



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45号

### 研 究 成 果 情 報

#### トマトサルサの製造法

本県は、全国有数の夏秋トマトの生産地であり、ジュースやケチャップをはじめとした様々なトマト加工品が商品化されています。当センターでは、県産トマトの消費拡大を図るため、これまでもトマトコンフィチュールなど様々なトマト加工品の開発に取り組んできました。今回は、昨年開発したトマトを使った多目的調味料である「トマトサルサ」について紹介します。トマトサルサは、酸味と辛味が特徴的なフレッシュ感たっぷりのディップソースです。クラッカー等につけて食べるほか、ピザトースト、パスタ、オムレツ、魚料理、肉料理・・・など、いろいろな料理に手軽に使うことができます。

#### ○原材料 (トマトサルサ 140mlビン×約10個分)

・トマト……………550g	・ピーマン……………50g	・一味唐辛子……………0.5g
・トマトピューレー……350g (可溶性固形分15%)	・にんにく……………5g	・コリアンダー粉末……0.5g
・たまねぎ……………150g	・食塩……………8g	・セロリシード粉末……0.2g
・パプリカ……………100g	・穀物酢……………30g	・バジル(乾燥)……………0.1g
	・レモン果汁……………25g	・コーンスターチ……………10g

#### ○製造工程

##### トマト調製

トマトは湯むき後、種を取り除き、1cm程度の角切りにする。

##### 副原料調製

たまねぎ(全量の2/3)、パプリカ、ピーマンを0.5～1cm程度の角切りにする。  
たまねぎ(全量の1/3)とにんにくをミキサーでペースト状にする。

##### 混合・静置

野菜と食塩を混合し、30分ほど静置して材料をなじませる。

##### 加熱

攪拌しながら強火で加熱する。アクを手早く取り除く。

##### 添加・攪拌

沸騰し始めたら火力を弱くし、穀物酢とレモン果汁を添加する。  
事前に香辛料を混合しておいたコーンスターチを少しずつ添加する。  
添加し終わったら2～3分加熱したまま攪拌し、火を止める。

##### 充填

あらかじめ洗浄・殺菌しておいたビンに充填する。  
充填温度は85℃を下回らないようにする。

##### 後殺菌

95℃で15分間殺菌する。

##### 放冷・保管

製品が冷めたら、冷暗所で保管する。



《トマトサルサ》

## 最近の研究紹介

# ながいもの乾燥食品開発

当センターでは、ながいもの新規加工品開発に重点的に取り組んでおり、これまで、「ながいもの千枚漬け」のような新しい形の製品や「ながいものタルト」のように洋菓子加工への利用について提案してきたところです。

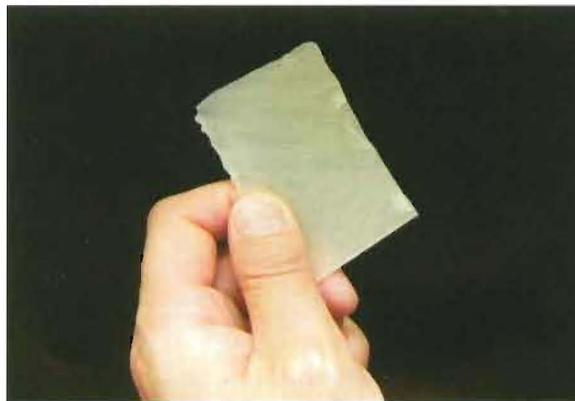
その中で今回は、現在開発中のながいものを原料としたシート状乾燥品についてご紹介します。

芋の乾燥品というと、サツマイモを乾燥した「干し芋」が真っ先に思い浮かぶと思います。「干し芋」は、皮のついたサツマイモを蒸し、そのままか、多くは1cmほどの厚さに切ってから、冬場の天口でじっくりと乾燥させて作ります。

はじめは、サツマイモと同様の工程で製造してみましたが、乾燥が進んでいくと、プラスチック状で非常に硬くなってしまいました。これは、ながいもの特有の繊維や組織の構造、デンプンの性質等が関係していると考えられました。

そこで、ふるさと食品研究センター（八戸市）が開発した「透明イカシート」の製法を参考に、ながいもの組織を破碎して再度成型する方法による乾燥品の製造を試みることにしました。

輪切りにして蒸したながいものを、フードプロセッサーで十分破碎し、砂糖を添加して十分混練してながいもペーストを作ります。これを、包装



用のパウチに入れて成形し、低温で乾燥するという簡単な方法で製造することが出来ます。

出来上がった試作品は、厚さが約2mm程度と薄く、繊維も細かくなっているため、乾燥後も柔軟性があり、良く噛むと、砂糖の甘みの中にほのかにながいもの風味が溶け出していきます。良く噛むと言うことは、私たち人間にとって非常に重要であり、最近では、本来の消化作用の他に、血流が良くなることで脳が活性化することや、肩こりの防止、ダイエット等、様々な効果が報告され、「噛む食品」も市販されています。この試作品も良く噛まなければいけませんので、物理的に作用する機能性食品になればと思います。

## 開発を支援した農産加工品の紹介

### ももいしイチゴのぷぷるん

百石ふるさとの味研究会(おいらせ町)

当センターでは県産果実を活用した加工品として、りんご、洋なし、桃等を原料としたデザートベースの研究開発を行ってきました。デザートベースとは、牛乳を加えるだけでぷぷると固まるデザートの素で、既存の商品では「フルーチェ」が広く知られています。

百石ふるさとの味研究会（おいらせ町）では、当センターで開発した技術を活用して、町特産のイチゴを原料としたデザートベースを製品化しました。このデザートベースは、着色料や香料を使用しておらず、果実本来の風味や色を活かした製品となっています。

食べ方は製品1個に対して牛乳200mlを加えて

かき混ぜるだけという簡単なものですので、手軽に楽しむことができます。

この「ももいしイチゴのぷぷるん」は、おいらせ町の味祭館（おいらせ町新助川原33-2、電話0178-52-8696）で購入でき、価格は1個250円です。



レポート

## 公開デー

## 農産物加工指導センター（六戸町）

9月5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 2008」を開催しました。来場者は農産加工団体や関係機関を含めた約680名と、例年を上回る数の方々に来ていただき、当日は天候にも恵まれて多くの来場者で賑わいました。

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100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、「ジャガイモソフトクリーム」や「干しながいも」など8品目を試食提供しました。

その他、ふるさと食品研究センターの研究成果や農業高校の農産加工に関する活動を紹介するコーナーを設けました。

来場者からは試験研究や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強さが伺えました。また、試食品などへの意見・要望を直接聞くことができましたので、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えます。



## つがる農産物加工センター（平川市）

9月11日（木）に「津軽のおいしい！新発見～見て、ふれて、食べてみよう～」をテーマに公開デーを開催しました。来場者数は約360名で、農産加工関係者を中心に個人や団体、そして地元の小学生等でにぎわいました。



県内で販売されている米加工品の紹介

展示コーナーでは、例年行っている研究成果のパネル紹介やセンターで商品化を支援した加工品の展示に加え、小麦粉の価格高騰によって注目されている「米粉」を使った加工品の紹介を行いました。

試食コーナーでは、紫黒米「紫の君」のシフォンケーキ、「つがるロマン」の米粉食パン、小麦「ネバリゴシ」の全粒粉クッキー、トマト調味料の「トマトサルサ」を提供しました。また、加工実演では極小粒米「つぶゆき」を使ったおこげ（ごはんせんべい）などの実演を行いました。

そして、特に人気が高かったのは、米粉ピザ加工体験でした。

来場者の中には、初めてセンターを訪れたという方もいらっしゃいましたので、地元の農産加工品やセンターで開発をした商品等について、もっと身近に感じてもらうために、一般の方々にもPRしていくことが重要だと感じました。

## 平成20年度 農産加工研修会

農産加工による地域活性化について見識を深めることを目的として、平成20年10月16日（会場：つがる農産物加工センター）及び10月17日（会場：農産物加工指導センター）の2日間に渡り、平成20年度農産加工研修会「地場産品で元気地域づくり」を開催しました。出席者は約50名でした。

今回は、道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」の一戸明彦駅長を講師に迎え、地場産農産物を活用した地域おこしの方法について、これまで一戸氏が県内各地で取り組んでこられた実例を挙げながら、ご講話いただきました。



講演では、道の駅の現状が厳しいことから、今後の運営に必要なことは何かをお話しくささいました。次に、新商品の開発について、地元の特産品を把握して活用することの大切さを力説されました。また、商品の売れるサイクルは3ヵ月程度であり、次々と新しい商品を考える必要があるため、今ある製品をアレンジする（今まで1種類の果実を原料として製造していた加工品の原料を2～3種類に増やしてみる等）ことから始めるのがよいのではないかと提案されました。

売り場については、直売所は長く愛されることが大切であり、口コミは大きな影響力を持つので、入った瞬間に「いいな」と思わせる店づくりをすること、そのために、まずは店内の行き届いた手入れが大事であるとのことでした。

さらに、数多くお持ちいただいた「鶴の里あるじゃ」の加工品を試食しながら意見交換をしたことで、出席者も新たな加工品開発のヒントとすることができたようです。

今後、地産地消の推進や農産加工による地域活性化が実現できるよう、当センターとしてもこれまで同様協力していきたいと思っております。

### 農産物加工指導センターからのお知らせ

11月中旬開催を予定しておりました農産加工研修会（山菜加工について）についてですが、依頼していた講師の都合により中止させていただきます。

## 農産加工だより

通巻 第45号

平成20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