



# 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66号



### 農産物加工研究所の平成

農産物加工研究所

所 長 山 崎 賀 久

本年5月に平成から改元されるということで、最近世間では“平成最後の〇〇”という言葉がよく使われています。当研究所の前身である青森県農産物加工指導センターは、平成元年に実習棟（加工場）から建設に着手し、平成2年には実験棟（母屋）も完成して、同年10月に開所しました。その後、平成21年に地方独立行政法人化にともない青森県産業技術センター農産物加工研究所となり現在に至っています。このように、平成の30年間は研究所の歴史30年と重なります。この30年間で、特に大きいと思う出来事を、私なりに3つほどあげてみます。

平成3年9月、本県に台風19号が襲来し、県内に大打撃を与えました。なかでも、収穫期前のふじなどのリンゴの多くが被害を受けました。開所から1年足らずの時期で、落果したリンゴはいつから加工できるのか、どう加工すれば良いのか、経験不足を補いながらリンゴと向き合った記憶があります。この頃から、研究所の本格的な試験研究業務が始まったと思います。

平成10年4月、津軽地域の農産加工支援を強化するため、平賀町（現平川市）につがる農産物加工センターが開設されました。開所からの数年間は、農産物加工指導センター（六戸）開所の時と同様、加工実習のため農産加工グループの方な

どが毎日のように来所され、まずは、実習指導による農産加工の技術力の底上げから、という思いを持ちました。

平成21年4月、県の機関から地方独立行政法人の構成研究所となりました。県の時代との違いのひとつは、県内産業への貢献について数値目標を定めその達成程度が評価されるようになったことです。研究所で開発や改良を支援させていただいたものについて、事業者の皆さんの精力的な取組や関係機関の助力もあり、その多くが商品となり、商品化の目標をクリアすることができております。ありがとうございます。

元号が変わっても、研究所はこれまでと変わることなく、相談対応、試作、品質検査などを通じて皆さんの商品開発や商品力向上をお手伝いさせていただきます。また、将来を見据えた研究開発も行ってまいりますので、よろしく願いいたします。

最後になりますが、本年3月で定年退職することになりました。農産物加工指導センターやつがる農産物加工センター時代を含め通算20年間の研究所勤務でした。在職中お世話になりました皆様方には、心よりお礼申し上げます。ありがとうございました。

## 研究成果情報

## 糖類のロスを軽減できる桃のドライフルーツ製造方法

近年栽培が増加傾向にある桃について、加工食品開発に関する相談が寄せられています。そこで、従来よりも糖類のロスを軽減できる乾燥製品の製造方法を開発したのでご紹介します。

一般的なドライフルーツは、果実と予め作っておいた糖液と一緒に真空包装して加熱し、冷却してから味をなじませるために1週間程度冷蔵庫に静置し、液切りしてから乾燥して作られます。この液切りの工程で出る糖液は捨てられています。

今回ご紹介する方法では、糖液を捨てずに漬け込み液として利用し、また、桃に糖類を粉末のまま添加して真空調理することにより、長期保存可能なドライフルーツ原料を製造することができます。

### ●製造工程

|           |   |
|-----------|---|
| 洗 浄       | 桃を洗浄する。   |
| カット・秤量    | 剥皮、脱核後8つ切りにし、さらに7mmちょう切りにし、重さを量る。   |
| 糖 類 混 合   | 桃重量に対しトレハロース15%、ビタミンC0.1%量を予めポリ袋などでよく混合し、桃とまんべんなく混ぜ合わせる（写真1）。             |
| 真 空 調 理   | 真空包装し、65°C30分以上加熱する。  |
| 冷 却 ・ 保 管 | 流水中で速やかに冷却する。冷却後、冷蔵庫で保管する（ドライフルーツ原料）（写真2）。                                |
| 一 次 乾 燥   | ザルなどで液切りし、65°Cで4時間乾燥する。液は清潔な容器に取り、冷蔵庫で保管する。                               |
| 漬 け 込 み   | 一次乾燥終了後、送風により冷却した乾燥桃を上記の冷蔵庫で保管しておいた液に漬け込み、冷蔵庫内で一晩保管し液を吸収させる（写真3）。         |
| 二 次 乾 燥   | 65°Cで6時間乾燥後、冷風を当て冷暗所で水分を均等化させる。   |
| 糖処理・包装    | ポリ袋などに乾燥した桃とトレハロースを入れてよく混合し、桃がくっつかない程度に表面に吸着させる（写真4）。バリア性の袋に脱酸素剤を入れ、包装する。 |



写真1 糖類混合



写真2 真空調理後



写真3 漬け込み



写真4 製品

## 開発を支援した 農産加工品の紹介

平成30年度に技術支援や品質改良・  
保存試験などを通じて商品化された製品  
について、その一部を紹介します。

### ミリオンミスト



販 売 者：ミリオン株式会社（青森市）  
販 売 先：アスパム、自社ホームページ 他  
支援内容：試作品開発の支援、ナガイモ成分  
分析

### Mama's handmade pie



販 売 者：青森りんごランド（黒石市）  
販 売 先：津軽こみせ駅、津軽伝承工芸館  
支援内容：レシピ開発

### 青い森の天然淡雪りんご花びらジャム



販 売 者：企業組合 JT & Associates（青森市）  
販 売 先：中三青森、さくら野青森 他  
支援内容：レシピ開発

### 菊うてな佃煮



販 売 者：有限会社 村井青果（南部町）  
販 売 先：ユートリー、八食センター他  
支援内容：レシピ改良

### りんごサイダー



販 売 者：相馬村農業協同組合（弘前市）  
販 売 先：特産物直売センター「林檎の森」  
支援内容：レシピ開発

## 研修会の報告

当研究所では、食品企業・農産加工グループ等を対象に、農産物の加工・流通技術の習得や加工振興を図るため、研修会を開催しております。

10月19日(金)に開催した農産加工研修会では、青森県食の安全・安心推進課の旗谷主幹並びに上北地域県民局地域健康福祉部の磯嶋主幹の両名を



農産加工研修会 (10月19日)



商品化技術研修 (11月8日)

講師に招き、「加工食品の表示について」と題して、新たな食品表示制度の概要と栄養成分表示設定方法について講義していただきました。

また、11月8日(木)には、果実の真空調理について、当研究所の清代主任研究員が製造及び活用方法を紹介しました。

今年度の研修会が商品化への一助になれば幸いです。来年度も研修会の開催を予定しておりますので、ご興味のある方はぜひご参加下さい。

## 公開デー

平成30年9月14日(金)に野菜研究所及び農林総合研究所藤坂稲作部との共催で、2018公開デーを開催し、農産加工関係者など365名の方がご来場くださいました。

当研究所では「食べておいしい 見て楽しい 桃加工あれこれ」をテーマに、桃の加工品としてシ

ロップ煮や、ドライフルーツ、マシュマロ、つぶつぶゼリー、タルタルソース、サイダー、ミックソフトクリームなどの試作品を提供しました。さらにミニ講座では「桃の真空調理とその活用方法」と題し講義を行いました。あわせて黒ニンニクや地サイダーなどの技術支援・商品開発した加工品の展示や研究成果の紹介をしました。

また、食品総合研究所と下北ブランド研究所による試作品の紹介も行われ、終日客足が途切れることなく大盛況のうちに終了しました。



## 農産加工だより 第66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31年3月13日