ふくい食研ニュース

No. ３８　2008.8
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

アグリチャレンジ・ＬＡＢＯ・クラブが開催されました

教室の様子（6／21）

花切りの様子（6／21）

皮むきの様子（6／21）

甘酢漬けの様子（7／12）

農業試験場および園芸試験場では、お米や野菜、果樹の栽培、バイオ技術の実験や農産物加工など、様々な農業体験をとおして農業に対する理解を深めてもらうことを目的として、今年から新たに「アグリチャレンジ・ＬＡＢＯクラブ」を開設しました。

食品加工研究所では、「ふくいの食材を使った加工体験」という教室を年４回開催することとなり、６月２１日（土）と７月１２日（土）にラッキョウ漬け体験を行いました。

最初の教室では、掘りとった土つきのラッキョウを用いて、１粒ずつ根と茎を切り落とし、丁寧に皮をめくって、塩漬けにしました。

次の教室では、３週間程塩漬けにしたものを甘酢につけて、レモンや鷹の爪などで好みの味に調製して、オリジナルのラッキョウ漬けを作りました。

次回は、野菜でお茶を作る体験教室を１１月８日（土）に開催する予定です。

食研と民間企業で開発した発明「フルクタン含有発酵食品およびその製法」が特許になりました

■ 特許の概要 ■

有効成分として水溶性食物繊維フルクタンと乳酸菌とを併せ持つフルクタン含有発酵食品及びその製造方法を開発した。フルクタン非発酵性乳酸菌を接種することで、フルクタンを損なうことなく含有するとともに乳酸菌を併せ持つようにできる

発明の名称　　：フルクタン含有発酵食品及びその製造方法
特 許 番 号　　：特許第４１６２０４８号
出　願　人　　：福井県、
　　三里浜特産農業協同組合、
　　株式会社エル・ローズ
発明者（所属）：小林恭一（福井食研）、
　　小西雅子（三里浜特産農協）、
　　天谷新司、長谷川清幸（エル・ローズ）

特 許 証
CERTIFICATE OF PATENT
特許第４１６２０４８号
PATENT NUMBER
発明の名称TITLE OF THE INVENTION
フルクタン含有発酵食品及びその製造方法
特許権者PATENTEE
福井県福井市大手３丁目１７番１号
福井県
福井県坂井郡三国町黒目９－２５
三里浜特産農業協同組合
福井県福井市三郡Ａ４丁目２００番地
株式会社エル・ローズ
発明者INVENTOR
小林　恭一
小西　雅子
天谷　新司
その他別紙記載
出願番号APPLICATION NUMBER　特願２００６－０６７９００
出願年月日FILING DATE　平成１８年　３月１３日Mar. 13,2006
この発明は、特許するものと確定し、特許原簿に登録されたことを証する。
THIS IS TO CERTIFY THAT THE PATENT IS REGISTERED IN THE REGISTER OF THE JAPAN PATENT OFFICE
平成２０年　８月　１日August 1,2008
特許庁長官COMMISSIONER, JAPAN PATENT OFFICE
鈴木隆史

○従来技術・従来の問題点

生ラッキョウの食物繊維含量は21％と高いが、加工品であるラッキョウ漬の食物繊維含量は3.4％と低下している。これは製造工程において水溶性食物繊維であるフルクタンがフルクタン発酵性乳酸菌により分解されるためで、従来のラッキョウ漬製造方法では、ラッキョウの豊富なフルクタンの損失をまねく。

○本特許の技術的特徴

１　フルクタンを含有する可食性植物体をフルクタン非発酵性乳酸菌により発酵させることを特徴とする。
２　フルクタンを含有する可食性植物体は、ラッキョウであることを特徴とする。
３　フルクタンを含有する可食性植物体をフルクタン非発酵性乳酸菌により発酵させた後乾燥させることを特徴とする。
４　フルクタン非発酵性乳酸菌は、ラクトバチルス属、ロイコノストック属、ラクトコッカス属、エンテロコッカス属、ストレプトコッカス属、ペディオコッカス属、テトラジェノコッカス属の中から選択されるフルクタン非発酵性乳酸菌を１種又は２種以上を混合したものであることを特徴とする。

○活用可能な分野

健康補助食品製造、漬物製造業、農産物加工業