

現地情報

丹波大納言小豆「赤飯の素」と「ぜんざい」をレトルト加工で商品化

丹波特産の丹波大納言小豆は高級和菓子の原料に用いられるが、地元での消費拡大が課題となっている。農産加工グループ「企業組合氷上つたの会」では丹波農業改良普及センター、当センターの支援により、県内の加工組合等では初めてレトルト加工^{※1}を取り入れ、丹波大納言小豆を用いた商品の開発と販売を行っている。

丹波大納言小豆「赤飯の素」の製品化

赤飯の素は小豆を下煮²したものを、レトルト処理し、炊飯器で赤飯が簡単に調理できるようにした製品である。製品化にあたっては、小豆の粒形や適度な硬さの保持に影響を与えるレトルト処理前の小豆の湯煮時間や処理時の煮汁の有無による生菌数、煮くずれ(程度)、硬さの違いを検討した。

その結果 レトルト処理前の湯煮時間は20～30分間、レトルト処理は120・5分間、煮汁なしとし、煮汁は別包装とすることにした。

この試験結果から決定した、丹波大納言小豆「赤飯の素」(写真1)の製造工程は次のとおりである。

- 小豆1^{kg}
- ↓←水8^{kg}
- 強火で煮立ち
- ↓
- 換水
- ↓←水3^{kg}
- 強火で煮立ち
- ↓
- 軽く湯煮20分間(ふたをして、ふきこぼれないように)
- ↓
- 煮小豆と煮汁を分ける(煮小豆約1500^g・煮汁約2000^g)
- ↓
- 煮汁を約1500^gまで加熱濃縮・冷却
- ↓
- 煮小豆、煮汁小袋(100^g入)詰め・真空包装
- ↓
- レトルト処理120℃・5分間
- ↓
- ラベル(殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌)
- ↓
- 製品(煮小豆100^g・煮汁100^g/もち米300^g当たり)15セット



写真1 丹波大納言小豆「赤飯の素」

丹波大納言小豆「ぜんざい」の製品化

ぜんざいに適したレトルト処理前の小豆の湯煮時間を検討した結果(レトルト処理は120・5分間)、湯煮時間は34分間前後とした。

丹波大納言小豆「ぜんざい」(写真2)については次の製造工程が最適と考えられた。

- 小豆1^{kg}
- ↓←水8^{kg}
- 強火で煮立ち
- ↓
- 換水
- ↓←水6^{kg}
- 強火で煮立ち
- ↓
- 軽く湯煮30分間(ふたをして、ふきこぼれないように)
- ↓←三温糖1^{kg}、塩3^g
- 軽く湯煮4分間
- ↓
- 冷却(煮小豆約2200^g、煮汁約5000^g)
- ↓
- 煮小豆110^g、煮汁250^g・小袋詰め・真空包装
- ↓
- レトルト処理120℃・5分間
- ↓
- ラベル(殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌)
- ↓
- 製品(360^g)20個

現地の取組状況

レトルト加工食品は、賞味期限が常温保存で約1年と陳列販売をしやすい、丹波大納言「赤飯の素」は2008年末の販売開始後、農産物直売所やイベント等で好評を得ている。「ぜんざい」についても今後の商品化に向けて取り組んでいる。

田畑 広之進(北部 農業・加工流通部)
(問い合わせ先 電話：079 - 674 - 1230)

- 1 プラスチックフィルム製の袋などに入れ、高圧殺菌する食品の加工方法
- 2 煮えにくい材料をあらかじめ煮ておくこと



写真2 丹波大納言小豆「ぜんざい」