

大阪産(もん)を活用した加工食品の共同開発について

食の安全研究部 食品技術グループ

■事業の概要

【大阪産(もん)チャレンジ支援事業】

「大阪産(もん)」の生産・流通・販売を行う事業者が応募してきた事業計画を外部委員の審査を経て決定し、採択された課題について、必要な技術支援を研究所が行う。


■事業の目的


「大阪産(もん)」の生産・流通・消費を拡大するため、「大阪産(もん)」を使用した加工食品の開発・改良、などの事業者の取組に対して、研究所が技術面から支援を行い、それにより大阪府内の農林水産業と食品産業の振興を図る。


■当研究所が担う役割・事業の内容

平成23～25年度に以下18課題の商品化について技術支援を行い、うち7件がすでに商品を販売している。

	平成23年度	平成24年度	平成25年度
1	「泉だこのやわらか旨煮」	「みかンドレッシング」 (富田林市生活改善クラブ)	「ミニ野菜まるごとピクルス」 (日本スチールワイヤロープ)
2	「タモロコの佃煮」	「水なすふりかけ」 「お茶漬けの素」 (堺共同漬物株式会社)	「紅たで・ジンジャーシロップ」 (お野菜料理 ふれんちん)
3	「玉葱おこげ」 (七庭本店)	「ふき水煮」 (JA大阪泉州)	「白みそドレッシング」 (農事組合法人かなん)
4	「ドライイチジク」 (果樹振興会KULレディース)	「シャコ、トビアラ、穴子のふりかけ」	「服部しろりり粕漬けの snack 菓子」 (服部しろりり生産部会)
5	「ウメビーフコロッケ」 (ウメビーフ協議会)	「八尾えだまめスイーツ」 (株式会社瓢月堂)	「水なすのジャム」 (川崎農園)
6	「止々呂美柚子、包近の桃のキャンデー」 (豊下製菓株式会社)	「イチジクグラッセ」 (株式会社かつら屋)	「泉州水なす塩」 (Flour bee*)

 :商品化済み

 :商品化検討中

 :商品化断念

- ・「玉ねぎおこげ」は、業務用として販売され、「大阪産(もん)料理 空」などの料理店で食べることができます。
- ・「ドライイチジク」は、羽曳野市の道の駅直売所「あすかてくるで」で販売されています。
- ・「ウメビーフ肉じゃがコロッケ」は、大阪市中央区高麗橋の「旬菜 桜花」で食べることができます。
- ・「ゆず・ももキャンディー」は、箱入り大阪土産『大阪のアメちゃん食べる?』の構成アイテムとして、大阪市阿倍野区美章園にある「豊下製菓自社工場」にて販売されています。
- ・「ミカンドレッシング」は、「富田林市農業公園サバーファーム」などで販売されています。
- ・「ふき水煮」は、JA大阪泉州から給食・業務用やイベントなどで販売されています。
- ・「イチジクグラッセ」は、富田林市、羽曳野市の「御菓子司かつら屋」各店舗にて販売されています。

【共同事業者】

上記表内の()内に記載済み

大阪産(もん)を活用した加工食品の共同開発について

○谷本秀夫・楠田浩二・高井雄一郎・三島朋子・和泉慶子・高浦裕司（食の安全研究部）
[共同事業者：日本スチールワイヤーロープ株式会社、お野菜料理ふれんちん、
農事組合法人かなん、服部しろり生産部会、川崎農園、Flour bee*]

1. 目的

「大阪産(もん)」を使用した加工食品の開発・改良などを行う事業者の取り組みに対して、研究所が技術面からの支援を行い、それらの商品化を促進することで、「大阪産(もん)」の生産・流通・消費の拡大につなげ、府内の農林水産業・食品産業の振興を図る。

2. 方法

事業者などが応募してきた事業計画を、外部委員の審査を経て決定、採択された課題解決に必要な技術支援を研究所が行う。

平成25年度は、以下の6課題の商品化について、技術支援を行った。

3. 結果および考察

- ① **かわいくてヘルシー！一口で食べられる、「ミニ野菜のまるごとピクルス」の開発**
ミニ水ナスの果皮色素は、退色しやすく、そして、漬け液へ色漏れしやすい。そこで、ビタミンC等の添加によって色素を果皮中で安定化させ、漬け液への色漏れを防ぐ技術を開発した。現在、ミニ水ナスピクルスのきれいな果色を活かしたパッケージ方法などを検討中である。
- ② **新たな辛みを活かした紅たで・ジンジャーシロップの開発**
ジンジャーシロップと混合する紅たでエキスについて、紅たでの辛さが際立ち、きれいな紅色を呈する製造方法を確立した。現在、製造委託による試作を行い、瓶の形、大きさ、価格などの検討を行っている。
- ③ **手作り白みそを使ったドレッシングの開発**
白みその風味を活かし保存性の高いドレッシングの開発を行った。絞り込んだレシピで一般消費者にアンケートを行うとともに、保存性の加速試験を終了し、現在、お試しサイズ（小型瓶詰）の製造・販売の段階にある。
- ④ **江戸時代から今に受け継がれている“粕漬け”の味伝えるスナック菓子！**
服部しろりの粕漬けの新しい食べ方提案として、菓子としての利用に取り組んだ。当初、フリーズドライ処理した粕漬けを、そのままスナック菓子にすることも考えたが、味が濃縮されかなり濃くなるため、菓子の材料となる加工品の製造に目標を改め、その製造方法を確立した。
- ⑤ **規格外の水ナスを使った『大人のジャム』新商品の開発**
果肉の原型を保ったジャムとして、水ナスの食感を楽しむことのできる果実の大きさを決定した。また、混合するワインの種類、味、風味などを検討し、最適な組み合わせを検討した。ジャムのレシピを決定後、加速試験を行って保存性を確認した。
- ⑥ **食卓を彩り、料理が楽しくなる！「泉州水なす塩」**
水ナス乾燥果皮の褐変防止方法や発色を鮮やかにする製造方法、保存性について試験を行った。これにより、3色（赤紫、紫、青紫）の水ナス塩の製造方法を確立し、クライアントにより商品化に向け準備が進んでいる。