

農産加工指導センターだより

第 24 号

令和2年3月発行

発行 茨城県農産加工指導センター
〒319-0292 笠間市安居3165-1
(農業総合センター 園芸研究所内)
TEL 0299-48-2801
FAX 0299-48-2545

ホームページ <http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/nosose/cont/kakou.html>
(バックナンバーはこちらからご覧になれます)

令和元年度 第 20 回茨城県農産加工品コンクールの開催結果から

農産加工指導センターでは、6次産業化商品の商品性向上と農業経営の多角化を促進することを目的に、「農産加工品コンクール」を開催しました(12/11審査会、1/16表彰式)。本コンクールは平成12年度から開催しており、今回で20回目となります。



受賞者の皆さん

コンクール部門に出品された

商品35点(出品者22経営体)について、「加工・調理技術」、「包装デザイン」、「流通・販売関係」等の各専門分野の審査員が出品者から商品の説明を受けながら、味や香り等、包装デザイン、製造・販売の工夫、商品性の4項目で審査した結果、金賞(茨城県知事賞)5点、特別賞(テイスティング賞・デザイン賞・アイデア賞)12点が決定しました(入賞品一覧は4～6面参照)。また、これから販売を計画している農産加工品の評価を行う求評会部門では、販売に向けた改善提案をいただきました(出品数7点)。

今年度の出品商品は全体的に加工技術が高く、デザイナーなどの専門家と連携したパッケージもあり、売るための工夫を凝らした商品が多くみられました。また、令和2年に改正食品衛生法が施行されるため、HACCPに基づいた衛生管理意識の高まりも感じられました。入賞商品は審査員から「特にクオリティが高い」などと評価されており、今後、個々の審査講評を活かし、販路拡大が期待されます。



審査会：出品者による商品PRの様子



出品者間の食味評価・情報交換の様子

「栗むき機を使用した加工（栗の甘露煮）」

～ R1 いばらき農業アカデミー 6 次産業化促進講座より～

今年度の 6 次産業化促進講座・加工技術向上コース「栗むき機を使用した加工」講座では、時間のかかる剥皮処理に「自動栗皮むき機」を使用し、「栗の甘露煮」の実習を行いました。加工工程と加工のポイントを紹介します。（※自動栗皮むき機については、農産加工指導センター日より第 23 号を参照ください。）

●加工工程と材料

加工工程	材 料
一次蒸煮	剥き栗 1.0kg、水 1.5L、焼きミョウバン 3g
二次蒸煮	水 1.5L、くちなしの実 3 個
糖 煮	水 1.0L、砂糖 1.0kg × 2



●栗の甘露煮（300ml 容瓶入り）加工工程



【加工のポイント】

- ・蒸煮時の急激な温度変化を避ける ⇒ 急激な空気の膨張により内部から煮崩れを起こすため。
- ・砂糖は 2 回に分けて入れ、ゆっくりと浸透させる ⇒ 一度に加糖すると糖の浸透圧で果肉が固くなるため。
- ・充填の際には、温度が下がらないように手早く行う ⇒ 温度が下がると脱気時の昇温に時間がかかるため。

苦みや変色を抑制するピーマンピューレの加工方法

農業総合センター園芸研究所流通加工研究室 平成 29 年度研究成果より

茨城県は日本一のピーマンの産地ですが、消費拡大に向けては、新たな消費者の確保のため、その特有の苦みの苦手な方にも受け入れてもらえる加工品の開発が望まれています。

ピーマンの苦みを抑制するには加熱処理が有効ですが、加熱すると変色しやすく、その特徴である緑色の保持が難しいという問題がありました。そこで、一次加工品ピーマンピューレの苦みや変色を抑制した加工方法を開発しました。

- 湯通し時間が長い程、苦みは弱くなりますが、色が茶色くなります。特に 5 分以上湯通しすると外観の評価が低くなります。外観と苦みの弱さのバランスが良い湯通し時間は 3.5 分です（表）。
- ミキサー時間は 3.5 分と短めとし、さらに裏ごしをすると外観の評価が高くなります（表）。
- 最終的に、苦みも弱く外観も良いピーマンピューレの工程は、図 1 のとおりです。
- 図 2 はピーマンピューレの活用例です。参考にしてください。

（注意点）

この方法で加工の場合、緑色をなるべく保つため殺菌工程を入れていませんので、保存方法は冷凍になります。

・解凍後は速やかに使用してください。

表 ピーマンピューレの加工条件と食味評価の関係（品種「みおぎ」）

	加工条件			食味評価 ³⁾		
	湯通し時間 (分)	ミキサー時間 ¹⁾ (分)	裏ごし ²⁾	外観 ⁴⁾ (果肉の色合)	苦み ⁵⁾	商品価値 ⁶⁾
(試験1)	2.0			0.8	0.8	-0.1
湯通し時間	3.5	10	なし	0.3	0.5	0.0
の検討	5.0			-0.4	0.2	-0.2
(試験2)	3.5	3.5	あり	0.9	0.5	0.9
ミキサー時間		10.0		0.5	0.5	0.6
と裏ごしの	3.5	3.5	なし	0.7	0.6	0.8
検討		10.0		0.5	0.5	0.7

注1) 常圧ミキサー（約12000rpm）を使用

注2) 0.85mmメッシュのこし器を使用

注3) パネラーは所員で、試験1:19名、試験2:18名

注4) 外観の評価基準（悪い-2、やや悪い-1、普通0、やや良い1、良い2）

注5) 苦みの評価基準（苦くない0、やや苦い1、苦い2）、

注6) 商品価値の評価基準（全くない-2、やや欠ける-1、普通0、ややある1、十分にある2）

図 2 ピーマンピューレ活用例

左) ドレッシング
（配合割合例：ピューレ 1/3、食酢 1/3、油 1/5、その他砂糖、食塩、胡椒等）

右) サンドウィッチ
（バター、次に水気を切ったピーマンピューレを塗り、輪切ピーマン、ハム、キュウリ等を挟む）



図 1 ピーマンピューレ加工方法

1 果実を丸ごと流水で洗う

2 3.5 分湯通しする



3 氷水で急冷後、5cm サイズにカットする

4 3.5 分ミキサーする



5 裏ごしする

6 空気をなるべく抜き、袋詰めして保存する（冷凍）



令和元年度第20回農産加工品コンクール入賞品一覧

金賞（茨城県知事賞）

入賞品・出品者等	特徴・受賞理由等
	栗ケーキ ㊦やなわぁ工房 〔笠間市〕 特 徴：自家生産米「コシヒカリ」の米粉を使いタルトを作り、10個の自家生産栗の甘露煮をケーキ生地に敷き詰めている。膨張剤、保存料、着色料不使用の栗ケーキ。 受賞理由：米粉（コシヒカリ粉）と栗甘露煮のコラボが良い。栗の味・食感が楽しめる食べ応えのある商品になっている。 主な販売先：自宅直売所・栗カフェ（笠間市）
	ふみえさんちの おやつ レンコンチップ 文江ファーム 〔稲敷市〕 特 徴：稲敷市浮島産のレンコンを使用。厚めにスライスしたレンコンをカリッとした食感に仕上げている。レンコンの白さを活かし、ほんのりきつね色になるように仕上げている。 受賞理由：レンコンの味を引き出す絶妙な切り幅で揚げてあり、カリカリの食感のチップに仕上がっている。塩味バランスが良く、サラダのトッピングなど食べ方の広がりがある。 主な販売先：ゴッドマザー直売所（稲敷市）（土曜のみ）、農産物直売所浮島
	しちふくれ 七福来ギフト BOX エコファーム飯島 〔つくば市〕 特 徴：江戸時代の新宿で作られていた八房（やつぶさ）唐辛子を自家生産し、筑波山で採れた福来（ふくれ）みかんを加えた七味唐辛子。商品コンセプトは「開運」で、一箱に一つおみくじが入っている。 受賞理由：福来みかんの風味と八房唐辛子の辛味とのバランスが良い。おみくじを入れるなど物語性のある商品であり、ギフトにする販売の工夫がみられる。 主な販売先：つくば物産館、大洗まいわい市場、笠間工芸の丘 等
	野菜畑の豆 マーメイド のあ夢工房 〔猿島郡五霞町〕 特 徴：猿島郡境町産の大豆「里のほほえみ」を使用。コンブと鰹節のだし汁で大豆を軟らかくなるまで茹で、砂糖、しょう油で少し甘めに味付けた商品。 受賞理由：味のバランスがよく、じっくり煮込んでいてやわらかく、大豆のうまみを引き出して食べやすい。また、他の材料との組み合わせで色合いも良く仕上げている。 主な販売先：道の駅ごか
	柿の丸漬け すいふ・ひまわり工房 〔常陸太田市〕 特 徴：常陸太田産の渋柿を渋抜きし、丸ごと漬物にした。丸ごと1個の柿が入り、インパクトある商品。 受賞理由：柿を丸ごと1個漬物にしたアイデアが良い。甘みと酸味のバランスも良く、オリジナル性の高い商品に仕上げている。 主な販売先：道の駅ひたちおた、JA 常陸水府農産物直売所

特別賞（テイスト賞）

入賞品・出品者等	特徴・受賞理由 等
	特 徴：生菓子のような干しいもを目指し、艶やかな見た目と、しっとりとした食感にこだわり製造した。すべて自社栽培「べにはるか」を使用し、皮をしっかりと剥き、均一な黄金色が特徴。 受賞理由：とてもやわらかな食感で甘味が良く、しっとりコクがあり食べやすい。干しいも全体が均一な仕上がりとなっている。 主な販売先：道の駅まくらがの里こが、道の駅ごか、道の駅さかい、JA 茨城むつみ総和直売所、ジョイフル本田幸手店 等
	特 徴：生菓子のような干しいもを目指し、艶やかな見た目と、しっとりとした食感にこだわり製造した。自社栽培「べにはるか」をスライスせず丸ごと使用し、均一な黄金色に仕上げた。 受賞理由：色あい、食感が良く、均一な仕上がりとなっている。ねっとりややわらかく、食べやすい。丸干しの風味と濃厚感のある味が口いっぱいに広がる。 主な販売先：道の駅まくらがの里こが、道の駅ごか、道の駅さかい、JA 茨城むつみ総和直売所、ジョイフル本田幸手店 等
	特 徴：自社銘柄「伝説の下妻金豚」を使用。ドイツ産のスパイスを用い、日本人に食べやすくアレンジしている。丁寧に手作りした旨味のある自家製ハムと色合い良く仕上げたベーコンのゼリー寄せをセットにした商品。 受賞理由：素材の味と副材料との組み合わせが良く、ジューシーでクセのない味わいで、食べやすくアレンジされている。日常使いの他、お土産品など多様な場面で使える商品に仕上げられている。 主な販売先：豚職人工房ぶう〜ぶ〜
	特 徴：五霞町産もち米と自家生産米「コシヒカリ」の発芽玄米を使用。毎朝手作りする小豆粒あんは、砂糖（三温糖、中双糖）、食塩だけを使用。 受賞理由：甘さ控えめな小豆あんで塩味とのバランスが良い。工場で作ったような味ではなく、農家の素朴な味にアイデアを加えており、気持ちが伝わる商品に仕上げられている。 主な販売先：道の駅ごか
	特 徴：猿島郡境町の銘茶のさしま茶を使用。子供からお年寄りまで楽しめる味わいに仕上がっている。香料、着色料、卵不使用のジェラート。 受賞理由：控えめな甘さが良く、口に広がるなめらかさと濃厚感が味わえるジェラート。抹茶というのはよくあるが、さしま茶の使い方が上手い。猿島という地域性のある商品に仕上がっている。 主な販売先：自園直売所、道の駅さかい、道の駅まくらがの里こが、ふるさと納税返礼

特別賞（デザイン賞・アイデア賞）

入賞品・出品者等	特徴・受賞理由等
	デザイン賞 アイデア賞 よつや 奥都屋の漬物 ギフトセット よつや 奥都屋〔筑西市〕 特徴：漬物に適した品種を選定し自家生産した大根、キュウリ、ナス、しょうが、人参、カブ、シソの実等を使用し、代々受け継がれる製法で製造。化学調味料、着色料、保存料不使用。 受賞理由：漬物のセット商品で、多様な漬物が味わえ、ギフトになるパッケージデザインに仕上げている。商品化にあたり、デザイナーをいれてトータルコーディネートされている。 主な販売先：穴戸ヒルズカントリークラブ、大洗まいわい市場（夏冬カタログ）
	デザイン賞 アイデア賞 エピソード サーティーン EPISODE XIII (1本入り) ひたちなか・東海・那珂 ほしいも協議会那珂支部 〔那珂市〕 特徴：那珂市の干しいも三ツ星生産者のうち、ブランド化を目指す生産者が、自ら厳しい栽培基準、製造基準及び製品基準を定め、製造した厳選干しいも。消費者のニーズに対応し、従来にはなかった形態での販売が特徴。 受賞理由：ターゲットに合わせた個包装は、多様な販売ができる。携帯にも便利な気の利いた1本包装の商品である。干しいもの新たな販売方法の工夫が良い。 主な販売先：穴戸ヒルズカントリークラブ、いばらき地酒バー水戸
	デザイン賞 ふきの逸品3点 セット 株式会社久慈川^{そさい}蔬菜 ファミリーファーム 〔常陸大宮市〕 特徴：長年かけて品種選抜した、アクの少ない「水ふき」を使用。ふき加工品3点（きょうぶき、ふきの葉つくだに、乾燥ふき）の詰め合わせ。 受賞理由：セット販売のアイデアが良い。3種違いで食べ比べができる。食べ方を提案するリーフレットは好感がもてる。販促物やパッケージに売するための努力が感じられる。 主な販売先：受注生産（直売のみ）
	アイデア賞 常陸大黒 スプレッド いちご BOX 〔常陸大宮市〕 特徴：茨城県オリジナル品種花豆「常陸大黒」を砂糖、食塩のみ使用し煮豆に加工し、ペースト状にした商品。そのままパンケーキやクラッカーに塗るだけでなく、加工材料としても利用可能な商品。 受賞理由：シンプルな甘さで味わいが良い。食べ方、使い方の幅が広く、多様に使えるアイデアが良い。消費者がすぐに食べられるようにスプーンを付けるなど、包装のアイデアが良い。 主な販売先：道の駅常陸大宮〜かわプラザ〜、自社直売所
	アイデア賞 苺農家の いちごパウンド ケーキ 農業法人 深作農園有限会社 〔鉾田市〕 特徴：深作農園産イチゴピューレを生地にたっぷり使用し、しっとりした生地に仕上げた。中にはドライイチゴをアクセントに入れ、自然な甘さと香りとイチゴ色を表現。仕上げにイチゴチョコを掛け、贅沢なイチゴづくしのパウンドケーキ。 受賞理由：イチゴの使用方法が工夫されており、イチゴづくしの感がある。パッケージはパウンドケーキが見えるよう工夫されており、女性受けする商品。見た目のピンク色もインパクトがある。味、見た目、販売方法など販売戦略をトータルで考えられている商品。 主な販売先：自社店舗ファームパティスリー・ル・フカサク