



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72号



ウィズコロナ、アフターコロナを見据えた商品開発

青森県産業技術センター理事
兼食品総合研究所長

中田 健一

青森県産業技術センターの食品加工部門は、①水産物を対象とした加工を担当している食品総合研究所②農産物を対象とした加工を担当している農産物加工研究所③下北地域の農産物や水産物を活かした特色のある加工品開発を担当している下北ブランド研究所があります。

本年、食品総合研究所では、昨年にも増して新型コロナウイルス感染症の影響の中、厳しさを増す加工食品の売上げを伸ばすために、ウィズコロナの新たな生活様式として個食需要の増大や消費者の簡便化志向等の時代の変化に対応できる技術や商品の開発を推進しています。食品総合研究所では、令和2年度は、簡便性に重点を置いた製品として、開封後にそのまま食べられる惣菜、おつまみ製品を想定し、しめサバ胡麻油風味、ホタテガイチーズロール等14品目、主力のスルメイカの不漁の代替候補魚種として、イワシ、ブリ、アカイカ、サワラ等を利用したサワラ揚げかまぼこ等13品目の製法をマニュアル化しました。

国内外では、ワクチン接種等により経済活動が再開されています。今後は、ウィズコロナ、アフターコロナを見据え、水産施設が集積している水産都市八戸の機能を活用しながら、近海で獲れたイワシや最近漁獲が増えたブリ等の高鮮度を保持した冷凍水産物や付加価値の高い加工品等の輸出品拡大に向けたサポートをしていきます。

また、近年、サバやイワシ等の青魚の魚油に多く含まれる高度不飽和脂肪酸、特にオメガ3であるDHA、EPAが関与する機能性表示食品の受理件数が増加しています。機能性成分例で見ると、GABA、デキストリンに次いで届出が多く、製品群も増えていることから、今後の国内外での需要増大が見込まれます。消費者にとって、おいしい、健康によい加工食品がより身近になるよう、機能性に見える化をサポートしていきますので、皆様におかれましては、青森産技の食品加工部門の3研究所を益々御活用いただきますようお願いいたします。

新規に導入した分析、加工機械の紹介

イオンクロマトグラフ

新型コロナウイルスの感染拡大やライフスタイルの変化、健康志向の高まりなどにより、食品の機能性成分に対する注目が集まっています。青森県においても食品がもつ機能性に着目した加工品開発に取り組む企業が増えてきており、当研究所では各種成分分析を通じた支援を行っています。今回導入したイオンクロマトグラフでは、食品に含まれるクエン酸、リンゴ酸、酢酸などの有機酸のほかブドウ糖、果糖、糖アルコール、オリゴ糖を分析することができます。血糖値上昇抑制機能が注目されているゴボウやキクイモに含まれるイヌリンの分析も可能であることから、本装置を活用し県内企業の機能性表示食品届出を支援しています。



イオンクロマトグラフ

分取液体クロマトグラフ

どの成分がいくら含まれているのか、成分分析をするには基準となる物質が必要です。例えばニンニクの成分中水に溶ける物質は、知られているだけで10成分以上ありますが、これらのうち標準品として手に入るのは数点しかありません。今回導入した分取液体クロマトグラフは多量の成分を分離、精製するための装置で、ニンニクから成分を抽出することが可能です。これによって成分の含有量を知ることができるほか、分離された成分によって新たな機能性の発見なども期待されます。



分取液体クロマトグラフ

小型缶詰巻き締め機

包装の軽量化によりパウチ化が進んでいるレトルト食品ですが、近年サバ缶ブームや災害への備えなど、缶詰食品が見直されています。当研究所でも缶詰加工の技術相談に対応しておりますが、装置の老朽化に伴い、このたび新しく小型缶詰巻き締め機を導入いたしました。従来装置は鉄製の高さ2m以上の大型機械でしたが、この装置は全高約50cmとコンパクトであるほか、窓が透明のため巻き締め状態を目視で確認することができ、運転やメンテナンスも容易になりました。本装置を活用し次ページで紹介の「あおもりりんご」の開発支援を行いました。



小型缶詰巻き締め機
(左:コンプレッサー、右:本体)

開発支援商品の紹介

りんごの缶詰「あおもりりんご」

合同会社あおなび様

「あおもりりんご」各種
(左からりんごジュース、ラム酒、プレーン、紅茶、ジンジャー)

今回の開発支援商品の紹介は、合同会社あおなびから発売中の「あおもりりんご」です。同社代表の岡田滋氏考案で、「青森のおいしいりんごを使ったお土産の定番品を作れないか」、「果物の缶詰はたくさんあるのに、青森でりんごの缶詰はなかなか見ない」、「缶詰ならりんご丸のままを季節に関係なく食べることができる」、といったアイデアから商品化に至りました。甘さを控えた上品な味わい、おしゃれなパッケージデザイン、小ぶりのサイズ、豊富なバリエーション、手ごろな価格帯と、思わず手にとりたくなる商品設計になっています。

農産物加工研究所では、2020年11月に相談を受け、岡田氏とともに数種類の味の試作に取り組みました。りんごに合わせるフレーバーを検討した結果、「ラム酒」、「紅茶」が採用され、シンプルな味の「プレーン」とともに2021年6月に販売を開始しました。青森駅近くの「A-FACTORY」や、インターネット通販等で販売したところ引き合いが強く、瞬く間に人気商品になりました。その後も新商品第2弾として「ジンジャー」「りんごジュース」を開発し、こちらも人気商品になっています。最近では青森市のふるさと納税返礼品にも採用されており、さらに販路も広がるなどその勢いは留まるどころを知りません。こうした取り組みが評価され、(公財)仙台市産業振興事業団主催の「第8回新東北みやげコンテスト」では、見事優秀賞を受賞されました。

現在はさらに第3弾の新商品開発も企画中とのことで、さらなる活躍が期待されます。



あおもりりんご開封後

令和3年度 研修会の報告

今年度は以下の日程で研修会を開催しました。来年度も開催しますので、興味のある方はぜひご参加ください。来年度の研修会開催案内につきましては、内容が決まり次第下記URLに掲載します。

農産物加工研究所HP (https://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_kakou/)

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
6月22日	食品衛生法の改正～営業許可制度の見直しを中心に～	青森県上北地域県民局地域健康福祉部 生活衛生課 主幹 東海林 明子 氏
12月2日	小規模事業者のHACCPのポイントについて	(一財)青森県薬剤師会 食と水の検査センター 学部食品衛生学術課 部長 坂本 泉 氏

商品化技術研修

開催月日	内 容	講 師
8月3日	野菜で作るジャムについて (講義・実演)	農産物加工研究所 加工技術部職員

WEB公開デーの報告

今年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から対面での公開デー開催を中止し、代わりに動画やポスターなどのコンテンツによるWEB公開デーを開催しています。

青森県産業技術センターの食品加工部門3研究所（食品総合研究所、下北ブランド研究所、農産物加工研究所）合同開催で、各研究所の成果情報を職員が音声で分かりやすく解説するポスターや、これまでに作成したYoutube動画等を公開しました。食品加工部門のページへは、1月23日までの期間にのべ861件のアクセスがありました。閲覧いただいた方からは、「音声入の説明が丁寧でわかりやすかった」、「産技センターの取組内容がよく分かった」、「新しい動画を作成してほしい」などの意見がありました。公開期間は令和3年9月13日～令和4年3月18日なので、興味のある方は是非当ページ記載のQRコードからアクセスしてみてください。

来年度の公開デー開催形式については未定ですが、決定しだい農産物加工研究所HP (https://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_kakou/) に掲載します。



**食品加工部門
WEB公開デー**
開催中！(3/18迄)

<https://www.aomori-itc.or.jp/docs/2021090600046/>



農産加工だより 第72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4年3月11日