ふくい食研ニュース

No. ３４　2006.9
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

「健康長寿食品」の共同開発　第１弾！

県内の民間企業からの提案に基づき、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、「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、本県の「健康長寿」というブランドイメージにふさわしい、新たな加工食品「フルクタンＨＰ」と「越前おろし冷麺スープ」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。

ラッキョウ食物繊維飲料「フルクタンＨＰ」は、（株）エル・ローズ（本社：福井市、前川長慶社長）との共同研究で、本県の特産であるラッキョウを使った清涼飲料です。
ラッキョウは水溶性食物繊維「フルクタン」が豊富で、開発したドリンク１本（５０ミリリットル）に甘酢漬けラッキョウ２０～３０粒に相当する３０００ミリグラムが含まれています。
ラッキョウ飲料の開発は全国初で、既に５月１５日から県内を中心に発売が開始され、好調な売れ行きを見せています。
ウメ果汁を用いた冷やし中華用めんつゆ「越前おろし冷麺スープ」は、県内の製麺業者９社で構成する「福星会」（内田至保代表）との共同研究で、特産の福井梅の果汁を使用しています。つゆだけでなく、大根おろしやトマトをトッピングした「越前おろし冷麺」を新メニューとして提案しているのが特徴です。
「越前おろし冷麺スープ」（１リットルペットボトル入り）が、６月１日から県内レストラン、喫茶店向けに業務用として販売され、さらに小売り用「ふくい青梅まるごとサラダソース」（１５０ミリリットル）が８月２日に販売開始されました。

フルクタンＨＰ

越前おろし冷麺スープ

新メニュー：越前おろし冷麺

ふくい青梅まるごとサラダソース

技術紹介

低コストな梅酢の処理方法－調味塩への利用

梅干しを漬けたときに出る梅酢から、美味しくて体にも良い梅塩を作ることが出来ます。

１．ウメ生産の現状

福井県のウメ生産は青ウメから一次加工処理をした白干ウメの出荷へとシフトしています。白干ウメとは農家が生梅を多めの塩で漬けてから土用干しにしたもので、シソが入っていません。これを加工業者が脱塩・調味したものが一般に売られている梅干しになります。

２．梅酢の有効利用

白干ウメを作る時、全体の４割程度が梅酢として出てきます。梅酢の一部は漬物などに利用されていますが、ほとんどが産業廃棄物となり処理費用がかかってしまいます。そのため低コストで簡易な梅酢から梅塩を作る方法を紹介します。

３．梅塩の作りかた

梅塩の作り方はとても簡単で、図１のとおりです。バットはさびを防ぐため金属製ではないものを使用してください。また白干ウメを干すときのせいろにポリエチレンシートを敷いてバットのかわりにすると便利です。

液が半分くらいに減ったら塩をいったんすくい取って別のバットで干し、残った梅酢は再び乾燥して塩を結晶化させます。このとき最初にとれる塩はさらさらしていて、後の方の塩は酸味があり、しっとりしています。

また、シソの入った赤梅酢で作るとピンクのきれいな梅塩ができます。（図２）

４．美味しくて体にも良い梅塩

梅塩はクエン酸が濃縮された酸味と塩味がマッチした風味豊かな調味塩で、焼肉やてんぷら、おにぎりにぴったりです。

特に、おにぎりでは、普通の食塩を使った時と比べ腐りにくくなるのでお弁当に最適です。

また、今注目の成分、ギャバ※が多く含まれていることが分かっています。美味しくて体にも良い梅塩、是非試してみてください。

※ギャバ‥‥正式名はγ（ガンマ）－アミノ酪酸。血圧を下げる、中性脂肪を抑える、ストレスを下げる等の効果が注目されている。

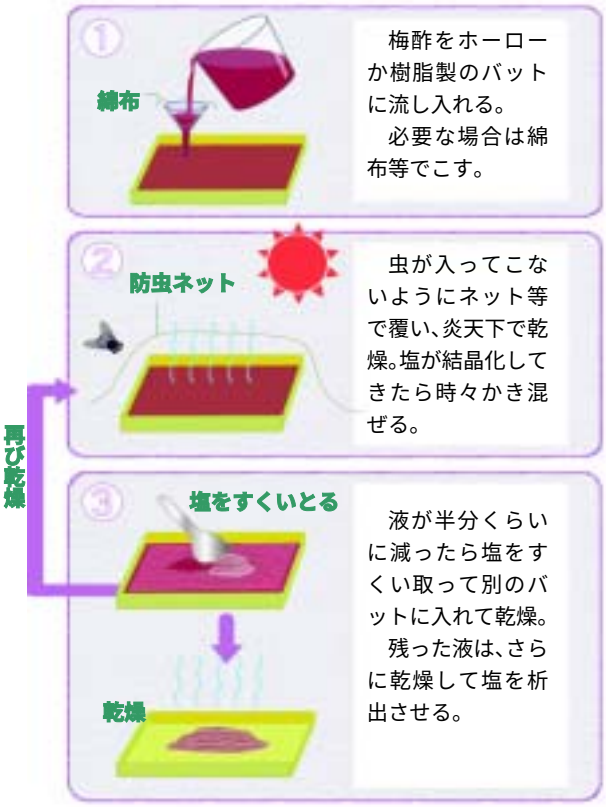

図１　梅塩の作り方

図２　乾燥中の梅酢と商品化された梅塩