



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32号



活動のワンランクアップを期待する

青森県農林水産部総合販売戦略課

課長 田村 優一

県では今年度から、消費者が求める安全・安心・良質な県産品を積極的に売り込んでいくという販売を重視した「攻めの農林水産業」を推進することとし、この施策の柱の一つである販売対策を総合的かつ強力に進めるため総合販売戦略課を創設しました。

総合販売戦略課では、今後の販売対策を推進するに当たり、

- ① 「物づくり」から「商品（消費者が求めている物）づくり」への発想転換を図ること
- ② 新たな青森産品の発掘と販売の機会（ビジネスチャンス）づくり
- ③ ①②を通じて「青森県産品」の認知度・評価を高めること

を目標に掲げ、これを実現するため、次のことに積極的に取り組んでいくこととしています。

＜青森ブランドの育成＞

農林水産物等の全国的な産地間競争が激しさを増す中で、全国に誇れるブランドづくりが喫緊の課題となっています。

このため、究極の栽培方法、収穫方法等で明確に差別化された農林水産物を対象にした認証制度を構築し、全国に通用するブランドづくりを進めます。

また、「あおもり倉石牛」や「十和田湖和牛」、肉用鶏である「青森シャモロック」、酒造好適米「華想い」を利用した清酒「華想い」などのブランド

化を強力に推進します。

＜地産地消の推進＞

県民のふるさと産品への愛用意識の高揚と利用促進を図りながら地産地消を進めるため、平成13年度から「ふるさと産品消費県民運動」を展開し、ふるさと産品フェアの実施やふるさと産品応援団の募集・登録などに取り組んできました。

今後は、新たに学校、福祉施設等の公的機関の給食事業等への地元食材の活用促進や観光客等向け旬の産直情報提供の充実などについて取組みを進めます。

＜県外、海外への販路拡大＞

生産者の多くは新たな販売先を見つけることが困難なため、県等で商談会を開催し、業者との効率的な交渉を実施します。

また、全国各地の百貨店等において「物産展」を開催し、県産品に対する認知度を高めます。

さらに輸出促進策として、台北、高雄での販売促進キャンペーン、バイヤーの日本招聘、商談会開催等をはじめとして中国、東南アジアでも見本市や物産展等を開催して販路拡大を図ります。

農産加工の生産・販売に携わる皆さんには、これまでの活動をワンランクアップさせ、地産地消→県外販売→海外販売へと自信を持って販売エリアを拡大し、より多くの消費者に青森産品を提供できるよう、一層の技術研さんと活躍を期待します。

ミニ研究ノート

真空調理りんごの加工条件と高齢者の嗜好性

りんごの加工用途・消費拡大を図るため、「いろいろ使える真空調理りんご」と題して第25号で報告しましたが、今回、真空調理りんごの加熱条件・品種と堅さの関係及び真空調理りんごに対する高齢者の嗜好性が明らかとなったので、報告します。

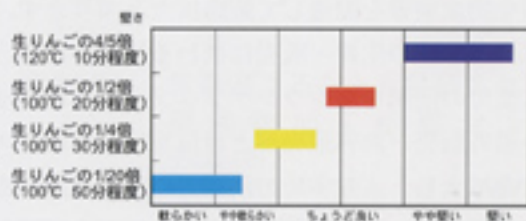
●品種別の加熱条件

品種別の堅さ程度は、ふじ90℃50分間と同等となる加熱調理時間は、つがるで45分、ジョナゴールドで55分、王林で65分であった。ジョナゴールドでは55分加熱すると煮くずれが多くなることから、40分間加熱が最適と思われた。

●高齢者の嗜好性

3カ所の県内高齢者施設で、高齢者128名（平均年齢80.7歳）を対象に堅さを4段階に変えた真空調理りんごについて官能検査を行った。結果は以下のとおりです。

- ①真空調理りんごは、高齢者の93%が食べやすいと評価し高齢者に好適であった。
- ②100℃20分間加熱調理した真空調理りんごが幅広い高齢者に好まれた。
- ③残存歯が少ない高齢者や体力の低下した高齢者では、100℃30分間加熱調理した真空調理りんごが好まれた。



注：加熱時間については、参考値です。品種・年次等で変動します。

高齢者の好むりんごの堅さ

小麦奨励品種「ネバリゴシ」の麺類への利用

本県的小麦奨励品種「ネバリゴシ」の加工用途・消費拡大を図るため、うどん加工特性とラーメン加工法について検討したところ、それらが明らかとなりましたので報告します。

●ネバリゴシ小麦粉を原料としたうどんの特性

ネバリゴシは、一般的なうどん用小麦粉に比べて、次のような特性があります。

- ①なま麺を1日程度ねかせることにより、物性(こし)を改善できる。
- ②なま麺のゆで時間が短縮できる。
- ③得られたゆで麺は、モチモチ感が強く非常にめらかである。

●ネバリゴシ小麦粉のラーメン加工法

ネバリゴシは、一般的なラーメン用小麦粉に比べてたんぱく質含有量が低いため、これまでのラーメン用小麦粉と同様な製法では、ラーメンの品質が劣りますが、次の方法により、こしとツルツル感のあるラーメンに改善できます。

- ①グルテンを小麦粉の3.5%添加する。
- ②なま麺(1.5mm×1.5mm)のゆで時間は、1分30秒と、通常より1分程度短縮する。

以上のように、ネバリゴシを使用することにより、モチモチとした食感とツルツルしたのどごしを持った優れた麺類の製造が可能となりました。

県内の製麺会社においても、ネバリゴシを使用したうどんやラーメンの製造販売が始まっており、地産地消の推進の展開で、県産「ネバリゴシ」の需要拡大が期待できます。



人の動き (平成16年4月1日)

《転出》

皆さんお世話になりました。

所 長 一 戸 洋 次 (農林水産部長へ)
主 幹 蝦 名 慎太郎 (構造政策課へ)
主 査 須 藤 芳 子 (農業大学校へ)
技能技師 原 田 邦 浩 (農林総合研究センターへ)

総括研究管理員 伊 東 秀 則 (農林総合研究センターへ)
総括主任研究員 澁 谷 恵美子 (都立地域農業改良センターへ)
技 師 関 みち子 (農林水産政策課へ)

本年度はこのメンバーでがんばります。

◎農産物加工指導センター

所 長 熊 谷 憲 治 (畑作園芸試験場から)
主 査 小 林 則 之 (和牛改良資源センターから)
技 師 前 田 稔
技 師 渡 邊 弘 隆 (つがる農産物加工センターから)
技能技師 高 橋 毅 (畜産試験場から)
臨時事務手 野 呂 美 樹

加工指導部長 山 本 忠 志
主 事 山 本 淳 子
技 師 鹿 糠 奈々子
技 師 三 上 元 規 (新採用)
技能主事 赤 沼 牧 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 栗 林 豊
主任研究員 小 島 一 之 (黒石地域農業改良普及センターから)
技 師 佐 藤 明 子 (黒石地域農業改良普及センターから)
非常勤事務員 比 内 留 美

研究管理員 山 崎 賀 久
主 査 樋 口 敬 子 (りんご試験場から)
技 師 岩 崎 和 美 (青森地域農業改良普及センターから)
技能技師 村 上 鑛 市

機 器 紹 介

◆ マイクロプレートリーダー ◆

マイクロプレートリーダーは、96穴のプレート上の試料を迅速に測定できる光度計です。当センターでは、農産物とその加工品の抗酸化性に関する研究に活用しています。

- 測光範囲：-0.5～3.5Abs
(吸光度リニア範囲-0.5～2.5Abs)
- 波長範囲：400～750nm
- 波長選択：フィルタディスクの高速回転とサムホイールスイッチによる波長同期選択
- 干渉フィルタ：415、450、550、610nm
- 測定時間：H：最短35秒/プレート
L：70秒/プレート



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ネバリゴシ加工品	5月13日
	②梅汁（加工法・応用）	7月29日
	③そばを利用した加工品	2月17日
指導者養成研修	①加工場の衛生管理	6月16日
	②加工品の表示	10月中旬
	③大豆の機能性	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ネバリゴシ加工品	5月28日
	②トマトケチャップ	7月23日
	③りんごジャム	10月8日
	④豆腐	11月5日
指導者養成研修	①加工場の衛生管理	6月17日
	②加工品の表示	11月中旬

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 2004

日時 平成16年9月9日(木) 9:00~16:00
9月10日(金) 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16年9月17日(金) 9:00~16:00
9月18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32号 平成16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/内 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