ふくい食研ニュース

No. ３３　2006.3
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

福井県産梅を利用しためんつゆの開発

（農林水産業者等提案型共同研究）

福井県では夏期に「冷し中華」が多く食されています。そのつゆには酸味が求められていますが、梅の酸味（クエン酸等）を利用したつゆ類はほとんどないのが現状です。

平成１７年度、農林水産業者等提案型共同研究事業において、県内製麺業者１０社で構成する「福星会」（内田至保会長）との共同研究において県内産の梅果汁を使った中華麺用の「めんつゆ」の開発を行いました。

開発に際して、当研究所では、商品化にむけ、ウメ搾汁液やその他材料の最適配合、ウメの風味向上の検討、品質保持試験、成分分析を担当しました。共同研究者である福星会は、商品化のための企画、製造委託試験、特定の飲食店での市場性評価、めんつゆと麺のマッチングの検討、トッピングの具材を工夫した新メニューの提案を担当しました。

このめんつゆを使って、冷やした中華麺に福井県産のトマト、大根おろしのなどの素材を合わせた、これまでにない新しい料理として提案しています。

福星会と当研究所は、消費者や飲食店などを対象とした試食調査を実施しており、好ましい評価が得られました。

開発しためんつゆは、梅に含まれるクエン酸の酸味を利用したキレのある酸っぱさが特徴で、今年夏ごろの商品化を目指しています。

も　く　じ

福井県産梅を利用しためんつゆの開発---------- 1
研究課題紹介---------- ２，３　おしらせ----------4

平成16年度　研究課題紹介

伝統野菜（ツケナ、カブ）に対する需要創出のための生産・利用技術の確立

現在は露地栽培のカブが流通しています。施設栽培されたカブについて、カブの重さ、水分、硬さ、成分を調査しました。

その結果から、露地栽培の品質に近いものを、施設栽培で得られることがわかりました。

高品質純米酒製造技術の開発

苦戦が続いている清酒業界ですが、純米酒が堅調な伸びを示しています。

この課題では、安定して高品質の純米酒を製造するための技術開発を目指しています。

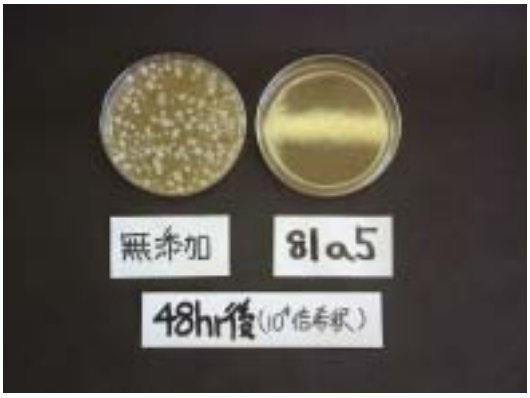
現在は、発酵力の高い酵母の育成に取り組んでいますが、酵母の発酵力が高くなると、酒の味や香りが悪くなってしまう場合もあります。それぞれのバランスに注意しながら育種選抜を進めています。

福井ウメ一次加工品の品質向上技術と新規加工品の開発

梅干の低塩化にともない、微生物汚染が問題になっています。そこで、一次加工中の微生物汚染を防ぐため、生梅に付着している微生物をアルコール処理によって減少させてから一次加工を行いました。

エタノール50％液では酵母の発生はあるものの、カビの発生は抑生されました。

微生物機能を利用した県産大豆加工食品の高付加価値化



豆乳は現在、消費者に注目されている食品です。しかし、たいへん腐敗しやすく、飲みにくいという性質があります。

この課題では、乳酸菌を添加、発酵させることで、腐敗を防止し、飲みやすくすることに成功しました。

豆乳を乳酸発酵させる前処理として加熱殺菌が必要でした。加熱条件の検討には、一般生菌数のほかに、豆乳の加熱による褐変、苦味の発生に注意しました。

乳酸菌の中には、酸を多量にだし、酸味過剰になるものもあります。今回は、腐敗防止効果に加え、マイルドで飲みやすい豆乳になることに注意し、乳酸菌の選抜を行いました。

福井そばの風味向上収穫技術の確立

成熟早期の黒化率が低いそばは風味がよいとされ、実需者からのニーズが高まっています。そこで、収穫時期とそばの成分や色、機能性などの品質を検討しました。

早期収穫のそばは、黄緑色が濃く、機能性が高い結果がみられました。灰分、タンパク質の成分含量には大きな差は見られませんでした。

地産地消強化に伴う県産農林水産物の栄養・機能性評価とデータベースシステムの開発

地産地消の強化や食育の推進といった時流から、福井県の地場産農林水産物に含まれる栄養成分を測定しています。

越のルビーのビタミンA、C含量は、成分表に掲載されたトマトの値より、高い傾向にありました。ズワイガニの卵やミソにはビタミンCが含まれていました。

お知らせ

1．ふくい食研ニュースのホームページの移行について

昭和６３年度の開所当時より、広報誌として発行してきました「ふくい食研ニュース」ですが、次号（34 号）より、以下のホームページに全面移行することといたしました。

次号より、書面よる発行は行いませんが、ホームページに移行することにより、より一層の内容の充実、迅速な情報提供に努めていきたいと考えております。

http://info.pref.fukui.jp/nougyou/noushi/shokuken/

2．特許について

以下に記載したものは、福井県食品加工研究所が開発した特許（公開中を含む)です。
これらを活用して、新製品の開発を検討してはどうでしょうか。
内容の詳細およびその実施については、
福井県食品加工研究所（０７７６－６１－３５３９）までお問い合わせください。
ただし、企業との共有となっているものについては、実施に当たり共有企業の許諾が必要です。

特許等の一覧

年月日	種類	番号	発明の名称	発明の概要	共同出願
2000 年 9 月 22 日	特許	特許第 3111378	水溶性食物繊維としてのフルクタンの製造方法	ラッキョウなどのフルクタンを含む食物から水溶性食物繊維であるフルクタンを製造する方法	―
1997 年 2 月 25 日	公 開 特許	特開平 9-51781	水産練り製品用品質改良剤及び製剤	ホタテ等貝殻を微粉砕し、水産練り製品用品質改良材としてシェルパウダーを開発	○

ご利用案内

食品加工研究所では、食品加工に関する相談･指導･研修、施設開放(平日 9:00～16:00)および依頼分析(有料)などの技術支援サービスを行っています。
詳しくは直接お問い合わせ下さい。

Tel　0776-61-3539　　Fax　0776-61-7034
Homepage　　http://info.pref.fukui.jp/nougyou/noushi/shokuken/