



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44号

### 研 究 成 果 情 報

#### ながいもを使った新規加工品の製造法

本県は生産量日本一のながいも産地ですが、近年の産地間競争の激化に伴い、高付加価値化や新規加工品開発などの要望が高まっています。

当センターでは、とろろを始めとするながいもの試験研究や加工品開発に以前から取り組んでおり、様々な加工品を試作してきました。今回はそれらの中から新しく開発した、ながいも千枚漬け、ながいもタルト、ながいも甘納豆について紹介します。

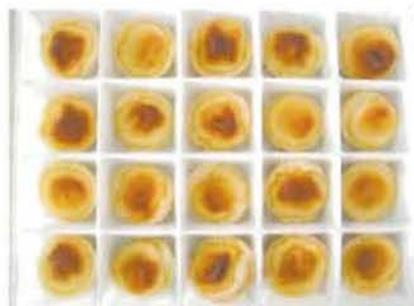
##### 1. ながいも千枚漬け

ながいもを薄くスライスして甘酢に漬けた漬物です。従来のながいもの漬物は拍子木切りやブロック状のものが一般的でしたが、このながいも千枚漬けは、厚さ1mm程度の薄切りにし、ながいもの漬物では今までにない形状にしました。シャキシャキとした食感を生かすため加熱殺菌しておらず、保存は冷蔵もしくは冷凍保存となります。



##### 2. ながいもタルト

蒸したながいもに砂糖や生クリームなどを混ぜて作ったながいもクリームを、パイ生地の上に乗せて焼いたお菓子です。ながいもクリームに少量の寒天を加えることで、焼き縮みを抑えることができました。りんごやチョコレートをフィリングとして入れることで、バリエーションに富んだ製品ができます。



##### 3. ながいも甘納豆

ながいもに糖液を染みこませて乾燥した、甘納豆風のお菓子です。糖液にグラニュー糖とトレハロースをあわせて使うことで、甘さを控えめにしました。ながいもは煮崩れしやすいので、加熱する時間や火加減に注意が必要です。

ながいも甘納豆は、ドライフルーツのようにパウンドケーキに入れるなど、菓子素材として利用できます。



これらの加工品は、平成19年度ふるさと食品研究センター合同試食展示会や平成20年度商品化技術研修などをおして、県内食品企業及び加工団体へすでに紹介しております。なお、詳しい製造方法等についてはお問い合わせください。

## 開発を支援した農産加工品の紹介

### 飲むゼリー

さんのへ農産加工友の会（三戸町）

さんのへ農産加工友の会では、県産果実等の加工の幅を広げ、一層の消費拡大を図るため、当センターで開発した技術を活用して、地元産の果実を使ったゼリー飲料を製品化しました。このゼリー飲料は、香料を使用せずに果実本来の風味を活かした製品となっています。りんご風味の「元気に林檎っ！」では、原料に三戸町産の紅玉を使用し、梅風味の「爽やかにうめっ！」でも三戸町産の果実を使用しています。今後、さらに風味の種類を増やし、セット販売も行う予定です。

暑い夏には冷蔵庫で冷やして飲むほか、半凍結させてシャーベット感覚で食べるのもおすすめです。

この飲むゼリーはS・A・N・S・U・N・産直ひろば（三戸町大字川守田字西張渡30-7、電話0179-22-3266）で購入でき、価格は1個120円です。



### 『牛蒡めん美人®』（平成18年商標登録）

車力物産友の会（つがる市）

県内有数のごぼう産地であるつがる市（旧車力村）では、ごぼうを活用した新たな加工品の開発に取り組み、地場産ごぼうを麺に練り込んだ乾麺を商品化しました。

この商品化にあたり、つがる農産物加工センターでは、ごぼうの処理方法や麺の加工方法について技術支援を行いました。

平成14年に完成した「牛蒡めん美人」は、ごぼうの野趣あふれる風味が魅力で、着実に売り上げを伸ばし続け、現在、県内外から引き合いのある人気商品となっています。

この乾麺は、むらおこし拠点館「フラット」（つがる市豊富町屏風山1-273、電話0173-69-5215、毎週月曜定休日）をはじめ、近隣の道の駅、県観光物産館「アスパム」やJR青森駅などで購入でき、価格は1袋（150g入り）231円です。



## 最近の研究紹介

### 廃鶏肉を利用した発酵調味料の開発

肉の加工と言えば、ハム・ソーセージ類が思い浮かびますが、新たな加工利用方法として、食肉を発酵させてタンパク質を分解し、旨味成分や機能性成分を得る研究が行われ、豚肉や鶏の内臓から作られた健康飲料や調味料が市販されるようになり、当センターでも平成18年度から廃鶏肉を原料とした調味料の開発に取り組んでいます。

これまでに、①融砕処理による発酵原料化②温度及び酵素処理条件③イカ肝臓や茸類による分解促進④塩分濃度と分解速度の関係⑤分解生成物の機能性等について検討しました。

魚醤をはじめ、生の原料を発酵させる調味料では、約20%の食塩を添加しなければ細菌が繁殖し、腐敗してしまいますが、マスコロイダー（融砕処理）を用いて骨ごとペースト化した後、加熱殺菌した原料を使用することで麹菌や酵素が素早く働き、10%の食塩添加でも雑菌が繁殖せず、良好な発酵状態を保つことが出来ました。



また、タンパク質が分解されると苦味のあるペプチド（アミノ酸が数個結合したもの）が生成されますが、イカ肝臓を添加すると分解は進むものの、苦味が抑制される傾向にありました。

完成した調味料は、醤油のように直接使用、またはスープ等の隠し味としての利用等が考えられます。現在、熟成中で11月頃（200日間熟成）完成の予定です。

## 人の動き (平成20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 桜庭 守 (東青地城県民局地域農林水産部へ) 技 師 三 上 元 規 (食の安全・安心推進課へ)

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	花 田 栄	総括研究管理員 (加工指導部長)	山 本 忠 志
主任研究員 (副 部 長)	能登谷 典之	主 査	木 村 るり子 (畑作園芸試験場本務)
主 査	木 村 博 行 (畑作園芸試験場本務)	主任研究員	関 みち子
技 師	福 士 奈々子	技 能 技 師	高 橋 毅
技 能 主 事	赤 沼 牧 子	非常勤事務員	沼 館 優 子

### ◎つがる農産物加工センター

所 長	高 館 正 男 (農林総合研究センターから)	研究管理員 (副 所 長)	山 崎 賀 久
研究管理員	八木橋 明 浩	技 師	岩 崎 和 美
技 師	小田桐 理 佳 (中南地城県民局地域農林水産部から)	技 能 技 師	岩 谷 英 樹
非常勤事務員	齋 藤 敦 厚		

## 農産物加工指導センターからのお知らせ

### 研修会のお知らせ

当センターでは農産物の加工・流通技術の習得や加工振興を図るため、『農産加工研修会』（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）及び『商品化技術研修』（新技術習得のための実習・講義）を開催します。

今年度はすでに農産加工研修会「食品の衛生管理」（6月19日：六戸町及び平川市）、商品化技

#### 農産物加工指導センター（六戸町）

	研修内容	開催日
農産加工 研修会	地場産品で元気地域づくり	10月中旬
	山菜加工について	11月中旬
商品化 技術研修	トマトサルサ加工	7月17日
	紫黒米シフォンケーキ加工	10月2日

術研修「ながいも加工品」（5月29・30日、六戸町）を開催し、多数ご参加いただきました。

今後の研修開催予定は次のとおりです。

なお、講師の都合等により日程や内容を変更する場合がありますので、詳しくは当センターにお問い合わせください。

#### つがる農産物加工センター（平川市）

	研修内容	開催日
農産加工 研修会	地場産品で元気地域づくり	10月中旬
	山菜加工について	11月中旬
商品化 技術研修	トマトサルサ加工	7月18日
	紫黒米シフォンケーキ加工	10月3日
	ドライアップル加工	10月28日

### 消費者交流会のご案内

#### 農産物加工指導センター

日時 平成20年9月5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20年9月11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

### 実用新案「袋詰品の電子レンジ加熱用器具（登録第3141764号）」が登録になりました。

電子レンジを使って、漬け物等の袋詰食品の殺菌が安全・簡単にできるように専用器具を考案し、平成20年4月23日に登録になりました。本器具の商品化に関心のある方は、当センターまでご連絡下さい。

## 農産加工だより

通巻 第44号 平成20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