



決め手は、
青森県産。

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38号



食品加工は「攻め」と「守り」の両面作戦で！

ふるさと食品研究センター

所長 平野 忠

平成15年4月に農林水産部の食品系4機関が統合されてふるさと食品研究センターとなり4年目に入りました。この間、活発な技術交流が図られるとともに、農産物と水産物の複合加工品が開発されるなど着々と成果が見られています。一方、県の行財政改革推進にともない、現在機関の見直しや独法化の検討などを行っており、その過程でさらに食品の総合研究センターとして充実を図っていききたいと思っています。

また、県では「攻めの農林水産業」を目標に掲げ知事を先頭に各種施策を行っているところですが、当センターとしてもその目的達成のため、平成15年度の機関統合を機に試験研究推進構想を策定し、青森ブランド食品の開発など6つの基本方向を定め、それらを基に「攻めの食品加工研究」を戦略的に進めているところです。

農産加工については、第一次産業である農業の副業と位置づけ、加工グループの指導研修を主として行っており、道の駅等での販売も着実に伸びているところですが、今後ニンニクなどの研究成果をもって企業向けの支援も行き、第二次産業としての製造業の振興に寄与していきたいと思っています。

ところで、戦略には攻めとともに表裏一体で「守り」が必要です。食品加工における守りとは何か。それは安全安心な食品の提供のため、規則で定め

られているものを徹底して「守る」ことに尽きます。そのキーワードは、①衛生②表示③添加物④農薬等の4つが考えられます。

このうち④については、食品衛生法が改正されポジティブリスト制が5月29日から施行されました。これは従前の残留基準が設定された農薬等(動物用医薬品、飼料添加物を含む)のみが規制の対象だった(ネガティブリスト)のにかわり、食品中に残留する全ての農薬等を規制の対象とした上で、個別に残留基準値を設けたものについて定められた範囲での残留を認めるというもので、添加物規制と同じ考え方です。

これは加工食品についても適用されますが、農産物は原料でクリアーしていればよいので原料の管理をしっかりとやるのが大切です。畜産物は飼料や医薬品、水産物は養殖魚の医薬品が関連すると見られます。いずれにしても始まったばかりの制度で、細部については不明な点が多いので、今後業界の動き等にアンテナを張っておくことが重要です。

これらの守りを十分備えることによって、それが「売り」になり、逆に一転攻めに使える訳で、例えば衛生がクリアーされれば「鮮度」が売りになるのです。このように攻めと守りの両面作戦で食品加工を発展させるため、当センターでは研究開発と指導普及に努めて参りたいと思います。

三二研究ノート

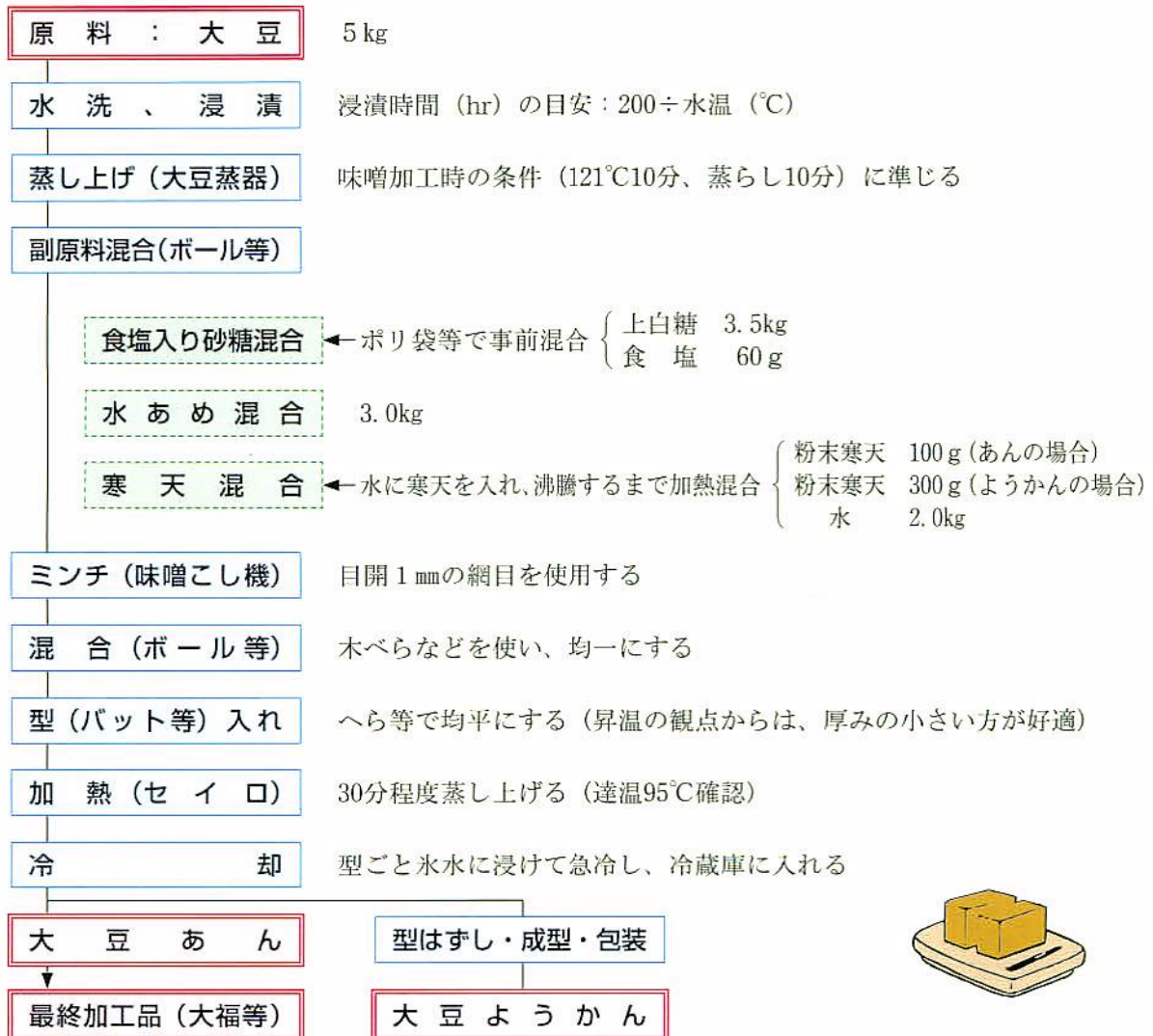
大豆あん・ようかんの製造法

県内では大豆の作付け面積が拡大しており、その需要拡大を図って行く必要があります。一方で、県内には、夏場遊休化している、小規模な味噌加工施設が随所に見られます。このような情勢から、当所では、味噌加工施設の収益増と県産大豆の消費拡大を図る目的で、味噌加工設備（大豆蒸し器、味噌こし機、セイロ）を活用した、大豆新加工品（あん・ようかん状食品）の製造法を開発したので紹介します。

製造法を下図に示しましたが、注意点は、以下の2点です。

- ① 大豆あん・ようかんを製造・販売するためには、味噌製造業のほかに菓子製造業の許可が必要になります。
- ② 冬場の味噌加工時期には、施設内の糵菌密度が高くなるため、本加工は実施しないでください。

大豆新加工品の製造工程



人の動き (平成18年4月1日)

皆さんお世話になりました。

《転出》

つがる農産物加工センター所長 金枝 敬一 (食の安全・安心推進課へ)

総括主任研究員 熊谷 昌則 (秋田県へ)

技師 佐藤 明子 (中浦県民局地域農林水産部へ)

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 熊谷 憲治
主任研究員 (副部長) 能登谷 典之
主査 木村 博行 (三戸地方農林水産事務所から)
技師 渡邊 弘隆
技能主事 赤沼 牧子
技師 前田 穰 (盛岡市駐在)

加工指導部長 山本 忠志
主査 木村 るり子
技師 福士 奈々子
技能技師 高橋 毅
非常勤事務員 阿部 博子

◎つがる農産物加工センター

所長 中田 嘉博 (農林総研りんご試験場から)
主任研究員 栗林 豊
技師 岩崎 和美
技能技師 岩谷 英樹

研究管理員 (副所長) 山崎 賀久
主査 樋口 敬子
技師 三上 元規 (加工指導部から)
非常勤事務員 真壁 留美

機器紹介

◆ 有機酸分析装置 (イオンクロマトグラフ) ◆

有機酸は、りんごやレモン、梅といった果実などに含まれるクエン酸、リンゴ酸、酢酸などの総称です。昔から果物を使った酸味の調整やジャムなどの保存食品の製造、また、ヨーグルトや漬物などの発酵生成物として酸化防止などに人々の知恵として使われ、食品加工においても重要な役割をしています。また、最近では有機酸の摂取による疲労回復効果も報告されています。

近年、有機酸は高速液体クロマトグラフィーなどによる分析が主流になっており、本装置はそのシステムを有機酸に専用化したものです。

有機酸を専用カラムで分離し、カラムからの溶出液にpH指示薬のBTB試薬を含む発色試薬溶液を混合して、有機酸によって生じる混合溶液のpH変化に由来する445nmの吸光度変化を測定します。選択的な検出法により、簡便な前処理でも夾

雑物による妨害が少なく、1検体あたり約40分～60分程度で一度に多種の有機酸測定が可能です。

果実類をはじめとした原料やジュース等製品の他、発酵段階の有機酸組成変化などの調査に使用しています。



研修会開催のお知らせ

本年度の研修会を下記のとおり計画しました。農産加工研修会は、消費者の関心の高い事項や新技術に関する知識を得るための講義、商品化技術研修は、新技術習得のための実習・講義を行います。多数ご参加ください。

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。

農産物加工指導センター（六戸町）

種類	研修内容	開催日
農産加工 研修会	食品の安全・安心について	6月20日
	売れる加工品づくり	11月中旬
商品化技術 研修	ながいも加工	5月18日
	梅味噌の加工	7月27日
	乾燥かけ・はっとの加工	10月19日

つがる農産物加工センター（平川市）

種類	研修内容	開催日
農産加工 研修会	食品の衛生管理・表示	6月26日
	食の安全・安心について	10月上旬
商品化技術 研修	トマト加工	7月28日
	乾燥加工	11月下旬
	アップルパイ	12月8日

	研修内容	開催日	開催場所
農産加工研修会	食品の機能性と開発（仮題）	1月下旬	青森市

公開デーのご案内

農産物加工指導センター

日時 平成18年9月8日(金) 9:00~16:00

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

日時 平成18年9月14日(木) 9:00~16:00

場所 平川市光城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38号 平成18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
HP <http://www.applenet.jp/~nousankako/>

つがる農産物加工センター
〒036-0102
青森県平川市光城3丁目23-1
TEL 0172-44-8800 FAX 0172-44-8801