



—輝くあおもり新時代—
活彩あおもり

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30号



消費者の視点に立った「食の安全・安心」を目指して

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

次長 八戸 生 治

今日の農業を取り巻く環境は、長引く経済不況による消費の減退や、中国等からの輸入農産物の増大等により、農産物価格が低迷しているなど大変厳しい局面におかれております。

また、農山村地域にあっては、高齢化や過疎化が進展し、活力低下が懸念されているわけですが、このような中において、今、農林水産物の加工活動や産地直売活動が元気です。

今年度、流通加工課が行った調査結果を見ると、農林水産加工品の販売金額が、14年度で58億円と10年度の38億円に比し1.4倍、産直施設の販売金額が54億円で、10年度の34億円に比し1.3倍と年々伸びております。

また、農林水産政策課で行った「女性起業活動の実態調査」を見ても、女性起業数で5年前（9年度）に67形態であったものが、14年度は233形態と約3.4倍に増加しております。その中では、「食品加工」に携わっているものが184形態と最も多く8割を占め、次いで「産直等販売」が161形態の約7割という状況です。

このように、農山村地域にあっては、女性起業活動が年々活発になっており、中でも、加工や産直施設による販売活動がその主体をなし、地域の農林水産物の付加価値を高めながら農家の所得向上へと結びつけているということが伺えます。

さて、このような活動にあって、今、最も心がけなければならないことは、「食の安全・安心」

対策です。

特に、BSEの発生以来、食品の偽装表示や昨年発生した無登録農薬の使用問題、食中毒の発生などにより「食の安全・安心」に対する消費者の関心がこれまでになく高まっております。

このような状況を踏まえ、当センターにおいては、今年度、この「食の安全・安心」対策を最重点課題として取り組んでおり、これまで、研修会や加工実習、公開デー等あらゆる機会を利用し、食に対する県民の不信・不安を取り除いて信頼を確立していくよう訴えているところです。

先日行われた「生産者、加工業者、消費者の交流会」では、生産現場等を見せたことなどにより、消費者から、「安全でおいしい物を作っている生産者の思い、心が十分感じられた。安心して買っていける。」などの意見が聞かれたことは、改めてその必要性が再認識されたところです。

このように、消費者視点に立った、地域の特産品を生かしての「地産地消」を主眼において、「食の安全・安心」に心がけることが最も大切ですが、特に、生産者にあっては、産直等で販売する機会を見て、消費者にその安全性などを、事ある毎に訴えていただきたいと思います。

そのことにより、消費者には、納得の上で購買意欲を高めてもらえる事ができるとともに、ひいては、ふるさと産品拡大へとつながり、所得向上へと結びつくことになると思います。

三二研究ノート

県産農産物の機能性と加工法

《県産農産物の抗酸化機能》

活性酸素による生体の酸化障害が、老化やがん、動脈硬化などの生活習慣病の原因のひとつとして注目されています。近年の研究で、この活性酸素を消去したり、発生を抑制する成分（ポリフェノール、カロテノイド、イオウ化合物など）が農林水産物に含まれていることがわかってきました。例えば、カロテノイドはニンジン、トマトなど、ポリフェノールは大豆、緑茶など、イオウ化合物はニンニク、タマネギなどに含まれています。

県産農産物を対象に抗酸化機能（活性酸素を消去する能力）をDPPHラジカル消去能の測定により評価したところ、ごぼうやブルーベリーの活性が高い値を示しました。（図1）

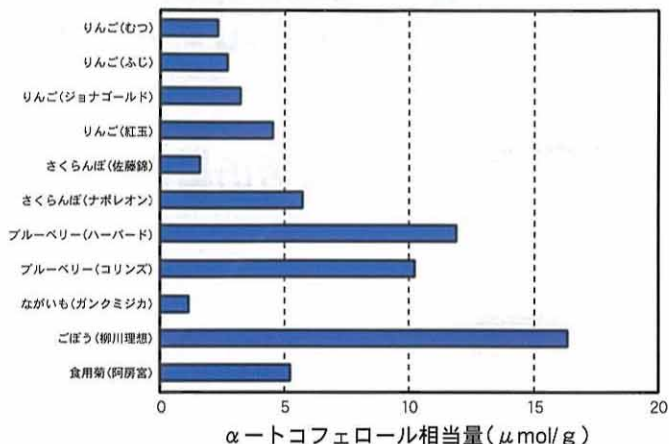


図1. 農産物のDPPHラジカル消去能

《加工法による抗酸化機能の変動》

果物の中で抗酸化活性の高かったブルーベリーについて、抗酸化機能を保持した粉末の処理方法を検討しました。

破碎の前に加熱処理をすると機能性が比較的高く保持され、その中でも融砕（超微粒子化）したものが最も有利であることが明らかになったほか、

- ①加熱しない場合は裏ごしをしないほうがよい

- ②加熱することにより、裏ごしの影響が小さくなる

- ③凍結乾燥は機能性の保持や粉末の吸湿性の面で不利である

などの結果が得られました。（図2）

今後は、さらに機能性を活かした加工品の開発に取り組む予定です。

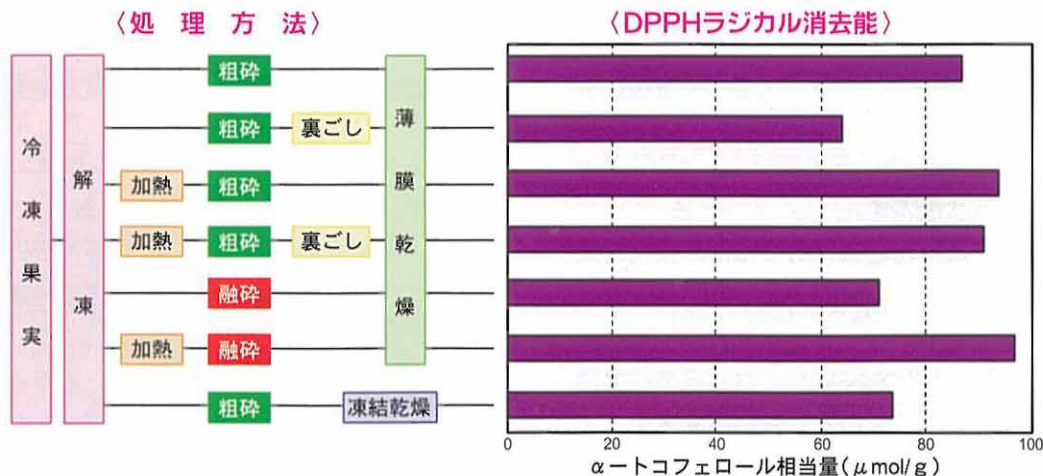


図2. ブルーベリー粉末化処理方法とDPPHラジカル消去能

指導者養成研修

食品表示（JAS法）の基本と最新動向

去る8月27日(水)、つがる農産物加工センターにおいて、独立行政法人農林水産消費技術センター仙台センターの坂井亨氏を講師に迎え、標記研修会を開催しました。

「食の安全・安心」対策が大きくクローズアップされている今日、生産者や製造関係者にとって「食品表示の適正化」は、最も重要な課題です。そこで、今回の研修会では、JAS法の基本である表示方法について、各品目ごとに詳細に解説していただきました。

また、めまぐるしく食品の表示制度が変わっていることもあって、最近の変更点である「原料原産地表示」や「遺伝子組換え食品の表示」等についても紹介していただきました。

出席者は、農産加工グループ、JA、市町村の加工担当者など合わせて約50名で、熱心に耳を傾

けていました。出席者からは、賞味期限等に関する質問も寄せられ、食品表示に関する関心の高さが見受けられました。

研修会終了後には、同講師による個別の表示相談会を行い、希望者は、各自商品を持ち寄り、表示に関するアドバイスを受けていました。



取り組もう食の安全・安心

去る10月16日(木)、農産物加工指導センターにおいて、県健康福祉部、食の安全・安心対策チーム副参事、伊藤正光氏を講師に迎え、講演会を開催しました。

食品に関する事件・事故が続発している中で、消費者の信頼を確立し、消費者や県内関係者が共通認識を持って食の安全・安心対策に取り組み、消費者の信頼を確保していくため、「青森県食の安全・安心対策総合指針」が策定されました。

この指針は、①食品に関する知識の習得など消費者自らの安全確保への取組、②消費者の視点に立った県産食品の生産・提供、③食品の生産から消費までの各段階での衛生管理の徹底など、6つの基本方針とそれを具体化していく行動計画を柱とし、生産から消費までとぎれない安全・安心対策を行い、健康でうるおいのある豊かな食生活を推進していこうというものです。

特に、生産者や加工事業者は消費者でもあると

いう認識を持ち、食品表示、衛生管理などに関する正しい知識を習得し、安全管理を徹底することはもちろんのこと、消費者への情報の提供や相互信頼の促進を図り、食に対する信頼を確保していくことが大切であるということです。

最後に、講師は「食の安全・安心を確保するには、それぞれの立場の人がやらなければならないことを確実にやるのが大事である」と、強調されました。



レポート

農産祭り

去る9月9日(水)、10日(木)の2日間、畑作園芸試験場と共催で「農産祭り2003」を開催しました。

枝豆餅の加工方法や機能性を保持した加工方法などの試験研究の紹介、「あおもりの味農林水産加工品めぐり」で紹介された加工品や県内外のアンテナショップにおける人気商品を展示しました。また、農産加工グループの優良事例として、弘前市「サンフェスタいしかわ友の会」を紹介しました。

加工実演・試食コーナーでは、当センターで試作したりんご果汁入炭酸飲料、カボチャソフトクリームなどの試飲・試食を行いました。来場者からは大変好評で、「自分で作ってみたい」とレシピを持ち帰る方も多くみられました。

また、県の食品加工関連研究機関である、ふるさと食品研究センター、下北ブランド研究開発センター、工業総合研究センター弘前地域技術研究所の活動紹介や加工品の展示、試食が行われました。その他、県流通加工課の協力により、食品表示相談コーナーを設けました。

農業高校の活動紹介では、三本木農業高校と名久井農業高校が、農産物を利用したパンと干菊を練り込んだうどんを紹介し、試食を行いました。

時折雨が降るなど天候が思わしくなかったにもかかわらず、大勢の方が来場され、大盛況で終了しました。



公開デー

つがる農産物加工センター公開デーは、「食べよう！あおもりの安全・安心な特産加工品」というテーマで9月19日(金)、20日(土)の2日間開催し、400名を超す来場者で賑わいました。

今年の公開デー企画として、安全・安心な本県産の原材料を使用した新たな加工品の試食と、試験研究成果の展示、「あおもりの味めぐり」と題して県内各地の主な農林水産加工品の展示など行いました。試食は、県産小麦「ネバリゴシ」を使ったラーメン、パウンドケーキ、ドーナツや米パン、おからポタージュ、トマトシャーベットなど9品目あり、特にラーメンは「コシがあり、ツルツとしておいしい」、ドーナツは「米粉入りサクサクしておいしい」「りんごの風味が良い」と好評でした。

展示コーナーでは、試験研究成果やパネル、県内全域の様々な加工品に関心を持って魅入るよう見せていました。体験コーナーでは、子供達や主婦が電子レンジを使って簡単に加工できる、ブルーベリーやりんごのジャム、豆腐づくりに挑戦し、その出来ばえに感心しながら我が家でも作ってみたいという声が聞かれました。

また、相談コーナーでは、昨今の情勢から食品表示への関心も高く、質問や相談もありました。

来場者アンケートの結果から、食品加工への関心が高く、「加工・販売に取り組みたい」「試作品を早く販売してほしい」などの意見が多くありました。



農産加工だより

通巻 第30号

平成15年11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

HP <http://apple.ne.pref.aomori.jp/nosankako/>

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