

農産加工だより

地方独立行政法人青森県産業技術センター
農産物加工研究所

第47号

付加価値の高い農産物加工品開発を目指して

所 長 坂 本 年 秋

本年4月の異動により農林水産行政から農産物加工に携わることになりました。職員ともども少しでも皆様のお役に立てればと思っています。

さて、当研究所は農産物加工指導センターとして平成2年に開設されて以来、農産物加工に関する試験研究・研修指導を通じて、地元農産物を活用した付加価値の高い製品開発や加工技術高度化に取り組んできました。

このたび、県の試験研究機関が地方独立行政法人青森県産業技術センターに再編されたことに伴い、食品部門の一翼を担う農産物加工研究所として、平川市と2カ所だった拠点施設を六戸町1カ所に集約し、新たにスタートしました。名称変更されましても、これまで同様の役割を果たして参ります。

さて、我が国の食料をめぐる情勢は、食料自給率が40%と低く、地球温暖化による食料の供給不安や米国の金融危機をきっかけに、世界的な経済不況は国内需要の低下を招き、農業所得の伸び悩みに拍車を掛けています。

また、消費者からは安全で健康な食品を求める声が益々強まるなど、食料供給側にも、消費者が安心して購入できる取組強化が求められています。

これまでも本県では、その気象条件を生かした安全で優れた特産農産物を活用した加工品の開発普及・販売体制を強化する取組を進めています。

現在、県内の直売所等の売り上げは平成19年には79億円となっており、農林水産物はもちろん、その加工品の占める割合も少なくありません。

産直なども含めた加工品の販売額は、平成19年は53億円であります。

当研究所としては県産農産物の加工への利用を積極的に進め、生産者の所得向上に役立つことを主眼に、今後とも各種関係団体や食品関連業種のような機関と緊密に連携を図り、研究開発や加工技術の普及指導はもちろん、県内外に評価される加工品の製造支援にも一層努力し、ご期待に応えたいと思いますので、何卒皆様のご協力をお願いいたします。



研究開発部が新設されました

前頁に書かれているとおり、本年4月1日付けで、農産物加工指導センターは、つがる農産物加工センター業務を集約したうえ、名称が農産物加工研究所に改められ、所内組織も、これまでの加工指導部に加え、研究開発部が新設され2部体制となりました。昨年度までは、加工指導部が試験研究業務と指導研修業務の両方を担っていましたが、本年度から、試験研究業務は研究開発部が分担することになりました。なお、相談や指導業務は引き続き加工指導部が担当します。また、加工グループ等の小規模な開発や改良への技術的支援は、指導業務の一環としてこれまで同様、加工指導部が対応します。研究開発部は、県全体の農産物の需要拡大、農産加工食品の販売拡大を目的とした技術開発や問題解決に比較的長期間（数年）必要な研究課題について取り組みます。

現在、研究開発部で実施している主な事業（研究課題）は次のとおりです：

特産野菜の機能性成分評価と高度利用技術の開発事業

本県は、根菜類の栽培適地で、特に、ながいも・にんにくについては、本県が日本一の産地となっています。根菜類には、種々の機能性（健康増進）成分が含まれていると考えられますが、その含有量については十分に解明されていません。本県産根菜類（ながいも、にんにく等）加工食品の有利販売のため、その原料としての機能性成分の含有量を明らかにするとともに、原料の機能性を活かした加工方法・加工食品について検討します。

夏秋いちごの高品質加工品開発事業

本県では、夏秋いちごの生産拡大に取り組んでおり、その栽培面積は着実に拡大しています。それに伴い、生食用としては出荷できない規格外果も増加すると予想されます。このため、夏秋いちごを原料をとした新加工品の開発に取り組むとともに、いちご加工食品で問題となる変色（退色）防止法についても検討します。



津軽地域の特産農産物を活用した新加工食品の開発事業

つがる農産物加工センター（現：中南地域県民局地域農水部食品加工研修室）での開発業務が昨年度で終了したため、農産物加工研究所で引き続き実施する課題です。本年度で終了する課題ですが、最終年の本年度は、県産米を使って、小麦、卵、乳、そば、落花生の主要アレルギー物質を含まないケーキについて検討します。

さらに、以上の研究課題に加え、県産農畜産物を対象としたいいくつかの小テーマにも取り組んでいます。研究開発部は、農産物加工に関するノウハウ、農産物加工研究所に設置された種々の試作機械、品質評価装置を活用して、農産加工関係の種々の研究に対応できますので、当所と共同研究を実施したい方、当所に取り組んでもらいたい（委託研究）テーマをお持ちの方は、お気軽にご連絡ください。

農産物加工研究所利用案内

これまでと同じく、皆様方に積極的に利用していただくため、技術支援や施設開放を行っています。県内在住者（団体）であれば、料金は免除となります。内容は次のとおりです。

対象者：農産加工グループ、農業団体、生産者団体、食品製造業者

目的：加工技術の習得・向上や製品開発

項目	内容
技術相談	食品加工技術相談・加工情報提供 電話・メール・FAXも可
施設見学	当所の案内や活動状況の説明
加工技術指導	基本的な加工技術習得の希望者への技術指導
新製品開発支援	新製品開発、既存品の品質向上のための技術指導
分析技術指導	糖度・酸度・pH・菌検査など簡易分析の技術指導

「平成21年度農産加工研修会」の結果概要について

当研究所では、例年、消費者の関心の高い事項や食品加工技術に関する知識を得るための研修を行っています。本年度は、6月17日と19日に「食品の衛生管理について」、7月1日と2日には「米粉の製造及び加工品について」と題して、中南地域県民局地域農林水産部「食品加工研修室」と当研究所の2会場で同じ内容の研修を行いました。

「食品の衛生管理について」では、各所轄地域県民局 地域健康福祉部 保健総室担当者から、主に食中毒予防の基本事項について講演があり、特に原因となる病原菌の侵入や増殖を防ぐため、手の洗い方や加熱方法等で注意すべき点の説明がありました。

「米粉の製造及び加工品について」では、(株)サタケ システム事業部 今野信男次長より講演があり、その中で、米粉製品のニーズは消費者の「産地へのこだわり」や「健康志向」に合う一方で、小麦製品に比べ高価であることが課題であること等、米粉の現状についての説明がありました。

続いて、米粉食品対応小型製粉機の実演が行われ、受講者は製粉された米粉と普段使っている米粉との感触の違いを確かめていました。

両研修会とも、ほぼ満席の状態となり、受講者の関心の高さが感じられるとともに、今後の活動に大いに活かされるものと思われました。



「食品の衛生管理」講義の様子



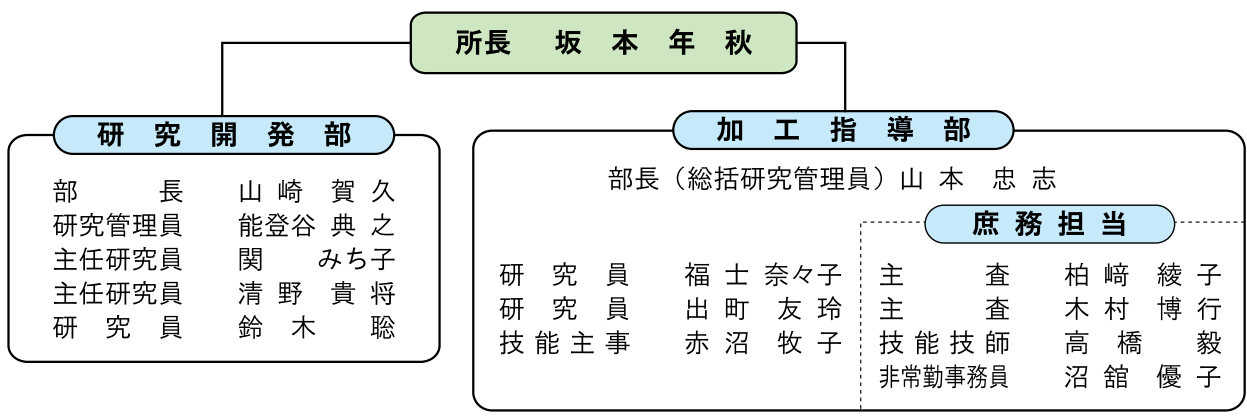
「米粉の魅力を考える」講義の様子



「米粉食品対応小型製粉機」実演の様子

－ 本年度の職員体制について －

本年度から2部体制となり、以下のメンバーとなりましたので、よろしくお願いします！



商品化技術研修会のお知らせ

当所では農産物の加工・流通技術の習得や加工振興を図るため、農産加工グループ、企業等の加工実務者を対象に『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。

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、詳しくは当所にお問い合わせください。

開催場所	研修内容	開催期日	講師
青森県産業技術センター 農産物加工研究所 (旧：農産物加工指導センター)	トマトドレッシング加工	平成21年7月24日(金)	研究所職員
	りんごドレッシング加工	平成21年10月16日(金)	研究所職員
	ドライアップル加工	平成21年11月27日(金)	研究所職員
青森県中南地域県民局 地域農林水産部 「食品加工研修室」 (旧：つがる農産物加工センター)	トマトドレッシング加工	平成21年7月22日(水)	研究所職員
	りんごドレッシング加工	平成21年10月14日(水)	研究所職員
	ながいも加工	平成21年11月25日(水)	研究所職員

(定員：毎回30人、各グループ・企業等からの申し込みは原則3名までとします。)

消費者交流会（公開デー2009）のご案内

農産物加工研究所と野菜研究所の共催です。

日時 平成21年9月4日（金） 9：00～16：00

主な内容 施設、試験ほ場（野菜研究所）の公開
研究成果、農産物加工研究所支援加工品の紹介
試作品の展示・試食等

農産加工だより 第47号

編集・発行 地方独立行政法人青森県産業技術センター
農産物加工研究所
〒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.aomori-itc.or.jp>

発行日 平成21年7月10日