



# 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67号



### 農産物加工研究所の第3期の研究

農産物加工研究所

所長 齋藤 秀樹

令和元年、青森県産業技術センターの第3期5か年計画がスタートしました。農産物加工研究所も地域の要望や課題を受けて、これまでの研究を基に新たな研究を開始しましたので、その主なものを紹介します。

#### 「県産農産物の新規加工技術による健康機能素材・食品に関する研究」

研究所ではこれまで、黒ニンニクの製造方法や機能性成分について研究してきたほか、黒ニンニクの加工方法を応用することで、ゴボウや一部の果実で機能性を付与した加工品開発が可能であることを確認しています。その他の県産農産物も適した加温処理により、各種機能性成分が高まる可能性があります。そこで今年度からは、これまでのニンニクやゴボウに加え、その他の県産農産物についても調査研究し、各種機能性についてどの作物、加工品がどれくらいの機能性を持っているかデータベース化します。また、作物や加工品に限らず、野菜の外皮や種などの廃棄されてしまう未利用素材も研究の対象とします。県産素材の機能性成分を調査し、機能性成分を高める加工技術を組立していきます。

#### 「県産素材による健康補助食品・高齢者向け食品に関する試験・研究」

これから迎える超高齢化社会を見据え、効率良くエネルギーを消費者に届けるにはどうしたら良いのか？食べる力の衰えた方にどう加工食品を提供できるのか？これらを念頭に加工方法を追求していきます。県産特産野菜、果実の機能性を調査し、加工食品の日持ち向上に寄与できないか？摂取するにはどういった形態が良いのか？青森県が誇る特産野菜であるニンニクを中心に検討を進めて参ります。

#### 「農産加工食品の開発・改良と新規品種等の加工技術に関する試験・研究」

食品事業者とともに試作や改良などを重ね、新たな商品を研究開発していきます。これまでも黒ニンニク、天然青色りんごジャム、ドライフルーツ、ご当地サイダー等の商品化を支援してきました。特に、長期保存の難しい果実は、生果の品薄な期間に販売できる保存性の高い加工品の開発が重要になってきます。まだ加工品が少ない新たな品種等の加工品開発に取り組み、事業者に提案していきます。

以上のほかにも、事業者などからの加工技術相談への対応や所内・現地での個別指導、研修会の開催などはこれまでと同様に行ってまいりますので、どうぞお気軽にお問い合わせください。

## 農産加工研修報告

去る6月18日、「消費期限及び賞味期限の設定方法」並びに「加工食品の栄養成分表示」について、上十三保健所職員を講師に迎え、農産加工研修を開催しました。これらの課題は以前から問い合わせがとて多く寄せられていたこともあり、予定人数を大幅に上回る参加申し込みをいただきました。

「賞味期限及び消費期限の設定方法」では、未開封の状態での期限を事業者自らが責任をもって設定する必要があるため、設定方法に対する考え方や注意点について講義しました。

また、「加工食品の栄養成分表示」では、来年3月までにほぼ全ての事業者で表示が義務化されることから、昨年も基本的な栄養成分表示について講義しましたが、今回は栄養成分表を使用した計算値の求め方について自らも実践できるよう、具体的に紹介しました。

研修後には、「具体的な話を聞いて良かった」、



講師のお二方

「また同様の研修会を開催してほしい」などのご意見をいただき、事業者の方々の関心の高さを改めて感じました。

食品表示は、事業者が自らの責任で正確に行う必要があります。また、近年は食品に対する消費者の関心が非常に高くなっていることから、このような研修を続けて企画していきたいと考えています。



研修の様子

### 今後の研修開催予定

農産物加工研究所では、事業者の方々の関心の高い事項や食品加工技術に関する知識の習得を図る「農産加工研修」（講義）、並びに新技術の習得

を図る「商品化技術研修」（実習・講義）を実施しています。今後の開催予定は次のとおりですので、ご興味がある方は是非ご参加ください。

研修会名	研修内容	募集人数	開催時期(予定)
農産加工研修	食品の衛生管理と加工場の洗浄・殺菌について	50名程度	10月中旬
商品化技術研修	大豆を使った低糖質スイーツについて	30名程度	11月中旬

## 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のうち、前回紹介出来なかったものを掲載します。



## 深持りんごドライ



販売者：中野渡好子（十和田市）  
取扱店：道の駅とわだ  
支援内容：製造技術

## ガーリックオリーブオイル、 バジル&ガーリックオリーブオイル



販売者：ジョイント・ファーム(株)（三沢市）  
取扱店：A-FACTORY、自社ホームページ 他  
支援内容：製造技術

## ブラックコンポート



販売者：わたベジファーム（平川市）  
取扱店：道の駅いかりがせき、もてなしロマン館  
支援内容：製造技術

## 大鰐カシスパラグサイダー



販売者：成貴農園（大鰐町）  
取扱店：鰐com、自社Facebook  
支援内容：レシピ開発

## 三戸ジョミサイダー



販売者：(株)佐瀧本店（三戸町）  
取扱店：道の駅さんのへ、自社ホームページ  
支援内容：レシピ開発

## 公開デー、9月3日(火)開催!

当研究所では、今年も野菜研究所と合同で公開デーを開催します。毎年行っている当研究所、食品総合研究所及び下北ブランド研究所による展示・試食に加えて、今年は弘前工業研究所の研究

成果の展示も行います。また、ミニ講座や農産加工相談コーナーもありますので、お誘い合わせの上ご来場ください。皆様のお越しをお待ちしております。

●日 時：2019年(令和元年)9月3日(火) 9:00~15:00

●場 所：農産物加工研究所・野菜研究所(上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢91)



### 職員の異動

今年度、新たに4名の職員が加わりました。  
どうぞよろしくお願いたします。

#### 転入

所 長 齋藤 秀樹 (下北ブランド研究所より)  
研究開発部  
研究員 加川 柚子 (新採用)  
加工技術部  
加工技術部長 清野 貴将 (下北ブランド研究所より)  
主任研究員 佐々木直子 (上北地域県民局地域農林水産部より)

#### 昇任

庶 務  
主 査 中川原廣守 (農産物加工研究所 主事)

#### 転出

研究開発部  
研究員 落合 瞳子 (食品総合研究所へ)  
加工技術部  
主任研究員 鹿糠奈々子 (食品総合研究所へ)  
主任研究員 清代 真理 (上北地域県民局地域農林水産部へ)

#### 退職等

所 長 山崎 賀久 (再雇用 農産物加工研究所  
加工技術部主幹研究専門員)  
加工技術部  
研究専門員 山本 忠志 (再雇用期間満了)



### 農産加工だより 第67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 令和元年8月1日