

特集 地域特産農産物を使った業務用途向け加工品の開発

1 地域特産物の業務需要対応への対応

はじめに

本県には、丹波黒大豆、丹波ヤマノイモなど多種多様な地域特産品がある。これらは地域の特産品として販売されるほか、これを原料とした加工品開発にも取り組まれている。

農産物の新たな需要先として、業務用途に対応するには、生産量・質の安定や素材としての使いやすさなど、生産地域での加工利用にはない課題に取り組む必要がある。また、類似品と差別化できる品質優位性や新たな利用法の提案も必要となる。

平成12年から3か年、「地域特産農産物の業務用途向け差異化識別技術の開発」で丹波黒大豆エダマメ、丹波ヤマノイモ・ジネンジョについて、業務需要に対応するための課題を検討した。ここでは、その一部を紹介する。

丹波黒大豆のエダマメ利用

丹波黒大豆は煮豆用として人気が高い。近年、粒の大きさや食味の良さからエダマメ需要が増加している。エダマメ用丹波黒の収穫時期は、10月中旬の約2週間と短く、夏場の需要期から離れるため、冷凍貯蔵による販売期間の拡大が求められている。このため、業務需要に対応した冷凍エダマメ製造に係る課題の解決を図った。

また、枝付きエダマメの売れ先が、沿道直売から宅配、量販店へ広がっている。鮮度低下が早いエダマメにあって、流通経路に応じた対策を検討した。

1 収穫適期の判定

冷凍製品には、食味・大きさの均一な原料が求められる。しかし、エダマメ用の丹波黒大豆は、収穫期間中にも生育するため品質のばらつきが生じ、収穫時期の判定が難しい。そこで、特有の甘みが乗った食べ頃、一部で問題となる子実の色調の判定方法を検討し、「収穫適期判定スケール」を作成した。

2 むきまめ利用

丹波黒大豆は、収穫期が遅くなると褐変莢が増加する。褐変莢、片方未熟莢、虫食い莢など、莢の外

観品質の悪いものは、エダマメの商品性を低下させるため、冷凍原料には適さない。莢殻を取り除き、「むきまめ」として新たな利用法を検討した。

3 枝付きエダマメの鮮度保持

丹波黒大豆の枝付きエダマメは、その形態から土産用・贈答用として産地直売で販売してきた。近年、家庭用に量販店での取り扱い希望も生じている。流通経路が延びることによる、鮮度保持を検討した。鮮度保持フィルムと低温（15～5℃）保存の組み合わせで、食味の保持期間を従来1日のものを11日まで延長でき、量販店向けの供給が可能になった。

丹波ヤマノイモ・ジネンジョ

丹波ヤマノイモは、粘りが強く風味がよいことからすり下ろし食材（とろろ）としての評価が高い。贈答品としての人気は高いが、家族数の減少、すり下ろしの手間がかかるなどから家庭用需要は減少している。一方、どんぶり、麺類でのやまかけ用に業務用需要は増加しており、簡便に利用できる調理済み食材や乾燥粉の開発が求められている。

1 とろろ小袋製品

とろろは、60℃以上の加熱で特有の粘りがなくなるため、殺菌のための加熱処理は難しい。原料の保存期間（5℃、6か月）と、とろろの冷凍保存、冷蔵保存を組み合わせることで、周年供給が可能となる。

2 乾燥粉利用製品

熱風乾燥による乾燥粉は、加水後にヤマノイモ特有の粘りが見られず、配合した製品の食感は異なったものになった。もちもち感の強い食感を生かし、蒸し菓子や麺などへの利用が考えられる。

今後の活用・展開

収穫時期の統一と食味の安定にエダマメ用収穫適期判定スケールを利用する。

技術研修会等を利用して、素材の活用方法の検討を進める。

井上 喜正（部長（加工））