# ふくい食研ニュース

No. 4 1 2010.3

編集·発行 福井県食品加工研究所 〒910-0343

福井県坂井市丸岡町坪ノ内1字大河原1-1 Tel 0776-61-3539 Fax 0776-61-7034

# 健康長寿をイメージした食品の共同開発 第3弾!!

平成20年度農林水産業者等提案型共同研究事業に おいて、県内の民間企業からの提案に基づき、「健康 長寿食品」の共同開発に取り組んできました。

その結果、新たな加工食品「白山やまぶどうワインビネガー」、「お米咲っく咲く なつめサブレ」および「うららCa. 福井梅」が開発・商品化されました。いずれも、福井県の特産品を活用しており、企業との共同研究の成果です。



【県庁での記者発表の様子H22年2月3日】



- ◆白山やまぶどうワインビネガー◆ 共同研究者 株式会社白山やまぶどうワイン 販売方法 かがみや、福井駅プリズムふくい、南青山291などで販売 商品の特徴
  - (1)米酢にはない、鮮やかなワインカラーとなっています。
  - (2)100ml中に、酢酸が約1.3g、アントシアニンが約14mg含まれています。
  - (3)はちみつを加えて、すっきりとした甘さの飲みやすい飲料です。



◆お米咲っく咲く なつめサブレ◆ 共同研究者 株式会社吉村甘露堂 販売方法 福井駅プリズムふくい、吉村甘露堂鯖江店、 自社ホームページによる販売

### 商品の特徴

- (1)高い抗酸化力を持った福井県産なつめと GABA(γ-アミノ酪酸)を含む発芽玄米で作りました。
- (2)発芽玄米は、地元大野市上庄のお米のみを使用しています。
- (3)発芽玄米の新しい食べ方を提案する新感覚米菓です。



## ◆うららCa. 福井梅◆

共同研究者 カワイマテリアル株式会社 販売方法 自社ホームページによる 販売商品の特徴

- (1)福井県産梅「紅映」の完熟梅果汁を粉末にしてそのまま加えた、 天然カルシウム 100%のサプリメントです。
- (2)6粒で、骨や歯の形成に必要な栄養素であるカルシウムが 500mg、 腸管のカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素である ビタミンDが 2.5  $\mu$  g含まれています。

# 早期収穫そば検討会を開催しました。

平成22年3月9日、食品加工研究所研修室において、製粉業者や製麺組合、JAの方々を招いて、「早期収穫そば検討会」を開催し、当研究所と農業試験場との研究で開発した早期収穫そばの乾燥・貯蔵技術の紹介、試食および意見交換を行いました。

## <主な内容>

- (1) 第1部(「そば」に関する新しい技術の紹介)
  - ①早期収穫そばに適した乾燥・貯蔵技術
  - ②宿根そばを用いたソバ葉の食品素材化技術
  - ③早期収穫そばの食味評価
- (2) 第2部 (ソバ振興に関する意見交換会)



### 早期収穫そばの乾燥・貯蔵技術について

早期収穫そばは、ルチンなど機能性成分を多く含み、色や香りが良いという利点がある。早期収穫そばの機能性や風味特徴を最大限に損なわない技術として紹介した技術の概略は以下のとおり。

### 【乾燥法】

高水分な早期収穫そばは、刈り取り後できるだけ早く乾燥を開始し穀温30℃程度の加温乾燥により短時間 (10~15 時間) で乾燥することで高品質な状態の玄そばに仕上がる。

### 【貯蔵法】

貯蔵中の成分変化は貯蔵温度の影響を大きく受ける。できるだけ低温で貯蔵することで、早期収穫そばの特徴である緑色が保持され、劣化の指標である脂肪酸度の上昇も抑えられる。

# ふくい油揚げ研究会を開催しました。

平成22年3月18日、食品加工研究所研修室において、県内豆腐油揚げ製造業者の方々を招いて、「ふくい油揚げ研究会」を開催し、当研究所で開発した青大豆の特長を活かした油揚げ製造技術等について紹介しました。

### <主な内容>

- (1)福井県の油揚げと県外(東京、福岡、愛知、徳島、 石川、新潟)の油揚げとの違い
- (2)油揚げ加工工程における成分変化について
- (3) 青大豆の特長を活かした油揚げ製造技術について
- (4) 関連技術の紹介(県外油揚げの包装形態の展示)

### 青大豆の油揚げ加工性と緑色保持法

青大豆(大だるま、岩手みどり)は味が良いことから、味噌や煮豆などに利用されているが、青大豆加工の緑色保持は難しく、品質の安定化にはまだまだ課題が多く残されている。

### 【青大豆の特長】

大だるまや岩手みどりは、外観に緑色を持つ有色大豆であり、スクロースなど甘み成分を多く含んでいます。また、脂肪含量が高く、タンパク質は、大だるまがエンレイ並であるのに対し、岩手みどりは低い特徴を持っている。

### 【緑色保持方法】

緑色を保持するには、使用する凝固剤の種類が重要です。グルコノデルタラクトンなどの酸性凝固剤を使用せず、塩化マグネシウムや硫酸カルシウムを使用することで、緑色を保持することができる。