色を出すことができました。また、一目で桜のゼリーであることがわかるように、花卉だけではなく花そのものを入れることにしました。

今後、新たな加工品として製品化が期待されます。

農産加工研修会のお知らせ

本年度の研修会を下記のとおり計画しました。
施設活用研修は、加工実習を主体に、指導者養成
研修は講義を主体に行います。多数ご参加くださ
い。

農産物加工指導センター（六戸町）

研修区分	研修内容	開催時期
施設 活用 研修	①枝豆餅	5月22日
	②米パン	7月17日
	③味噌	2月12日
指導者 養成 研修	①食品の簡易分析法	6月19日
	②食品の安全・安心	10月中旬
	③食品の機能性	1月下旬

なお、講師の都合等で日程や内容を変更するこ
ともありますので、詳しくは当センターにお問い
合わせください。

つがる農産物加工センター（平賀町）

研修区分	研修内容	開催時期
施設 活用 研修	①トマトシャーベット・ゼリー	7月24日
	②真空調理りんごを利用した加工品	10月23日
	③ドーナツ類	11月20日
	④味噌	1月22日
指導者 養成 研修	①食品の衛生管理	6月20日
	②最近のJAS規格と表示法	10月下旬

消費者交流会のご案内

農産物加工指導センター 農産祭り 2003

日時 平成15年9月9日(火) 9:00~16:00
9月10日(水) 9:00~15:00

場所 六戸町大字犬落瀬字柳沢91
農産物加工指導センター内

つがる農産物加工センター 公開デー

日時 平成15年9月19日(金) 9:00~16:00
9月20日(土) 9:00~15:00

場所 平賀町大字光城3丁目23-1
つがる農産物加工センター内



農産加工だより

通巻 第29号

平成15年7月1日

編集・発行 青森県ふるさと食品研究センター
農産物加工指導センター
〒033-0071
青森県上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢91
TEL 0176-53-1315(代) FAX 0176-53-3245

つがる農産物加工センター
〒036-0102
青森県南津軽郡平賀町大字光城3丁目23-1
TEL 0172-44-8800 FAX 0172-44-8801