

- 1 . 加工食品に関する意識啓蒙活動

第 1 回講演会は、加工食品に関する意識啓蒙活動を目的として、下記のとおり開催した。また、現地視察や農業生産者との懇談などが行われた。

訪問日程	平成 24 年 10 月 19 日（金）から 20 日（土）		
場 所	福島県埴町「道の駅はなわ」		
目 的	1. 学部長講演会実施（道の駅はなわ） 2. 受託研究調査・視察（道の駅はなわ） 3. 現地農業者・生産者との視察、懇談		
訪 問 者	松本信二、佐々木敬卓、吉田光一、金子俊也	計 4 名	

実施内容

1. 第 1 回 講演会 平成 24 年 10 月 19 日実施
学部長講演会は「食品加工への取り組み方」と題し、道の駅に出品している食品加工者の方々が熱心に聴講された。当初予定されていた人数を大幅に上回る約 60 名の参加者が聴講し、講演後の質疑応答の時間には多数の質問と情報交換がされた。また、聴講者の要望により予定にはなかったが佐々木特任教授による加工食品の包装の重要性と、商品の陳列の配列・配色等に関する短時間の講演も実施された。

2. 受託研究調査・視察 平成 24 年 10 月 19 日・20 日
「道の駅はなわ」で販売されている埴町農産物等を使用した加工食品の確認やその商品パッケージ法、商品ディスプレイ等についての確認がされた。

3. 現地農業者・生産者との視察・懇談 平成 24 年 10 月 19 日・20 日
1 日目は、加工食品の開発を目的として、ダリア園、竹粉農法のイチゴ栽培の現場確認や生産者との情報交換がなされた。ダリアについては根を使用した食品開発を希望していること、竹粉農法のイチゴは通常栽培されるイチゴよりも甘味が強くなることが分かった。2 日目は埴町内の視察では現在福島県全域で実施されている「24 年産米の全量全袋検査の実施」現場を訪問し、福島県での生産者の努力と放射能および風評被害の影響の大きさを実感した。

まとめ 今回の訪問は本受託研究の実質的開始となるが、参加者の方々は皆さん熱心に聴講されていた。また、短時間ではあったが佐々木特任教授の包装に関する質疑応答も行われ、次回の課題となり、有意義な訪問になった。
概要については次ページ以降に記すものとした。

講演内容

「食品加工への取り組み」

教授 松本信二

食品加工の基礎知識について、講演では配布したレジュメの1～5の項目に添って説明した。各項目については実例を挙げながら分かりやすく説明したつもりであり、参加された町の方々にも納得していただけたものと思う。(資料1参照)

問題は資料1の6項目に挙げた原料の問題と最後に記した「よそもの、ばかもの、わかもの」についてであり、地域産業を興すにあたり最も留意すべきことと考え以下に解説を加える。

1、原料について

食品加工に用いる原料にはそれぞれ加工特性と言われる特徴を備えている。すなわち、植物性、動物性を問わず、それぞれの原料を構成する成分のうち加工目的に合う成分を多くまたは適切に含むか否かを重要なファクターとして考慮する必要がある。加工用の原料として適しているか否かにより製品の品質は大きく左右される。

例えば、小麦粉ではパン用、うどん用、菓子用、てんぷら用などそれぞれたんぱく質含有量の異なった小麦粉が用いられ、トマト加工には生食用とは異なり、赤い色素や、粘性を出すためのペクチンの含有量が多く、さらに蒂離れが良いなどの作業性なども考慮に入れて品種が選ばれている。

地域での加工の場合は特に加工用の品種を栽培されることは考えられず、どうしても生鮮用の品種を使用することになり、加工に際しては一工夫する必要が生じてくる。

原料の量的な問題もある。企業の場合は大量生産するほど経済的効果が上がるのは当然のことであり、従って、加工特性の優れた原材料を大量生産可能な海外からの輸入品を多く使用することになる。

地域産業の場合は現地産の産品を利用することが目的でもあるが、必ずしも加工に適した品種が得られないことに加え、生鮮品として出荷した残りの利用という場合が多く、原料の供給量はかなり限られてくる。そのため、折角良い製品を作り、評判が上がってもそれに応じられない事態が生じてくる。一般企業では商品を切らすことは最も避けなければいけない事の一つである。このような場合は敢えて輸入品までとは言わないまでも、町内にとどまらず、近隣さらには国内全域からの手当ても考慮に入れておくべきである。たとえ地域における小規模な食品加工であっても、ただ単に地場の生産物の受け口の一つとして考えるのではなく、加工に取り組むということは、自分たちの身に付けている優れた加工技術を生かすための一方法であるという姿勢が肝要であると認識して頂きたい。

2、「よそもの、ばかもの、わかもの」

新たに事業を興し、発展させるためには常に「ヒト」の存在が重要なファクターとして挙げられる。地域における食品加工においても全く同じことが言える。

“よそもの”と言うのは、文字通りその地域以外の外部からの人材活用を図ることであ

る。加工事業を始めるためには、単に物を作る技術のみならず、新製品の開発に関わる知識、作業場の管理、衛生管理、販売に関わる知識など多様な専門知識が必要とされるが、そのような人材を地域内で充足することはかなり困難である。また、地域内の人々はどうしても「地元」に捉われ、発展性に欠ける面がある。そのためにも第三者からのアドバイスを受けることは必要なことと思われる。

“ばかもの”とは地域のために身を挺して努力し、グループのリーダーとして活躍できる人材のことである。地元の多くの人たちをまとめ、リードしていくことが事業の発展・継続にはもっとも大切なことである。これまで多くの町興しの事例を見てきたが、“ばかもの”の居ない所では成功しない例が多い。順調にスタートしても途中で立ち行かなくなった例が数多く見られる。全国的に見ると、資料 1 に挙げた様なところでは間違いなく“ばかもの”の存在が認められる地域である。

“わかもの”については言うまでもなく、どのような製品を選択するか、味をどうするか、容器をどうするか、ラベルのデザインをどうするかなど常に時代に合った商品を揃えるためには若者の知恵を生かすことが必要条件である。年令の高い層になると経験は豊富であるが、加工品の種類の選択の範囲が狭くなり、味についても固定化しがちである。その点、若者の考えには柔軟性があり、新しい感覚の商品を揃えたり、包装のデザインを決める作業に適している。また、他の地方へ調査に出向き、参考とする情報を集めるためにも若者のフットワークを活用すべきである。

以上、さまざま記したが、美味しくて、安全な食品を安価に供することが肝要であることを常に念頭に置いて頂きたい。

資料 1

食品加工への取り組み

平成24年10月19日

於 福島県塙町

東京聖栄大学 松本信二

- 1、食品とは：栄養性、安全性、嗜好性、機能性、経済性
- 2、食品加工・保蔵の意義：食品の生産から消費者に至る間の品質の制御
- 3、食品加工の目的
 - 1) 貯蔵性の付与：乾燥、塩蔵、糖蔵、加熱、燻煙、缶・ビン詰、レトルト
 - 2) 可食化：
 - 非可食部の除去：切り身、搗精、製粉
 - 食べやすく：炊飯、製パン、煮豆
 - 3) 嗜好性の多様化、向上：とうふ、ヨーグルト
 - 4) 利便性の付与
 - 料理時間の短縮：レトルト食品、調理済み冷凍食品
 - 取り扱いやすさ：包装
 - 食品の情報の提供：包装
- 4、食品の品質を劣化させる要因：微生物、酸素、酵素、熱、光、害虫、
- 5、食品加工・保蔵の原理
 - 1) 乾燥、水分活性（水分の除去・調整）
 - 2) 塩蔵、糖蔵（浸透圧の利用）
 - 3) 酢漬、熟れ鮓、飯鮓、梅干（pHの利用）
 - 4) 冷蔵、冷凍、予冷（低温の利用）
 - 5) 加熱（殺菌）
 - 6) 湯通し（酵素の失活）
 - 7) マイクロ波、放射線（電磁波の利用）
 - 8) 真空、脱酸素剤、ガス置換（酸素の除去）
 - 9) 保存料、酸化防止剤（食品添加物の利用）

6、食品加工の原料の備えるべき条件

- 1) 品種
- 2) 加工特性
- 3) 栽培時期
- 4) 鮮度
- 5) 供給量

7、地域による食品加工への取り組み例

- 北海道 池田町（ワイン）
網走市（エミュー：企業、東京農大）
- 青森県 十和田市ほか（にんにく加工品）
- 埼玉県 名栗村（まんじゅう）
- 高知県 馬路村、北川村ほか（ゆず製品）
- 長野県 平谷村（とうもろこしの栽培、加工品）
- 鹿児島 屋久島（桶柑ほか：東京農大）
鹿屋市串良町柳田（行政に頼らない集落造り）
- 栃木県 小山市（道の駅の活性化）

よそもの、ばかもの、わかもの

地域農水産品加工の新製品開発例

- 北海道 海鮮めん（こんぶめん、厚岸漁港・企業）、サケの香草漬（日老町・企業）
ブラックカーランツのジュース（上士幌町）、サケかまぼこ（釧路市・企業）
コンブ入りソーセージ（浦河町・企業）、竹の子たまり漬（日老町・企業）
黒豚のハム・ソーセージ（帯広市農協）、蟹しょうゆ（厚岸観光協会）
切り干しニンジン（豊頃農協）、イカスミパスタ（名寄市・企業）
- 青森県 ブルーベリーソース（南郷村の胡散加工食品開発推進協議会）
- 秋田県 マルメロワイン（森吉町農協）、スイカそうめん（企業）
野菜浅漬（ニツ井町農協）
- 山形県 イチゴワイン（酒田市地域特産品開発事業）、サルナシワイン（後豊町農協）
スイカのフルーツソース（尾花沢大石田地区婦人グループ）
ブナの実入りようかん（小国町地域産業公社）
- 岩手県 梅ジュース・ジャム・梅大福（新里村生活改善グループ）
- 宮城県 シロザケのかまぼこ（蒲鉾組合連合会）、孟宗汁（温海町早田婦人グループ）
キビ焼酎（桃生町）、ハトムギワイン（古川市）
- 栃木県 栃の実焼酎（栗山村・企業）
- 茨城県 山羊乳チーズ（水戸市）
- 千葉県 ミルク焼酎（千葉県）
- 山梨県 ドクダミワイン（東町）、南天の実アメ（身延町特産品開発研究会）
- 新潟県 コシヒカリアイス（浦川原町）
- 石川県 イチジクの赤ワイン煮付け（美濃郡農協いちじく部会）
- 静岡県 新茶シュークリーム（民間企業）
- 岐阜県 富有柿のかす漬（郡家町婦人グループ）
- 京都府 カボチャ入り平天、クルマエビのみそ漬、ほうれん草の粉末入りかまぼこ、
イワシとアジの梅漬、タコの昆布巻き（いずれも舞鶴水産流通協同組合）
- 奈良県 木イチゴと清酒のブレンド（奈良県工業試験場）
- 兵庫県 青大豆豆腐（和田山町県立中央農業技術センター食品工業指導所）
じんば（ホンダワラ）の佃煮（竹野町・竹の浜漁協）
- 岡山県 ハーブティー入り豆腐（倉敷市・企業）
- 島根県 花菓子（松江市・企業）
- 山口県 山頭火鍋（小郡町、深川養鶏農協）
- 香川県 白イモセンベイ（池田町白いもつくろう会）
- 愛媛県 のしいか風いわし・ミカンようかん（いずれも松山市・県工業技術センター）
- 高知県 土佐ジロー（鶏）のかまぼこ（企業）
- 徳島県 ヤマモモドリンク（経済農協連）
- 長崎県 岩ノリの板ノリ・佃煮（対島三津島町三浦湾漁協）
- 大分県 スッポンドリンク（安心院町）
- 宮崎県 シイタケクッキー（木城町・むらおこし事業実行委員会）
- 熊本県 とうふの梅酢漬（水上村）
- 鹿児島県 スモモ酒（大和村）