

== 加工グループの最近の成果 ==

商品化が進むエゴマ

エゴマは、シソ科の一年草で、種子に油を豊富に含んでいます。そして、他の植物には珍しく、油の構成脂肪酸として、必須脂肪酸の一つであり、様々な機能が知られている、「 α -リノレン酸」が約6割を占めるといふ特徴があります。

島根県では、エゴマの高い機能性に着目して、川本町をはじめとして、奥出雲町、益田市、大田市など、県内各地でエゴマの生産が広がってきています。そして、エゴマ油をはじめとして、エゴマ葉を使ったふりかけ、エゴマ卵（エゴマ種子を給与した鶏から産まれた卵）など、特徴ある様々な加工品の商品化も進められてきています。

県では、この取り組みを支援するため、島根県機能性食品産業化プロジェクトの中で、エゴマの栽培から、機能性、加工方法などの研究に取り組んでいます。



商品化されているエゴマ加工品の数々
エゴマ卵、エゴマ油・ドレッシング
エゴマ葉青汁・ふりかけ

西条柿アイスの開発支援

加工グループでは、県内の食品製造業者と新しい西条柿アイスクリームの製造法を開発しました。

本年度、浜田市の(有)クボタ牛乳が、(財)中央果実生産出荷安定基金協会事業の、「加工業務用果実需要対応産地育成事業」の採択を受け、西条柿アイスクリームの開発・改良に取り組むこととなったため、産学官連携の西条柿食品開発委員会を立ち上げて開発支援を行いました。

具体的には、平成19年に(株)石見食品と共同で特許出願した「渋味成分含有果実食品の脱渋及び製造方法」技術を活用しました。さらに、西条柿ペーストのザラツキ改善に、酵素処理の導入も行いました。また、リーフレットや包装デザインの検討を行い、県内2カ所(浜田市と松江市)で消費者アンケート調査を行い、最も評価の高かった試作品が、製品化される予定です。



アンケート調査風景



開発したアイスクリーム2種

新たな米粉食品の開発

米粉は、製粉技術の向上により小麦粉以上に細かな粉に製粉できるようになり、パンや麺、ケーキなど新たな用途利用が進んでいます。県内の学校給食では、雲南市が米粉パン、江津市が米粉うどんを取り入れています。

今年度、県委託事業の「米粉を活かしたオリジナル商品」の開発支援を重点的に行いました。

その中で、津和野町の(有)あしたばでは、米粉焼きドーナツと米粉クッキーを開発し



開発された米粉クッキーとドーナツ

ました。すでに、米粉シフォンケーキとマドレーヌを販売していて、米粉食品のアイテム数増加につながりました。

またJA西いわみでは、益田市内の菓子メーカーと協力して、米粉の白さを活かした米粉千両まんじゅうの開発を行いました。3月には松江市で、開発商品の発表披露会も行われました。

今後も、米粉の特性を活かした新たな食品開発が進むよう支援していきます。



米粉千両まんじゅう

『石見たくあん』の取組み支援

「石見たくあん」は、JAいわみ中央が新たな特産品として、女性部弥栄支部に製造委託し、浜田市弥栄町で生産された大根(たくあん用品種)を用いて、昔ながらの方法で漬け込んだものです。



今年度は、試験的な取り組みとして、約3.1tの大根を天日干しし、漬け込みました。販売は2月下旬から、市内の飲食店や産直市向けに行われる予定です。

この中で、加工グループは、研修会においてたくあんの加工方法の情報提供を行うとともに、現場において、大根の乾燥から、たくあんの味付けまでの各工程で支援を行ってきました。

女性部弥栄支部は、地域の活性化に結びつけばと、今後も地域の特産品づくりに向け、さらに工夫を凝らしていく予定です。



天日干し(初期)



漬け込みの様子