



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77号



変化の時代の中で

農産物加工研究所長

中 村 靖 人

4月の人事異動でむつ市の下北ブランド研究所から異動いたしました。農産物加工研究所では令和2年度以来二度目の勤務となります。これまで水産や水産加工に関する業務が長く、農産加工については経験が浅いですが、よろしくお願いいたします。

昨年5月に新型コロナウイルス感染症の位置付けが5類感染症に移行したことにより、国内外の人の流れが回復し、農林畜産物の外食産業向けや加工向けの需要も回復傾向にあります。その反面、近年では猛暑や豪雨災害など気候変動による農作物への被害が増加したことに加え、国際紛争や為替相場による燃料や資材の高騰、人手不足などの課題が深刻化し、複雑で将来予測の難しい時代に入ったことを痛感させられます。また、漬物製造に営業許可が必須となったほか、トラックドライバーの働き方改革が行われるなど、法律改正による食品加工業への影響も予想されています。

このような時代の変化の中、農家や事業者の皆様の御苦勞は察するに余りあるものがありますが、こうした状況の中においても事業者の皆様からは食品加工に関する様々なニーズを日々頂戴しております。当研究所も、青森の美味しい農林畜産加工品を作る事業者の皆様の一助となるよう活動して参りたいと考えております。

現在当研究所では、高齢化や消費者の健康に対する関心の高まりに対応し、ニンニク、ナガイモ、ゴボウなどの県産農産物を活用した健康機能性食品等に関する研究開発を行っているほか、多様化するお客様のニーズに対応し、県内事業者の皆様の商品づくり支援や技術的課題解決などに取り組んでおります。今後も本県の産業振興のため職員一同力を尽くして参りたいと考えておりますので、御支援、御協力を賜りますようお願いいたします。

「青森の黒にんにく」、GI登録

「青森の黒にんにく」が令和6年1月29日、地理的表示法に基づき地理的表示（GI）として登録されました。GI制度（地理的表示制度）は、特定の地域で生産された特有の特産品に対して、その地域名を使用して保護する制度です。これは、特産品の品質や特性がその生産地に密接に関連している場合に、その地域名を商標として登録し、他の地域での無断使用を防ぐための仕組みです。

協同組合青森県黒にんにく協会では早くからGI登録への取組みを進めていましたが、登録の要件として「おおむね25年の生産実績」と定められていたことから、2005年頃が生産の始まりとされる本県産黒にんにくは対象外となっていました。

令和4年11月に、農林水産物や加工食品の輸出強化・促進を政策に掲げた政府は、同制度を改正。知名度や模倣品発生の可能性などを考慮し、生産実績が25年に満たなくても登録が可能となり、地域団体商標の登録や黒にんにくサミットの開催、輸出への取組などで国内外にその名前が浸透している「青森の黒にんにく」も対象となり、この度登録の運びとなりました。

これによって7年間の経過措置期間経過後は、黒にんにく協会員以外は「青森の黒にんにく」という名称はもちろん、類似の「青森（あおもり）県産黒にんにく」なども使用することができなくなります。青森県で製造されたものであれば「GI登録の製品ではありません」と明示すれば、これまでどおり使用することが可能です。

なお、GIマークを使用する場合は、新たに申請を行うか、取得団体である青森県黒にんにく協会の会員となる必要があります。



AOMORI BLACK GARLIC

黒にんにく
青森の黒にんにく

青森から世界へ
黒にんにくで世界を健康に

青森の黒にんにくの秘密

- 01 フルーツのようなおいしさへのこだわり
良質な青森県産にんにくを独自製法で熟成しています。
- 02 お客様の健康・美容へのこだわり
機能性表示食品の取得等により信頼を大切にしています。
- 03 安心・安全へのこだわり
HACCP、FSCマネジメントシステムを導入しています。
- 04 科学的な根拠を大切に
大学や研究機関と連携して、黒にんにくの可能性を研究しています。

黒にんにくの栄養成分

主な栄養成分

- セアリン酸
- GABA
- ポリフェノール
- アルギニン
- シクロアミン
- ピロギン

大地と人が育んだ自然由来のサプリ

にんにくから、黒にんにくに変化する事で、様々な栄養成分が強化されます。にんにくのみに含まれる成分、S-アリルシステインは黒にんにくに加工する事で、10倍以上になる事もあります。S-アリルシステインは、抗酸化作用があり、動脈硬化や高血圧を防ぐ効果があります。また、GABAも多く含まれていて、自律神経を安定させる効果も期待出来ます。その他、ポリフェノールや、アルギニンも多く含まれ、ストレスの多い社会で健康に気を遣う方には好評です。黒にんにくは自然由来の健康食品です。

「青森の黒にんにく」PRパンフレット



令和6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、FAXまたは郵送にてお送り頂るか、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とさせていただきます。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月下旬	売れる加工品の パッケージデザイン	川村デザイン 川村 将久 氏(予定)
[参考] 7月4日	加工所の衛生管理	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	米粉の基礎（講義・実演）	株式会社舘山 広報営業部 森 太 氏(予定)
[参考] 7月31日	自社製品の品質管理 加工品の簡易分析法（講義・実演）	農産物加工研究所 加工技術部職員

公開デー、9月5日(木)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：2024年(令和6年)9月5日(木) 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



農産加工相談コーナー

職員の異動

今年度、新たに2名の職員が加わりました。どうぞよろしくお願いいたします。

転 入

所 長 中 村 靖 人 (下北ブランド研究所より)

新 採 用

加工技術部 研 究 員 横 山 智 久

転 出

所 長 小 菅 孝 一 (下北ブランド研究所へ)
研究開発部 研 究 員 阿 部 美 奈 子 食品総合研究所へ)

配置換え

研究開発部 研 究 員 加 川 柚 子 (加工技術部より)

依頼試験のご案内

当研究所では、食品成分の一部について有料で依頼試験を実施しております。自社製品の基礎データや製品の科学的データ蓄積に是非ご活用ください。

※当研究所は認定機関ではございません。分析データについては社内分析値相当となりますのであらかじめご了承ください。

料 金 (1 件)

水分活性 : 2,750円

pH測定 : 1,900円

糖度測定 : 320円

酸度測定 : 550円

比重測定 : 320円

微生物試験 : 2,750円

S-アリルシステイン : 18,800円

(2件目以降、1件ごとに12,800円)

シクロアリン : 18,900円

(2件目以降、1件ごとに12,800円)

有 機 酸 : 15,000円

(2件目以降、1件ごとに10,700円)

γ-アミノ酸 : 20,800円

(2件目以降、1件ごとに11,900円)

その他分析・試験 : お問い合わせください

詳細については当研究所研究開発部までお問い合わせください (TEL: 0176-53-1315)。

農産加工だより

第77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6年8月9日