

# 農産加工指導センターだより

## 第 20 号

平成 28 年 3 月 発行

●農産加工指導センターのアドレス

<http://www.pref.ibaraki.jp/hourin/noucenter/kakou/>

発行所 茨城県農産加工指導センター

〒319-0292 笠間市安居3165-1

TEL 0299-48-2801 FAX 0299-48-2545

## 平成27年度農産加工品コンクールの結果から

農産加工指導センターでは、加工部門の起業活動を支援するため、第16回目となる「農産加工品コンクール」を開催しました(12/1審査会、12/15表彰式)。

近年、農業経営に加工部門を取り入れた6次産業化により、経営向上を図ろうとする農業者が増加し、地元販売はもとより、東京大手百貨店やインターネットなど、広域的に販売を展開する農家が増えてきています。売れる商品を製造するためには美味しさはもちろん「誰をターゲットに売するのか」を考えて、味やデザイン、量目などを考慮した商品の開発が必要となっています。

この様なことから、①地元の直売所や道の駅、スーパー等のインショップ(直売コーナー)等での販売を目指す「地元販売部門」、②県内・県外を問わず幅広い販売先の確保を目指す「広域販売部門」、の販売目的別に2部門として募集しました。今年は「地元販売部門」19点、「広域販売部門」5点、計24点の出品があり、加工技術の高さや包装デザイン等を審査した結果、8点の入賞品が決定しました(P6参照)。



受賞者の皆さん



一般参加者による求評会

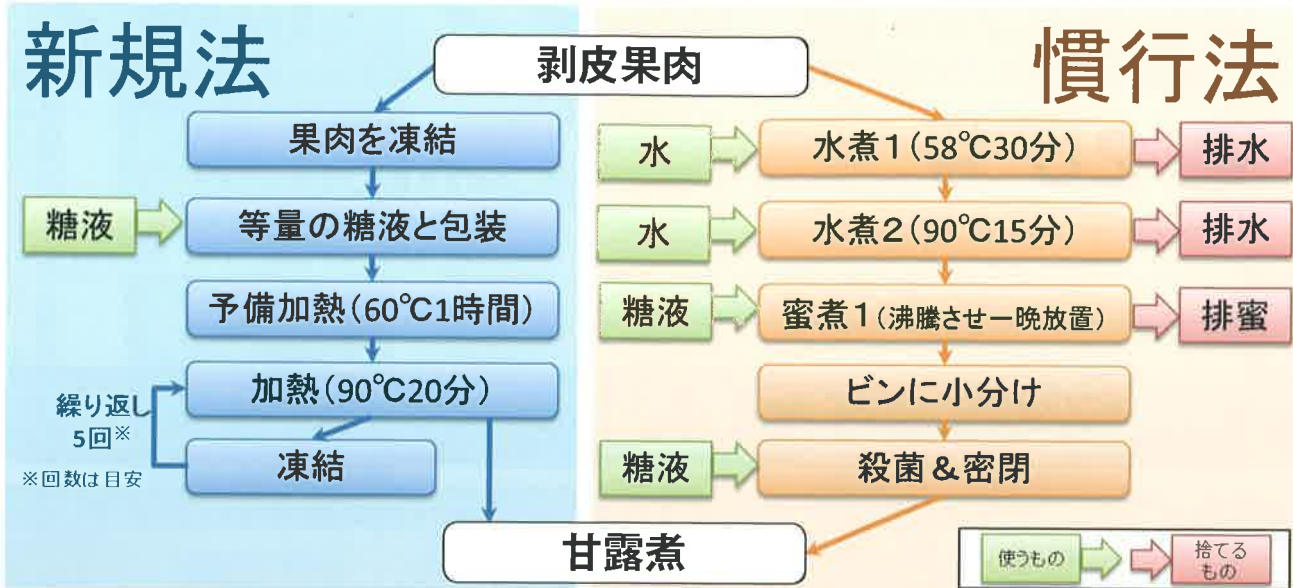
今回は例年以上に商品性の高い加工品が多く出品され、将来性に期待を込めて奨励賞3点が追加されました。

審査員からは、「県内の農産物の特長を上手く活かした加工品が揃っていた。1次加工で原料を確保し、周年加工に取り組んで欲しい。正確で適正な食品表示はさらに留意して欲しい。」等の講評がありました。今後、加工品製造・販売活動等に頂いた講評を活かしたレベルアップが期待されます。(入賞品一覧は裏表紙参照)



最優秀賞を受賞した有限会社大地の  
「大地のミニトマトジュースSun pallet」

## 新しいクリ甘露煮の製造方法



開発した加工方法（左：新規法）と今までの方法（右：慣行法）

園芸研究所・流通加工研究室において開発した香りが良く、排水を出さないクリ甘露煮の製造方法（上図中の「新規法」）をご紹介します。

### 新しい製造方法の概略

クリを剥皮して果肉を凍結します。凍ったままの果肉を同量の糖液と包装袋に入れて、真空包装します。この時の糖液は高糖度のものを用います。包装袋ごと水につけて徐々に加熱し、60℃になったらその温度を1時間保ちます（予備加熱）。新しく用意した水に移して90℃まで加熱し、その温度を20分間保ちます。その後、流水中で冷却して、冷めたら凍らせます。90℃20分の加熱と凍結を5回程度繰り返します（回数は仕上がりの硬さによって加減してください）。

### 新しい製造方法の特徴

●排水が出ない：慣行の方法では、水や糖液を交換して使った水や糖液を捨てていました。新規法では水や糖液を交換しないので、排水が出ません。排水の処理費用や、水道代、砂糖代が節約できます。●日程の調整が容易：原料果肉や、途中の凍結工程で、凍結状態のまま保存できます。作業の繁忙や納期に合わせて加工日程を調整することができます。●香りが良い：密封した状態で加

工するので、クリの香りが強く残ります。●割れにくい：この方法はクリの品種を問いませんが、特にクリ「ぼろたん」では割れを少なく加工できます。

### 新しい製造方法の注意点

●糖液は高糖度で大丈夫です。糖度60%の糖液を用いると、甘露煮の糖度は約40%に仕上がります。●包装の際の真空度は98%以上を目安にしてください。加熱すると袋内の空気が膨張して、果肉が動き、割れが発生しやすくなります。●包装袋は加熱と冷凍に耐性のあるものを選んでください。また、遮光性のある袋を用いるとクリ「ぼろたん」でもきれいな黄色に仕上がります（写真）。●選別・詰め替えが必要な場合は、加熱2回後に行くと、途中開封による風味の低下が少なくなります。●クリ「ぼろたん」を加工する時は、下になった果肉が割れやすいので、袋を立てたり積み重ねたりしないよう注意してください。



【写真】透明袋で加工すると茶色(左)、遮光袋だと黄色(右)に仕上がる

## 食品表示法が施行され、表示のルールが変更されました

平成27年4月1日に、食品表示法が施行され、新たな食品表示のルールが始まりました。これまでは、JAS法、食品衛生法、健康増進法それぞれの法律で表示のルールが定められていましたが、複雑で分かりにくかったため、これらの法律を一元化して、製造者・消費者双方に分かりやすい制度となりました。

食品表示の主な変更点としては、①加工食品の栄養成分表示の原則義務化※、②アレルギー表示の変更、③製造所固有記号に係るルールの変更、④栄養強調表示に係るルールの変更、⑤栄養機能食品に係るルールの変更、⑥原材料名表示等に係るルールの変更、⑦表示の省略が認められない事項の整理、⑧機能性表示食品制度の新設、などです。原材料と添加物の区分を明確に区分して表示

するという事項も加わりました。

なお、加工食品及び添加物の表示の経過措置期間が平成32年3月31日までとされていますので、この期間内に表示を切り替える必要があります。

消費者の方が食品を購入する際、食品表示は商品選択の大切な情報源となっています。信頼される商品づくりのために、加工食品を製造・販売する方は表示に漏れや誤りがないよう、より一層注意して食品表示を作成することが必須です。

※加工食品の栄養成分表示は、小規模事業者が販売するもの等は表示の省略が認められます。

名 称	菓子
原材料名	米粉（茨城県産）、黒砂糖、牛乳、卵、穀物酢、はちみつ、黒ごま、醤油（大豆・小麦を含む）、サラダ油
添加物	膨張剤
内容量	100g
消費期限	平成28年3月〇日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存して下さい。
製造者	岩間工房 岩間根子 茨城県笠間市〇〇町〇〇番地 TEL 0299-〇〇-〇〇〇〇

図 がんづき（米粉蒸しパン）の表示例

- ・アレルギーの表示は原則として個別表示により行う。
- ・個別表示より一括表示の方が文字数を減らせる場合は一括表示も可能である。
- 【一括表示の場合】  
（一部に乳成分・卵・大豆・小麦・ごまを含む）

- ・原材料と区別して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、原則として物質名で表示する。
- ・記号（/等）、改行、別欄等で原材料と明確に区分すれば、原材料欄に表示できる。
- ・添加物を含まない場合は欄を省略するか、空欄とする。

- ・表示責任者の住所と製造者が異なる場合、枠内に表示責任者の住所、枠外又は枠内に製造所の所在地を表示する。
- ・原則として2か所以上の製造所で製造している場合に製造所固有記号を使用できる（H28年4月1日施行）。
- ・電話番号は任意表示事項。

## もち米粉・りんごの活用 「りんご大福」



上新粉やもち米粉の和菓子は、四季折々の姿にかえて目も舌も楽しませてくれます。県北地域は、観光りんご園が多く、農家の作るアップルパイも直売所や庭先で販売されています。

水府分室の加工販売入門研修会では、もち米粉の活用推進と、りんごの1次加工品を活用して、りんごのコンポートを餡でくるんだ「大福」の加工実習を実施しました。

もち米粉は、もち米を蒸して作る餅よりきめ細かくなります。また、加熱しながら練ると粘りが強くなるので、大福にする時はそのまま生地にする事が出来ます。しかし、冷めると硬くなりやすいので生地に砂糖を加えることで、保湿性が高まり、柔らかさを保つことが出来ます。また、生のりんごを餡でくるんだだけでは、浸透圧の関係で餡や生地に水分が移ってしまうため、りんごを一旦乾燥しコンポートにして水分の移行を抑えました。

この新しい食感の和菓子「りんご大福」の作り方を紹介します。



### <りんご大福の作り方 (10個分) >

#### ●材料

もち米粉	200g	白こしあん	200g
水	150g	りんごのコンポート	
上白糖	150g		100g
水あめ	18g		
片栗粉	適量		

### <下準備：コンポート入りあん玉つくる>

- ①白こしあんは10等分して丸め、乾燥しないようにラップをしておく。  
コンポートは汁気を切っておく。
- ②餡を手の平に平たく広げ、コンポートを埋め込み、丸く形を整える。



### <大福の作り方>

- ①ボールにもち米粉を入れ、分量の水を少量ずつ加えて混ぜる。
- ②金ザルなどで漉しながら鍋に移す。
- ③弱火にかけ、練りながら透明感のあるもち状にする。全体に透明感が出るまでよく練る。



- ④上白糖を3回に分けて加え、再度もち状になるまで良く練り合わせる。
- ⑤仕上げに水あめを加えて練る。
- ⑥片栗粉を広げたバットに⑤を取り出す。
- ⑦上から片栗粉を振りかけ、切り分けやすいように形を整えて10等分にします。



- ⑧生地の上側の粉を払い、コンポート入りあん玉をのせる。
- ⑨逆さに返して口を閉じ、腰高に形を整えて仕上げる。



### <りんごのコンポートの作り方>

#### ●材料

A：乾燥りんご	500g
B：色素液	500g
グラニュー糖	125g
レモン汁	25g



### <下準備>

#### A：乾燥りんごを作る

- ①りんごを8等分して4つ切にし、0.5%アスコルビン酸液に漬ける。
- ②水気をきり、網に並べる。
- ③45℃で5時間乾燥する。  
乾燥歩留り35~40%程度



りんごをアスコルビン酸液に漬ける



乾燥りんご

#### B：色素液を作る

- ①りんごの皮とひたひたの水（りんごの皮の1~1.5倍）、クエン酸を鍋に入れ火にかける。弱く沸騰する火加減にし、色素が出て皮の色が薄くなるまで煮る。
- ②色素が出たら、煮汁と皮にわける。煮汁を冷まし色素液として利用する。



りんごの皮を煮る



漉して色素液をとる

### <コンポートの作り方>

- ①鍋に「乾燥りんご」を入れ、色素液、砂糖、レモン汁を入れ沸騰させる。
- ②沸騰したら弱火で20分煮込み（汁けがなくなるまで）、そのまま冷ます。



# 平成27年度茨城県農産加工品コンクール入賞品一覧

【知事賞】  
最優秀賞



## 大地のミニトマトジュース Sun pallet

3,672円/箱  
(広域販売部門)  
有限会社大地  
代表取締役 吉原 将成  
〔常総市〕

- **特 徴**：自家農場で栽培した5種類のミニトマトを原料に5色のミニトマトジュースをつくった。色どりがよく、各々の甘味と酸味のバランスも良い。5種揃えたことで飲み比べができ、デザイン性や商品性が高い。贈答用向け商品。
- **販売先**：みんなの市場、(株)カスミ、(株)京成百貨店、(株)セイブ、まいわい市場

【農林水産部長賞】  
優秀賞



## 緑米甘酒 黒米甘酒

各350円/袋  
(地元販売部門)  
さわらや農園  
橋本 和子  
〔笠間市〕

- **特 徴**：温度管理に注意し、黒米はアントシアニンの色を残しつつ、古代米のヌカ臭さを出さないように、緑米は特有のどろみと甘さを引き出すように製造した。黒米や緑米の甘酒は珍しく、色、香り、食感よく、甘さが十分でほっとする味である。
- **販売先**：JA常陸直売所「みどりの風」、「土からのたより」、ほか

【農業総合センター長賞】  
優良賞



## ブルーベリー茶

500円/個  
(地元販売部門)  
つくばブルーベリー園  
渡辺 千江子  
〔つくば市〕

- **特 徴**：女性をターゲットに、ブルーベリーのきれいな色が出るように葉と果実を活用した。ほどよいブルーベリーの酸味がありすっきりしていて美味しい。ブルーベリー産地の新しい加工品として期待できる。
- **販売先**：自家直売、JAつくば市直売所、筑波ハム陣屋、きのこファーム

【農業総合センター長賞】  
優良賞



## 幸せいっぱい縁むすび (発芽玄米入り赤飯いなり寿司)

480円/パック  
(地元販売部門)  
のあ夢工房  
竹内 京子  
〔五霞町〕

- **特 徴**：自家産物のうち発芽玄米を使用。甘めに煮た油揚げを丸く広げて赤飯を詰めて円をつなげていることと縁結びをかけた商品名にした。酢の加減がよく、味や食感、具のバランスもとても良い。ネーミングがおもしろい。
- **販売先**：道の駅ごか

【農業総合センター長賞】  
優良賞



## にんじんベーグルラスク

380円/袋  
(地元販売部門)  
株式会社華コーポレーション・  
「はなの台所」  
船橋 智子  
〔古河市〕

- **特 徴**：人参の自然な色・素朴感のある味を大切に、ベーグルの形を生かしたラスクにした。人参特有のくせがなく、ココナッツオイルの風味や歯ごたえが良い。パッケージが見やすく、箱詰めも良い。
- **販売先**：道の駅まぐらがの里こが、JAむつみ総和直売所

## 奨励賞【農業総合センター長賞】



青古河辛子 赤古河辛子  
各780円/本 (地元販売部門)  
丸太園手作り工房あぐりママしましょ!  
鈴木 雅子 〔古河市〕



黒米入り発芽玄米おかき  
300円/袋 (地元販売部門)  
大川農園 大川 けい子  
〔鹿嶋市〕



花貫フルーツほおずきジャム  
500円/個 (地元販売部門)  
ジャム工房 小川 伸子  
〔北茨城市〕