



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79号



付加価値のある加工品開発で 地域経済を支援

農産物加工研究所長

所長 細田 洋一

本年4月に農産物加工研究所所長に就任しました。農林部門に長く在籍し、食品加工部門は今年度で3年目になります。

青森県にはリンゴ、ニンニク、ナガイモなど日本有数の生産量を誇る農作物がたくさんあります。農業はすそ野が広い産業ですが、その農産物に高い付加価値を付ける農産加工が加わることで、より大きな波及効果が生まれると思います。その農産物加工をサポートするために、当研究所は農産物加工指導センターとして平成2年に開所し、幾度の組織改編を経ながら現在まで、農産加工を振興し地域経済活性化を支援する機関として研究開発と技術支援を二つの柱として業務を進めてきました。

そこで、今年度に取り組む研究開発の中で3つのテーマを紹介したいと思います。1つ目は健康機能性食品や素材に関する研究開発です。機能性成分を含んでいるニンニク、ナガイモなどの特産野菜の加工品や素材の開発、機能性成分を含んでいる未・低利用資源の探索に取り組めます。2つ目として新規食品素材の開発と加工に関する研究開発です。シイタケの呈味性成分を強化する新たな加工技術の開発やキノコ類を原料として新規食品素材の開発に取り組めます。最後の3つ目として農産物加工食品の開発・改良と新たな品目・品種等の加工技術に関する研究開発です。ニンニクの新規貯蔵技術や育種中リンゴの加工適性などの検討に取り組めます。

また、加工品の開発・改良に取り組みながら、技術支援や研修会などにより技術移転を行います。

今後も、農産物加工研究所では、相談対応などをおして、皆さんの商品開発・商品力向上により販売額向上につなげられるようお手伝いをしてまいりますので、よろしくお願いたします。

令和7年度 研修会のご案内

今年度は以下の日程で研修会を開催いたします。詳細につきましては、農産物加工研究所HP (https://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_kakou/) に随時掲載しますので、興味のある方は是非ご参加ください。申込みの際は申込書に必要事項をご記入の上、E-mail、FAXまたは郵送にてお送り頂くか、電話にてご連絡ください。なお、申込受付は先着順とし、定員になり次第締め切ります。また、現地研修会にも対応しておりますので、ご希望の方は加工技術部までお問い合わせください。

●農産加工研修

開催月日	内 容	講 師
9月18日	食品添加物の種類と用途	奥野製薬工業(株) 食品営業部 高山 文徳 氏
[参考] 6月10日	HACCPに沿った 加工場の衛生管理	上北地域県民局地域健康福祉部 保健総室 生活衛生課 主幹 東海林 明子 氏

●商品化技術研修

開催月日	内 容	講 師
11月中旬	シャインマスカットドライフルーツの 製造方法 (講義・実演)	農産物加工研究所職員
[参考] 7月8日	食品の冷凍技術と応用 (講義・実演)	農産物加工研究所職員

公開デー、9月5日(金)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。農産物加工研究所内を開放し、研究成果の展示、食品加工部門の3研究所による試食等を実施いたします。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：2025年(令和7年)9月5日(金) 9:00~14:00

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)



試食コーナー



研究成果の展示



ポン菓子実演

研究成果情報の紹介



退色を軽減したシャインマスカットドライフルーツの製造方法

シャインマスカットのドライフルーツ製法について、退色抑制に効果的な前処理方法（前処理1、2）や乾燥条件を検討した結果、果粒の中心温度が93℃に達するまで加熱処理した後に乾燥することで、退色を抑制したシャインマスカットドライフルーツが得られることを明らかにしました。製造工程は次のとおりです。

◎製造工程

分取	支梗を残して果房から果粒を切り離す。
殺菌	次亜塩素酸ナトリウム100ppm溶液に10分間浸漬し、水ですすぐ。
充填・包装 (前処理1)	果粒表面の水気を軽く拭き、耐熱性の袋に果粒が重ならないように詰め、果粒がつぶれない程度に軽く脱気して包装する。
酵素失活加熱 (前処理2)	95℃に設定したスチームコンベクションオーブンまたは湯に入れ、果粒の中心温度が93℃に達するまで加熱する。
冷却	すみやかに流水で冷却する。
乾燥	袋を開封し、温風乾燥機の網にのせ、乾燥前重量を測定し、50℃で温風乾燥する。果粒の重量が乾燥前の25%未満になったら乾燥終了し、乾燥終了後に15分以上室温以下で送風する。
包装	ガスバリア性のある袋に脱酸素剤とともに包装し密封する。

◎前処理方法の検討

前処理の異なるシャインマスカットドライフルーツ4種（①乾燥前の処理なし、②乾燥前にアルカリ処理したもの、③乾燥前に包装して加熱したもの、④包装せず加熱したもの）を官能評価に供試し、外観の好ましさ、風味の良さ、総合評価について順位法（n=10, Newell & MacFarlaneによる順位法の検定）で評価したところ、③は外観の好ましさおよび総合評価が最も高い結果となりました。また、外観について、危険率1%（**）においては①と③の間に、危険率5%（*）では①と③および①と④の間に有意差が認められました。この結果より、加熱したサンプルは外観の好ましさおよび総合評価が高くなり、袋に充填・包装して加熱することでより高い評価を得られることがわかりました。

◎保存後のa*値*変化

製造直後と常温保存1ヶ月後にa*値を測定したところ、製造直後、1ヶ月後ともに袋入り加熱区が無処理区より有意に低く、1ヶ月後の値は両区で有意な差がみられませんでした。したがって、退色の軽減は製造から1ヶ月後も維持が可能と考えられました。

*a*値…高いほど赤色が強く低いほど緑色が強いことを表す値



写真：前処理の異なる4サンプル
左から、処理なし、アルカリ処理、包装して加熱、包装せず加熱

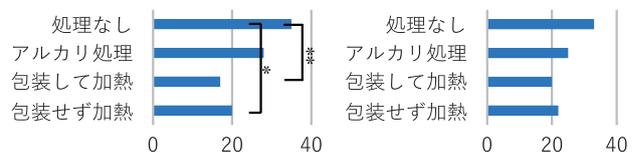


図1 外観の好ましさ 図2 総合評価

(注)順位法で評価し、各区の順位合計値を比較しているため、数値が低いほど評価が良い。

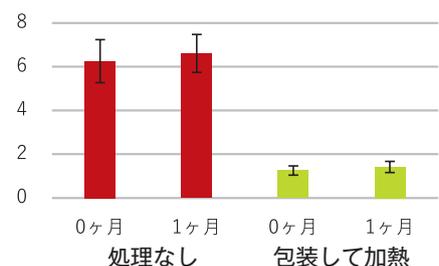


図3 a*値の比較

職員の異動

今年度、新たに3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	細田 洋一	(食品総合研究所より)
	加工技術部 部長	清野 貴将	(下北ブランド研究所より)
	研究開発部 部長	鹿糠 奈々子	(食品総合研究所より)
昇任	研究開発部 主任研究員	加川 柚子	(農産物加工研究所 研究員)
転出	所長	中村 靖人	(食品総合研究所へ)
	加工技術部 部長	相坂 直美	(下北ブランド研究所へ)
	研究開発部 研究員	小倉 拓也	(下北ブランド研究所へ)
	庶務 主幹	高橋 久子	(りんご研究所県南果樹部へ)

動画「簡単！長持ち！生にんにく保存方法」 公開のお知らせ

「せっかく買った生にんにく、使い切れずに傷んでしまう…」といったお悩みありませんか？
このたび、当研究所のにんにくの専門家が、生にんにくを長期保存する方法についての解説動画をYouTubeに公開しました。方法だけでなく、その原理や注意点についても紹介しています。
ちょっとした工夫で、にんにくをおいしく無駄なく使い切れるようになるかもしれません。
ぜひ、多くの方にご覧いただき、日々の生活に役立てていただければ幸いです。



ひと手間加えるだけ！
簡単！長持ち
腐らない!?!
にんにくの研究所推薦！
にんにく保存方法

チャンネル登録&高評価
どうぞよろしくお願いいたします！

QRコード

サムネイル



農産加工だより 第79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 <https://www.aomori-itc.or.jp>

発行日 令和7年8月8日