



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40号



### センターへの期待

青森中央学院大学

学長 中村信吾

農産物加工指導センターが発足してから、まもなく20年になろうとしている。この間、食を取り巻く環境はめまぐるしく変化した。食品産業に携わる人達は、基本的に安全性、栄養性、経済性、嗜好性、機能性等の基本的条件をみたとすこと、すなわち、安全で、栄養があり、安くて、おいしく、体によい食品を提供できるように努力してきた。しかし1日3回の食の中で2回は加工食品といわれる現在、食素材から口までの距離は遠くなった。加工業者も食に対する知識が浅薄になり、ただ作ればよいという風潮が目立つこの頃であり、最近の大手食品メーカーの不祥事は目を覆うばかりである。BSEや偽装等に代表されるように食品への不信感が漂い、食品科学の発達した割にはさっぱり安心感がない。

我が国の食糧自給率は約40%近くで先進国の中では異常と言ってもよいほど低い。そして金満国家日本はお金に物を言わせて世界中から食料を集めている。しかしマクロは資源減少が叫ばれ、世界の大豆の半分近くは遺伝子組み換えとなりつつある。人口大国である中国は国内の需要のために大豆は輸出もできなくなってきた。日本は農業

人口が減り、農家の高齢化が進んでいるし、休耕地も増えている。一方、国民は、食料とはスーパーに行けばいつもあることが前提であり、昔ならご馳走と言われた物さえ厨房器具の発達から家庭で簡単に作れるようになった。街中にファミレスがあり、夏でも冬の物が食卓を飾り、冬でもアイスクリームやビールが並ぶ。食卓の四季はなくなったにもかかわらず「旬」を求める。米もとがず無洗米が炊飯器で指定された時間に炊きあがっている。日本中どこでも同じような物が食することができる。食糧安楽なんかどこ吹く風という調子である。しかし、一見豊かなそうであるが将来の見通は必ずしも明るくはない。

こんな風潮の中で加工センターは何ができるか。県財政逼迫の折でもあるし、口で言うほど簡単ではないが、本県に生産される食素材の加工だけではなく、安くて安心でき、且つ信頼性のある物を創らなければならない。地場産品のメリット・デメリットの追求だけでなく、食育の醍醐味からも、顔の見える地域の優良食品加工業の育成を期待したい。

## 三二研究ノート

### トマトコンフィチュールの製造法

青森県におけるトマトの栽培面積は年々増加しており、トマトを使った加工品もジュースやケチャップをはじめとして既に様々な商品が開発され、販売されています。今後もトマトの消費拡大を図っていくためには、新しい加工品の開発が必要です。

そこで、最近、消費者の注目を集めている「コンフィチュール」という、従来のジャムと比較するとかなりゆるい形状で、生果に近い食感を有する新しいスタイルのジャムに着目し、「トマトコンフィチュール」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3点です。

- ① コンフィチュールの外観は、原料のトマトの熟度に大きく左右されますので、未熟な緑色の部分は使用しないで下さい。
- ② 「桃太郎」等の生食用品種では種子が気になりませんが、加工用のトマトを使用するときは、種子を取り除いてください。
- ③ ペクチンが分解され、ゼリー化が阻害されるのを防ぐため、加熱は強火・短時間で行ってください。



#### ○原材料（トマトコンフィチュール2kg分（可溶性固形分40%））

- トマト（湯むき後） 1,500g
- 砂糖 470g（3回に分けて使用）
- 水あめ 200g
- レモン汁 135g
- ゲル化剤（商品名：イナゲルJM-3<sup>®</sup>） 33g

※ LMペクチン 74%、カラギナン 8%、キサンタンガム 2%、ローカストビンガム 2%、食品素材 14%

#### ○製造工程

選果・洗浄	色の良いコンフィチュールを作るために完熟したトマトを選び、洗浄する。
ヘタを取る	トマトのヘタを取り除く。
湯むき・細断	トマトを湯むきし、1cm程度の角切りにする。
砂糖添加・静置	トマトをなべに入れ、砂糖(150g)をふりかけ、30分程度静置する。
煮 熱	加熱(火力は強火)し、ときどき攪拌する。アクは取り除く。砂糖(150g)を少しずつ入れ、なじんだら、水あめを加え、続けてレモン汁を加える。
ゲル化剤添加	ゲル化剤と砂糖(170g)を袋等でよく混合させてから、少しずつ添加する。ひと煮立ちしたら、火を消し、そのまま2～3分間攪拌する。
充 填	洗浄・殺菌したビンに充填する。
後 殺 菌	100℃で15分間殺菌する。
放 冷 ・ 保 管	ビンを倒置し、ジャムが冷めたら元に戻し、冷暗所で保管する。

# 農産加工研修会から

## 農産物加工指導センター

### ながいも加工

平成18年5月18日に開催した商品化技術研修会では、ながいもを利用した菓子加工に関する講義を行うとともに、ながいも甘納豆やコンフィチュールの実習を行いました。



## つがる農産物加工センター

### 乾燥野菜・果実加工

平成18年11月24日に開催した研修会では、野菜や果実乾燥加工の原理や製法に関する講義を行うとともにりんごや野菜を使用した乾燥加工の実習を行いました。



### 乾燥かけ・はっと加工

平成18年10月19日に開催した商品化技術研修会では、南部地域の伝統食品についてや小麦粉や乾麺に関する基礎知識の講義を行うとともに、乾燥かけの実習を行いました。



### アップルパイ加工

平成18年12月8日に開催した研修会では、パイ生地やりんごフィリングの製造実習、アップルパイ加工についてのポイントについての講義を行いました。



## 平成18年度 農産加工研修会

### 「在来津軽『清水森ナンバ』の成分特性とそのブランド化」

去る平成19年1月25日に青森市観光物産館「アスバム」において、平成18年度農産加工研修会を開催した。今回は、弘前市清水森地区に古くから伝わるとうがらし「清水森ナンバ」について、弘前大学農学生命科学部嵯峨敏一教授からその成分特性、青森県特産品センター中村元彦理事からブランド化への取組みについてご講話頂いた。

嵯峨教授の話によると、「清水森ナンバ」は他のとうがらしと比較して植物体の生長が早く、果実は辛味が少なく甘味が強いことが大きな特徴である。とうがらしの辛味成分であるカプサイシンは着果から徐々に増加することや、抗酸化活性が高いビタミンCやEなどを多く含み、これらの成分が着果から収穫までにどのように変化するかをお話頂いた。



嵯峨 敏一 氏

「清水森ナンバ」のブランド化への取組みについては、中村理事長より「在来津軽『清水森ナンバ』ブランド確立研究会」の立ち上げから、産学官連携しての活動を紹介頂いた。ブランド確立のために研究会を立ち上げ、高水準なとうがらしを生産するために会員の遵守事項、禁止事項、栽培地の制限や栽培土壌検査の義務化などを決めて周知徹底した。また、県や弘前大学、J.A.、生産者と連携しながら、種の選抜・種子確保、栽培履歴の作成、新製品の開発を進めたということであった。

今回の研修会は、それまであまり知られていなかった「清水森ナンバ」という伝統野菜のブランド化を推進した優良事例を2人の専門家に違う視点から話して頂き、大変興味深いものであった。



中 村 元 彦 氏

## 農産加工だより

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

〒033-0073  
青森県上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢93  
TEL 0176-53-1315(代) FAX 0176-53-3245  
HP <http://www.applenet.jp/~nousankako/>

通巻 第40号

平成19年3月1日

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