



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43号



## 「地域ならではの」のお宝・再発見

酪農学園大学

常務理事 仙北 富志和

(元青森県農林部長)

### ★「ギョウザ」騒ぎ

中国で加工し、輸入している冷凍ギョウザの食中毒事件が大騒ぎになっている。事は命にかかわる問題だから、騒ぎを眺めているといった心境にはなれない。牛肉のBSE問題を思い出してほしい。

アメリカ牛肉の輸入が止められた時、「牛丼が消える」の騒ぎになった。「安かろう・早かろう」が売り物のドンブリが日本の大切な食文化だというのである。

日本の農業・食料問題はこれでいいのか、という本質的な議論が湧かないまま、いつの間にか過去のことになってしまった。鳥にも馬鹿にされるようなトリ頭である。

ギョウザ問題は、私たちに何を警告しているのだろうか。「食料自給率が低すぎる」「高くても国産が安全・安心」「簡便さだけの食生活」等など、与えられた教材は山積みである。今度こそは大山鳴動、トリ頭の空回りに終わらないことを願う。

### ★ ままかり・お前もか

こんな騒ぎのさなか、新潟県の農業高校で「農業と食・環境」をテーマにした模擬授業の仕事をもじられた。

帰りの空港で、なにか珍しいお土産を、と思いついて売店を覗き歩いた。何しろギョウザ騒ぎの真っ最中であつたので、しきりに表示シールをみる羽目になった。何とかして地元産の物を、と思つたのだが原材料・原産地に「中国」の2文字のないものを探せないまま時間切れになってしまった。

不本意ながら買ったのが、全国加工たべもの展で「農林水産大臣賞受賞」の金ラベルが貼られた

「ままかり」であつた。「ままかり」はニンジン科のサツパという小魚を主材に酢漬けた瀬戸内海周辺などの伝統的な加工品である。

しかし、サツパはベトナム産、ししゃも卵はアイルランド産、菜の花は中国産であつた。「ままかり・お前もか」の思いに駆られた。菜の花は、青森県のお宝「特産」であつたのだが、儲け競争の渦にのみ込まれてしまった記憶がよみがえつた。

### ★ 伝統を大切にしたいイタリア農業

風土古来の農業・食べ物を大切にしたいスローフード運動は、北イタリアの小さな村が発祥である。経済競争に勝つための農業と、風土を軽視した食習慣に警鐘を鳴らすものとして、運動の輪を世界に拡げている。

昨年、北イタリアで有機農業にこだわり、グリーンツーリズムに取り組んでいる農場を訪ねる機会を得た。自家製のワイン、ハム、牛乳などを「のんびり」を求める人たちに提供していた。

農場主は、この運動は「地域のそこにしかないものを大切にする」とあり、農業とは「使い始めた時の土地をより豊かにすること」だ、と熱っぽく語ってくれた。

「地域ならではの」のお宝を再発見し、そこに住んで「農を営んでいる人たち」の知恵によって、守られていくことの大切さを改めて認識させられた。

ふるさと食品づくりは、知恵を出し合うことの喜び体験でもある。加工指導センターは、是非その一翼を担い、期待に応えてほしいと願っている。

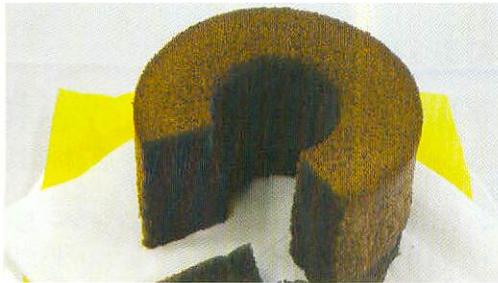


## 三二研究ノート

### 県産紫黒米を活用した加工品

津軽地域の主要農産物である米は、近年消費形態・用途が多様化しており、青森県では形状・性質などに特徴のある新形質米を育成しています。その中で本県の農林総合研究センターが開発した「青系紫153号」及び「青系紫糯（もち）154号」の紫黒米品種は、玄米の糠層に紫色の色素を含み、通常の米に比べてポリフェノール類やビタミン類の含量が多いとされ、その外観や機能性に着目した利用が期待できます。本県産米の需要拡大と地産地消推進の一助とするため、今回、農林総合研究センターと連携して紫黒米の加工品を数種類開発しました。その中からいくつか紹介します。

#### 1 紫黒米シフォンケーキ



材料の砂糖はグラニュー糖よりも甘味に適度なコクのある上白糖を使用し、糠臭さを軽減しました。高度な製造設備・技術を必要としないことから、産直施設や農協女性部等でも製造可能です。

#### ○材料 (16.8cm紙型使用、1個分)

＜卵黄生地＞	○青系紫153号玄米粉*	95g	○熱湯	80g
	○上白糖A(卵黄生地用)	70g	○卵黄	66g
	○サラダ油	36g	○ベーキングパウダー	5.7g
＜メレンゲ＞	○卵白	132g	○上白糖	37g
			○レモン汁	4.8g

※相互式粉碎機にて粉碎後、50メッシュのふるいで調製

#### ○製造工程

卵黄分離	卵黄と卵白を分け、卵白はボウルに入れて冷凍庫に20分間置く。
卵黄生地	卵黄と上白糖を混ぜ、これにサラダ油と熱湯を混ぜて加える。その後ベーキングパウダーと一緒にふるい合わせた玄米粉を入れて混ぜる。
メレンゲ	卵白にレモン汁と上白糖を加え、ハンドミキサーで泡立てる。
生地混合	卵黄生地にメレンゲの1/3を加えてかき混ぜた後、メレンゲに戻し入れ、泡を消さないように混ぜる。
型詰め	生地を一定の高さから、型に流し入れる。
焼成	予熱したオーブンに入れ、175℃で40分焼成する。
放冷	オーブンの扉を少し開け、約10分ほどかけて温度を下げた後に取り出す。ワインなどの瓶を利用して、型を逆さにして放冷する。

#### 2 紫黒米アイス

淡い紫色のアイスクリームです。色が重要な特徴なので糠を入れるのですが、口当たりを邪魔するため、重曹によるアルカリ溶解処理を経て糠のカドをとることで、滑らかさを出しています。

#### 3 紫黒米炭酸飲料

明るくきれいな紫色の炭酸飲料です。アントシアニン本来の赤い色を効率よく抽出する方法を、食品利用という点から検討しました。

これらの加工品の詳しい作り方は、農産物加工指導センター及びつがる農産物加工センターへお問い合わせください。



## ふるさと食品研究センター展示試食会・マッチング相談会より

去る平成19年12月13日、アスパムを会場に県内加工業者など約90名が来場し、ふるさと食品研究センター展示試食会・マッチング相談会が開催されました。今回の展示試食会では、昨年度から重点的に取り組んでいるながいもの加工品や本県で育成された紫黒米の加工利用方法の提案、特許登録したにんにく加工技術を活用した製品等について試食品の提供と展示を行いました。

当日は、試作品を商品化につなげようと、担当研究員がそれぞれの特徴や製法の詳細、留意点などについて説明を行いました。業者サイドからも試作品の加工現場での作業性や製品開発・改良点に対するアドバイスなどを頂きながら交流を深め

ることが出来、大変有意義な会となりました。

試食品として提供した中では、当センターイチ押し「ながいも千枚漬け」に対する問い合わせ件数が最も多く、関心の高さが伺われました。また、「トマトのサルサソース」や「青じそ・唐辛子・紫黒米の新感覚炭酸飲料」に対しても商品化を望む声が多く寄せられました。

当センターでは、今後もこれらの試作品に関して商品化してみたいという方には製法の提供並びに技術指導を行ってまいりますので、詳細については加工指導部またはつがる農産物加工センターまでお問い合わせください。



### 【試食提供加工品】

ながいもタルト、ながいも甘納豆、ながいも千枚漬け、紫黒米シフォンケーキ、ネバリゴシ全粒粉クッキー、飲むゼリー、トマトサルサ、新感覚炭酸飲料

### 【展示加工品】

米粉ピザ、血栓予防成分S-アシルシステイン増強にんにく（特許第4070138号）

## 農産物加工指導センターからのお知らせ

### ○営業許可取得

当センターでは、公開デーや展示試食会の開催など、試食品を提供する場が多くなっていますが、食品を取り巻く情勢の変化等に対応した体制とするため、農産物加工指導センター及びつがる農産物加工センターでは、以下の5業種について営業許可を取得しました。

### 【取得業種】

アイスクリーム製造業、菓子製造業、清涼飲料水製造業、ソース類製造業、缶詰又は瓶詰め食品製造業

### ○特許取得

「加工ニンニク、およびその処理方法」（登録年月日：H 20. 1. 25、特許番号：4070138）  
にんにくを温度処理することでS-アシルシステインやシクロアリンを高める技術。



## 平成19年度 農産加工研修会

### もっと知りたい！漬物あれこれ

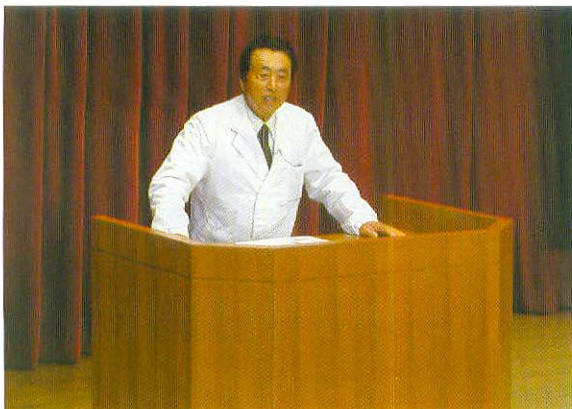
平成19年12月20日に青森市男女共同参画プラザにおいて、平成19年度農産加工研修会を開催しました。今回は、群馬県渋川市「針塚農産」代表針塚藤重氏を講師に迎え、県内各地で取組みが見られる加工品で、消費者の関心も高い「漬物」についてご講話いただき、約200名の出席がありました。

講演では、漬物を製品として販売する際に彩りをよくするためのコツとして、とうがらしの「赤」を加えることや白かぶであれば葉の「緑」を意図的に残すということ、1グラム1円とするというわかりやすい価格の設定等について、講師自ら実践している方法をお話いただきました。

また、発酵食品のすばらしさについて触れ、「日本には古くから発酵食品を食べる文化がある。その発酵食品を小規模ながら真面目に造って頑張っている醤油や清酒の醸造元の数が減っているので、地元の人たちが応援すべき」とし、漬物に使う醤油や清酒、酢は地元の醸造元の製品を使うことを提案されました。

さらに、出席者数名に参加いただき、「きゅうりの塩もみ」と「ぬか床づくり」の実演も行われました。

今回の講演では、漬物の商品としての大きな可能性を見出すことができました。今後の県内の漬物製品の展開に期待します。



## 農産加工だより

通巻 第43号

平成20年3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