



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42号



### つがる農産物加工センターの 現状と起業活動

つがる農産物加工センター

所長 桜庭 守

今年の4月、つがる農産物加工センター勤務となって、知人から「加工センターってどこにあるの?」「どんな仕事をしているの?」などよく聞かれました。加工に係わっている農村女性等にはよく知られていますが、一般農業者や消費者にはあまり周知されていないようです。去る9月、当センターの公開デーを開催しましたが、所在についての問い合わせが多かったのもそれを物語るものだと思います。研修会や実習、研究成果等を通じて積極的にPRする必要性を痛感させられました。

さて、当センターの概要について簡単に申し述べたいと思います。業務の内容は、①加工グループや起業者等の技術向上をねらいとした加工実習・研修会の実施 ②食品企業等と連携し商品づくりに向けた技術支援 ③地元農産物を活用した加工品の開発研究 の3つが柱となっています。

加工実習では、津軽地域が対象であることから米・りんご・トマトなどの加工需要が高く、年間250回を超える利用回数となっており地域の中核施設として大きな役割を担っている状況にあります。食品企業等との技術連携については、これまでめん類・菓子類・調味料等、地元企業と共同開

発し商品化するなど着実にその成果を収めてきています。特に最近では、市町村や商工会等広域団体から地域ブランド確立に向けた加工品や、建設業からの農林産物の加工品開発の要請などが多くなってきたことが特徴となっています。

また、試験研究では、米粉ピザや飲むりんごゼリー、小麦の全粒粉を使っためん類、トマトコンフィチュールなどの加工品を開発しており、県内の起業者等に技術移転させることとしています。

近年、生食による農産物の消費量が減退傾向にある中、加工への取組みが盛んになってきています。とりわけ健康志向の高まりによる機能性食品や他との差別化を図ろうとするオリジナル加工品の開発要請が多くなっています。しかし、よい製品ができて売れなければ起業として成り立ちません。これまでも販売先が確保できなくてお蔵入りされた事例も多く見受けられました。加工品開発と併せ、販売先をどうするかこれまで以上に努力することが大切だと思います。

当センターでは、今後とも加工指導や起業活動を積極的に支援して参りますので、お気軽にご相談・ご要望等をお寄せくださいますようお願いいたします。



# 商品化された開発品

## — にんにく加工品 —

青森県のにんにく生産量は全国一であり、当センター開設当初からにんにくを利用した新規加工品開発の要望が多くありました。そこで、にんにくの粉末化、チップスの乾燥方法、調味料の製造などの技術支援や品質保持技術開発などの研究に取り組み、現在、様々なにんにく加工品が商品化されています。また、にんにくの機能性成分含量

を高める技術を開発（現在特許申請中）し、これらの技術を基に新規加工品の開発にも取り組んでいます。

今回は、それらの技術支援や新規開発技術等を活用し商品化され、販売されている加工品の一部を紹介します。

### 乾燥・粉末化技術利用

温風乾燥やドラム乾燥条件、粉末化、応用方法等について検討・技術移転



乾燥スライスにんにく



にんにく唐辛子 他



にんにくパウダー



にんにくラーメン

### 調味料等製造技術支援

調味料等の加工技術及び保存技術等について支援



にんにく味噌



にんにくお野菜



にんにくみそ

### 造粒技術

丸薬を製造する技術を食品加工に応用



にんにく玉



にんにくボール

### 機能性成分向上技術

冷蔵処理後のにんにくを高温処理することにより、肝臓障害予防と血栓予防の機能性成分（S-アリアルシステイン等）を、既存技術よりも簡単に増加させる技術を開発しました。

（平成16年12月特許出願）



スーパーありるくん

### 搾汁技術

新規加工品として飲料開発にむけた「にんにく搾汁技術」を開発しました。



大蒜ワイン



## 農産加工研修会

### 「食品の衛生管理について」 つがる農産物加工センター

6月25日、津軽地域の農産加工グループ等で実務を担当している人達を対象に、食中毒の発生しやすい梅雨や夏期における食品衛生管理の徹底をねらいに研修会を開催したところ、予想を上回る80名が受講し、食品の衛生管理に対する関心の高さがうかがわれました。

研修会では、まず衛生管理全般について中南地域県民局地域健康福祉部保健総室の館山主幹から講義がありました。その中では“設備・原材料・人”に対する管理の基本及び食中毒予防三原則、そして、食中毒は原因菌ごとに特徴があり、それに対応した対策が必要などという説明がありました。

次いで、当センターの山崎研究管理員から、殺菌方法毎の留意点や作業について記録することの

重要性などについて、実践に即した講義が行われました。

参加した人達は、日頃食品の安全・安心に気を遣いながらも、さらに日常業務を再確認して衛生管理を徹底しようと、熱心に耳を傾けていました。



### 「最近の売れすじ菓子の動向と包あん機を利用した菓子加工」

売れる加工食品開発や加工品改良等につなげるため、新たな加工技術に関する知識の習得を目的とした研修会を、平成19年10月25日（会場：つがる農産物加工センター）、26日（会場：農産物加工指導センター）に開催し、農産加工グループを中心に、約70名が参加しました。

研修会では、『最近の売れすじ菓子の動向と包あん機を利用した菓子加工』と題し、講師のレオン自動機株式会社 仙台出張所 阿久津隆所長から、全国的な菓子類の販売動向や消費者のニーズ等について講義していただきました。最近の菓子は「しっとりとしたソフト」な製品が売れすじである、1個の大きさが小さくなっている、色は「黒」が流行であること等、興味深いお話を聞くことができ、参加者も「大変参考になりました」と満足した様子でした。

また、自動包あん機による大福やみそ饅頭の加工実演も実施しました。

今回の研修会をきっかけとして新たな加工品が開発されることを期待しています。





レポート

## 公開デー

## 農産物加工指導センター（六戸町）

9月7日(金)に農林総合研究センター畑作園芸試験場と共催で「公開デー 2007」を開催しました。当日は台風の影響で天候に恵まれず来場者は約300名でしたが、農産加工団体や関係機関を中心に来場されました。

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約90点を展示・紹介しました。また、加工実演、試食・試飲コーナーでは、「紫黒米アイス」やながいもを使った加工品として「ながいもタルト」、「ながいも千枚漬け」、トマトを使ったゆるめのジャム「トマトコンフィチュール」、県産農産物を活用した炭酸飲料を試食提供したり、ポンせんべいの加工体験を行いました。

その他、加工関係機関の紹介コーナーや農業高

校の活動紹介コーナーを設けました。

来場者からは展示品の特徴や購入場所、試食品の作り方に関する質問が多く、農産加工に対する関心の高さが伺えました。また、試食品などの意見・要望を直接聞くことができ、それらの意見を今後の加工品開発につなげていきたいと思いを



## つがる農産物加工センター（平川市）

9月13日(木)「いいもの つぎつぎ 農産加工!もっと身近にあおりの味!」をテーマに公開デーを開催しました。来場者数は約250名で、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ました。

展示コーナーでは地元の加工品や当センターの業務内容を紹介。試食コーナーでは、県産小麦の全粒粉を使用したクッキーやトマトコンフィチュール、まるめろを使った加工品を提供し、新商品開発のためにアンケートに答えていただきました。また、加工実演では県産米を使ったおこげ、米粉ピザやりんごの丸しぼりジュースに関心が集まりました。

特に人気が高かったのは、「米粉ピザづくり体験」で、学童に限らず、来場者の多くが自ら作っ

たピザをおいしそうに頬張っていました。

来場者の中には、初めて当センターを訪れたという人もあり、地元の農産加工品や当センターで技術開発した商品等について、もっと身近に感じてもらうために、農産加工関係者だけでなく広く一般の方々にも、このような機会を通してPRしていくことが重要だと感じました。



## 農産加工だより

通巻 第42号

平成19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