



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39号



## 農産物加工品のブランド化と県外への 販路拡大で地域の活性化を

農産物加工指導センター

つがる農産物加工センター所長 中田 嘉博

本県では、経済の活性化と雇用の拡大が大きな課題となっている。県で推進している「攻めの農林水産業」において、米、りんご等果樹、野菜、畜産と比較的バランスがとれており、水産物や山菜等も豊富で、美味しい食材や豊かな自然環境を活かした農産物加工の振興が重要となっている。

農産物加工は、裾もの処理や農産物のより高い付加価値の獲得と消費拡大に加えて、雇用や関連産業の拡大といった地域の活性化にも注目していく必要がある。それは、1次加工から2次加工、さらに最終製品加工へと付加価値が増大し、その各段階で労働力、原材料、加工機器、流通など地域の関連産業への波及効果が大きいと考えるからである。

農家サイドの農産物加工について、総合販売戦略課の農林水産加工取組状況調査を見ると、平成17年の加工グループ数が223グループ、加工品販売金額は51億円（16年度は59億円）となっており、10年前の約2倍に増えてきている。一方で、平成15年の県全体の食品製造業出荷額は3,600億円と農業生産額を上回っているが近年停滞している。これは、全国各地で地域特産品の開発が進められ、加工食品においても競争が厳しさを増しているためと考えられる。また、近年、健康や環境に対する関心が高まりとともに食の安全安心が社会問題として取り上げられているほか、伝統食品や伝統

文化、食育やスローフードが見直される一方で、家庭での調理の減少とコンビニ弁当や総菜の急増など、消費者の食に対する対応が複雑かつ多様化としてきている。

本県のバライティに富んだ農畜産物とそれを活用した青森ならではのより高品質で他にない加工品の開発と販売の体制づくりが産地存続の課題と考えられる。

そのためには、加工のねらいを地産地消か県外販売か、1次加工品か最終加工品かななどを明確にし、加工サイドだけでなく、レストランのシェフや消費者などの利用者の評価を受けて、食材としての利用法のPR、品質や包装資材などを洗練させるなどで地域ブランドとして定着させた後に、県外へと販路を拡大し全国区の銘柄ブランドへと進めることが大事と考えられる。その際、食品衛生や製品チェックのほか、マーケティング活動などを進めていく必要がある。

このような体制づくりは、個々のグループや1企業だけではかなり難しい問題であると考えられるので、地域や企業グループ、あるいは県全体で取り組むことも考慮していくことが必要である。また、このような活動を支援する施策も数多く行われている。県外への販路拡大への取り組みが本県農業さらには県経済の活性化の課題になっていると思われる。

## ミニ研究ノート

### 「乾燥かけ・はっとの製造方法」

青森県南部地方の伝統食品のひとつに「かけ・はっと」とよばれる麺があります。小麦粉やそば粉などに水を加えて捏ね、延ばした後に三角形や短冊形に切ったものを「かけ」、細長く切ったものを「はっと」と呼び、地域によって呼び名や食べ方はいろいろですが、この地方で長い間親しまれてきた食べ物です。今回は、小麦を使った「かけ・はっと」の保存性を向上させるため、乾燥品の製造方法を検討したのでご紹介します。

原材料と乾燥方法について検討した結果、原材料に低アミロース小麦である「ネバリゴシ」を使用することで、モチモチとして食感に優れた乾燥品を製造することができました。また、乾燥方法は、火力乾燥機を使って間断乾燥し急激な水分蒸発を抑えることで、生地の変り変りや割れを少なくすることができました。また、この方法で加工

した試作品では、1年間の保存試験で一般生菌やカビ・酵母の増殖が認められませんでした。

詳しい製造方法は、農産物加工指導センターまでお問い合わせ下さい。



### ゼリー飲料のpHによる離水特性と低pH飲料を使用したゼリー飲料製造法

ぶどうやうめなどの特産果実等に付加価値を付けるために、飲むゼリーへの利用を検討しました。

特産果実等の飲料は、りんごより酸味が強い「低pH」のものが多く、りんごと同様の加工法では、飲むゼリーの製造が困難です。これは、低pH飲料の場合、ゼリーから液体が分離していく離水現象が起こるため、pHが3.5以下になると顕著になります。

そこで、酸性飲料向けゼリー飲料用ゲル化剤DJ-90、DJ-100（いずれも株式会社伊那食品工業製）、WM-100（三栄源エフ・エフ・アイ株式会社製）の3種について、低pH条件下（pH4.0、3.5、3.0）における離水特性を試験したところ、WM-100がpH3.5以下の低pH条件下でも離水の少ないゲルを形成することが分かりました。

この結果を受けて、ぶどう、うめ、しそなど

pH3.0前後の低pH飲料を原料としたゼリー飲料の製造法を確立しました。

特産果実等ゼリー飲料の詳しい製造方法については、つがる農産物加工センターまでお気軽にお問い合わせください。



## 農産加工研修会

### 「食の安全・安心について」

#### 農産物加工指導センター会場

6月20日（火）食の安全・安心推進課 松江利英主査と川辺歩主査を講師に開催しました。

松江主査から、食品に関する事件事故の紹介、国や県における食の安全・安心に関する取り組み事例、食の安全・安心に対する消費者心理と正しい対応方法等についての講義がありました。

川辺主査からは、原料原産地表示の適用拡大など新制度の解説を含めたJAS法に基づく食品表示法についての講義がありました。



#### つがる農産物加工センター会場

10月6日（金）につがる農産物加工センターで食の安全・安心推進課 松江利英主査と齋藤彰主査を講師に開催しました。

松江主査から、食品に関する事件事故の紹介等について講義がありました。

齋藤主査からは、食品トレーサビリティのしくみやメリット・デメリット、トレーサビリティの県内導入事例、携帯電話を活用したQRコード等についての講義がありました。



## 食品の衛生管理・表示

6月26日（月）、つがる農産物加工センターで開催しました。研修会では、「弘前保健所」の木村主幹から、食品製造施設に必要な衛生設備や食品の衛生的な取り扱い等について、食の安全・安心推進課の川辺主査からは、原料原産地表示の適用拡大など新制度の解説を含めたJAS法に基づく食品表示法についての講義がありました。



レポート

## 公開デー

## 農産物加工指導センター（六戸町）

9月8日（金）、青森県農林総合研究センター畑作園芸試験場との共催で「来て！見て！聞いて！楽しんで!!」をテーマに開催しました。今年から1日限りの開催となりましたが、約700名の方が来場されました。

公開デーでは、試験研究成果の紹介と当センターで開発支援した商品の展示コーナー、加工実演・試食コーナーなどを設け、当センターで開発した「ながいも inゼリー」、梅味噌とそれを利用した梅ディップ、いちごソフトクリームを試食、りんごの丸絞りジュース加工体験を行いました。

また、農業高校の活動紹介コーナーでは、三本木農業高校から米糠を利用した加工品の紹介と試

食、名久井農業高校からは桃などのジャム類の試食・販売が行われました。

農産加工関係者や一般の方など多くの方が来場され、熱心に質問したりレシピを持ち帰る方も多く、大盛況で終了しました。



## つがる農産物加工センター（平川市）

当センターでは9月14日（木）に公開デーを開催しました。今年のテーマは攻めの農業を推進する立場から昨年に引き続き「作ろう！食べよう！売り込もう！あおもりの農産加工品」としました。農産加工関係者を中心に、個人や団体、そして総合学習の一環で訪れた地元の小学生などでにぎわい、来場者数は320名と昨年をやや上回りました。

試食コーナー（飲むしそゼリーやりんごジュース入り米粉パンなど）には、来場者の高い関心が集まりました。また、「ネバリゴシ」全粒粉を使ったクッキー作り体験や県産大豆「おおすず」を使った大豆ようかん、りんご丸しぼりジュースの加工実演なども非常に好評で、地元の食材を使った農産加工に対しての理解を深めていただけたのでは

ないかと思えます。

初めて当センターを訪れたという人たちもあり、農産加工関係者はもとより、広く一般の方々にも、このような機会を含めて様々なかたちでセンターの業務や活動内容をPRしていくことの重要性を感じました。



## 農産加工だより

通巻 第39号 平成18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://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