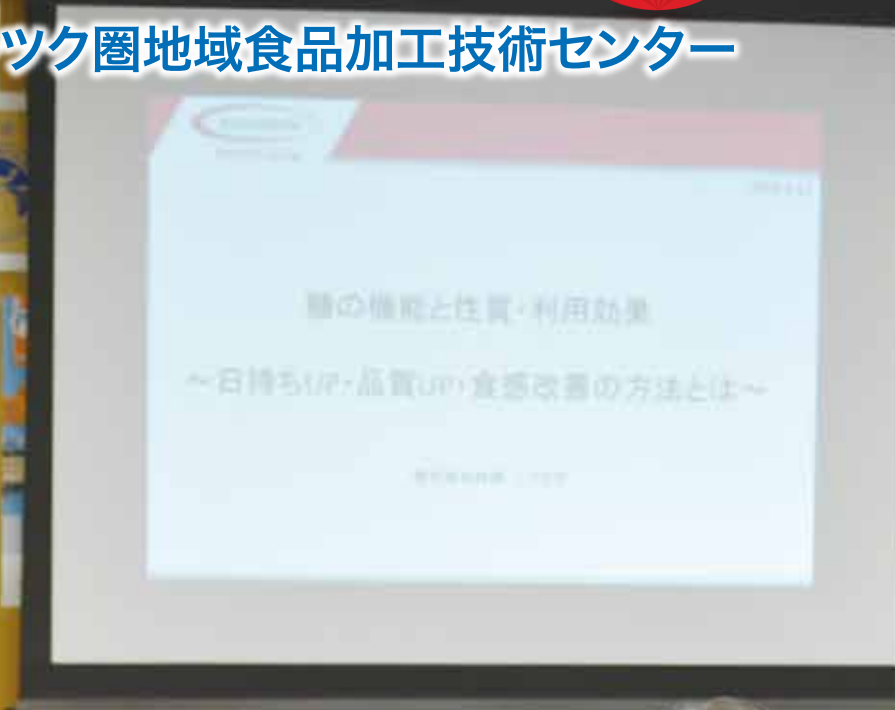


オホーツク OKHOTSK

食加技だより

令和
元年度
No.2

オホーツク財団 オホーツク圏地域食品加工技術センター



目次

Contents

- P1～P2 コ ラ ム … オホーツク産豆素材の利用を推進
- P3 お 知 ら せ … 食品表示の変更について
- P4～P5 ト ピ ッ ク ス … 講演会・イベントなど
- P6 施 設 ご 利 用 案 内 … 機器・施設紹介

オホーツク豆フェスタを通して オホーツク産豆素材の利用を推進しました

オホーツク産豆は地元で使われているのだろうか



オホーツク地域で最も作付けの多い小豆「きたるまん」

大空町にオホーツクビーンズファクトリーが竣工し、オホーツク産豆の生産が広がりを見せています。道外の和菓子メーカーがオホーツク産小豆を使っていることは誇りですが、地域のお菓子屋さんは地元の豆を使っているのだろうか、地元で利用されていないとすれば、その理由はこういったことだろうか、オホーツク豆フェスタの準備委員会において、このような疑問が生まれました。

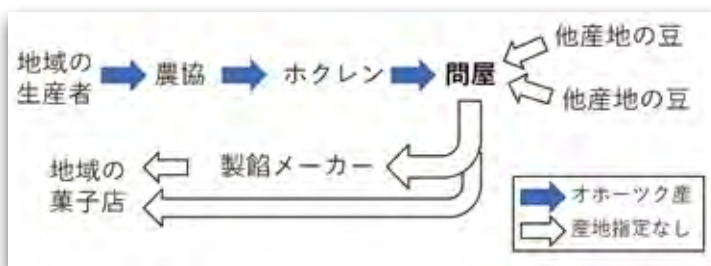


研究課長

武内 純子

オホーツク産の小豆を使ってみたい・・・

オホーツク管内十数軒の菓子店に聞き取りを行ったところ、地元産小豆を使用している店舗は半数程度で、使っていない事業者も、使ってみてが取引先で扱われていない、どこで買えるのか教えてほしいなど、地元産小豆の使用を希望していることが分かりました。問屋において、オホーツク産小豆は北海道産として一括りに扱われるため、菓子店の仕入れルートでオホーツク産の指定をすることができないという事情がありました。将来的に産地のブランド力が高まっていけば、オホーツク産を指定した取引も可能になると考えられますが、現在はまだ緒に就いたばかりです。



オホーツク産小豆の流通イメージ



生豆

生餡

加糖餡

それでは、地元産の小豆を使用していない菓子店にも、まずは地元産小豆を試してもらい品質を知ってもらおうと、オホーツクスイーツ推進協議会の会員企業を中心に、オホーツク地域で最も作付けの多い小豆「きたるまん」の生餡を配布し、試験利用を依頼しました。

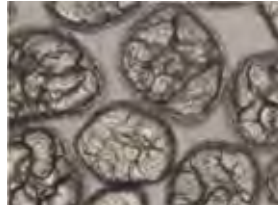
コラム

Column

■おいしいオホーツク産「きたるまん」

試験利用の結果、オホーツク産「きたるまん」の餡の評判は良く、香りや色、食感ともに申し分ないという意見が上がってきました。また、地元産小豆を使っている菓子店でも「きたるまん」を知らなかったというケースや、地元産小豆の餡がこんなにおいしいと初めて知ったなど、大変大きな反響がありました。

ただし、今回は生餡を配布したため、加糖調味時に餡粒子からでんぷんが溶出して品質が落ち、生豆を使いたかったという意見もありました。



生餡粒子



加糖餡粒子



▲オホーツク豆フェスタ 試食・販売の様子

■豆フェスタでの試食・販売

12月に開催されたオホーツク豆フェスタにおいては、提供した生餡を使用した紋太くん最中、くる実まんじゅう、小豆カステラ、小豆のパンが試食に並び、集まったお客さんにも、オホーツク産小豆のおいしさを知っていただきました。今後も使いたいという菓子店からの相談も複数寄せられたため、可能な限り小豆の入手方法を紹介し、早速オホーツク産小豆の餡に切り替わった事業者も出ています。



◀小豆カステラ

同様に、洋菓子店を中心に大豆の素材も試してもらい、きなこのビスコッティ、きなこのスコーン、大豆粉マフィン、大豆粉トースト、大豆粉カステラといったこれまでになかった新しい食品が開発され、フェスタ当日に試食、販売されました。

豆フェスタをキッカケに

1日限りの豆フェスタではありましたが、フェスタをきっかけに地元産豆素材の利用推進がスタートしたことで、今後の広がりを期待できる大きな一歩となりました。

豆素材についてご興味のある方は、当財団までお気軽にお問合せください。



大豆粉マフィン

きなこビスコッティ

【協力】 オホーツク豆フェスタ準備委員会、オホーツクスイーツ推進協議会
オホーツク農業協同組合連合会

令和2年4月より

食品表示が完全に新しくなります。

1 一括表示(裏側の表示)が変わります

平成27年施行の食品表示法が5年間の経過措置期間を終え、令和2年4月1日より加工食品の表示が完全に切り替わります。新しいルールでは、**添加物やアレルギー物質を分かりやすく記載する**など、**消費者の健康維持に役立つ情報を盛り込んだ表示**に変わります。以下に新ルールによる一括表示の例を示します。

名称：〇〇、原材料名：〇〇(北海道産)、〇〇、〇〇/△△*(一部に□□*を含む)、
内容量：〇グラム、賞味期限：〇年〇月、保存方法：〇〇で保存、製造者：会社名および住所

※△△には添加物、□□にはアレルギー物質が入ります

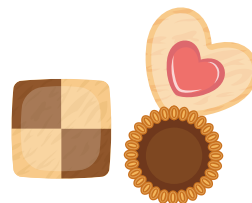
大きく変わっていないと思われる方もいるかも知れませんが、例えば**原材料と添加物を区切る「/」が新しいルール**です。また、委託製造された食品の場合も、原則として**製造者情報**を記すように変更されました。

2 栄養成分表示が義務化されます

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	〇〇kcal
タンパク質	〇.〇g
脂質	〇.〇g
炭水化物	〇.〇g
食塩相当量	〇.〇g

栄養成分表示は、左の例のように、定められた5つの成分が定められた順に記載されます。表示単位は100gあたり、一包装あたりなど、個々の商品によって異なりますが、それぞれの食品の使用実態に合うように記載されています。

食品事業者は、製品の分析をしたり配合に基づいて栄養計算を行ったり、ひとつひとつの製品について栄養成分を算出しています。



3 変わり続ける食品業界

食品業界は、平成29年施行の原料原産地表示制度、平成30年施行の衛生管理の制度化など、目まぐるしいルール変革の時を迎えています。オホーツク素材使用や、オホーツク製造など、原料へのこだわりや安心して安全な食品の差別化が容易になり、大きなメリットもあると考えられます。食品事業者は新ルール対応による消費者からの信頼に向け、日々努力しています。

オホーツク財団のセミナー等取組み

移動食品加工技術センターと題して、年2回程度、各市町村で食品加工に関する衛生管理・技術紹介・商品開発等の講習会を行っています。令和元年度は栄養成分表示の講習会を4地域で実施し、地域のものづくりを応援しました。

今後も食品製造に係る様々な技術や情報を管内事業者様に向けて発信する講習会の開催を予定しておりますので、是非ともご参加ください。



トピックス

Topics

移動食品加工技術センター

オホーツク管内の食品加工技術の向上及び新製品・新技術開発等の支援を目的に年2回程度、各市町村で食品加工に関する衛生管理・制度改正・商品開発等の講習会を行っています。

令和元年度 第2回移動食品加工技術センター

令和元年12月9日(月)網走市エコセンターにて、網走農業改良普及センターの高付加価値化研修会に共催し、「楽しくまなぶマーケティングセミナー」を実施しました。

講師に株式会社ロジカル代表取締役の西野寛明氏を迎え、食品業者の課題であるマーケティングの事例紹介と商品企画ワークショップが行われ、50名超の参加者が楽しみながら学びました。



技術講習会

オホーツク管内食品製造業や公設食品加工施設の研究者・技術者の養成を目的に、衛生技術講習会、最新機器の紹介、食品加工技術講習会を年3回程度開催しています。

第1回高度食品加工技術講習会

令和元年9月12日(木)当センター研修室にて株式会社林原の金子啓祐氏を講師に迎え、「糖の機能と性質・利用効果～日持ちUP・品質UP・食感改善の方法とは～」と題して講習会を行いました。座学に加え、試作品の展示試食を通して糖の応用を学びました。



※分析教室の受講希望や食品加工のご相談・お悩み事がございましたらお気軽に当センター(0157-36-0680)までご相談ください。
無料で当財団の研究員を現地に派遣し問題解決のお手伝いを致しますのでご利用ください。

第2回高度食品加工技術講習会

令和元年10月24日(木)、北見工業大学総合研究棟2階多目的講義室にて地域バイオ育成講座inオホーツク「地域資源の機能性研究と未利用資源活用ビジネス」を開催しました。タマネギや未利用水産資源に関する研究、当財団支援事例、鹿肉活用事例、木質蒸煮素材の開発と応用事例、食品機能性に関する制度紹介の、計6演題が発表されました。企業関係者や学生等74名が参加し、大変活気ある講座となりました。

技術研究会

オホーツク管内の農畜水産物を利用した食品加工技術の振興と地域活性化を図るため、会員相互の情報及び意見交換を通して研究者・技術者間の連絡と共通課題の協議・検討、技術向上等を目的に年3回程度開催しています。

令和元年度第2回
オホーツク公立食品加工施設実務者研究会

令和元年10月8日(火)に小清水町活性化センターにて、小清水町役場産業課農業振興係主任で本研究会副会長秋田憲人氏を講師に、豆腐・菓子パンの作り方を学び、実習と情報交換を行いました。

地域食材フェスタ

管内の農畜水産物に注目した取組みとして、企業をはじめ大学・研究機関と連携して産業振興に係るセミナー及び試食会等を開催しています。

令和元年12月8日(日)大空町メルヘン公園多目的屋内広場にて、オホーツク豆フェスタを開催しました。平成30年に大空町に竣工したオホーツクビーンズファクトリーと豆産業を地域で応援する目的で、大空町、オホーツク農協連、ホクレン北見支所、JAめまんべつ、JAオホーツク網走に共催していただき、650名を超える方々が参加しました。小学生の学習成果ポスター展示や新豆の



量り売り、オホーツクスイーツの試食販売、ファクトリー紹介DVDの視聴コーナーや、オホーツク産豆使用の全国の銘菓展示、当センターの開発技術のアレンジした試食品提供など、多くの企画を楽しんでいただき、最後は豆餅のもちまきで締めくくりました。

イベント・商談会等出展

北見地産地消フェスタ 2019 出展

令和元年9月7日(土)に北見芸術文化ホール前で開催された「北見地産地消フェスタ2019」に出展しました。オホーツクブランド認証商品の展示や開発協力品の販売などを行いました。天候に恵まれ、9,500名の来場者で賑わいました。



2019 きたみ技能まつり出展

令和元年10月6日(日)にサンドームで開催された「2019きたみ技能まつり」に出展しました。ブースでは、でんぶんの物性を体験するコーナーと技術支援品やパネル展示を行いました。その他には、板金・鉄鋼加工、包丁研ぎ、カンナかけ、ミニ畳製作など様々な体験コーナーがあり、多くの方が楽しみながら学んでいました。



地域を彩る食物語出展

令和2年1月15日(水)～20日(月)にコミュニティプラザ パラポ5階催事場にて開催された「地域を彩る食物語」に出展しました。当財団のパネル展示、オホーツクブランド認証商品、Jチーズ事業紹介などを行いました。また、その他にも地域の商品の即売会や試作品の試食会も行われました。

施設ご利用案内

Facility guide

北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターでは、研修室、試験・加工機器の開放を行っています。

試験・加工機器利用の際は、研究員が機器の操作方法を説明しながらご利用いただきますので、利用方法が分からなくても気軽にご利用いただけます。



※利用料金・利用申請については、下記のホームページよりご確認ください。

北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターHP : <http://www.foodohotoku.jp>

**研修室**

講習会、会議、視察等の会場としてご利用頂いております。また、机、椅子の設営は、職員が行います。

※利用料金：2,280円(1時間当たり)

**チョッパー**

ソーセージ用のミンチ肉を作ったり、味噌用に茹でた大豆をミンチする機械です。

※利用料金：2,520円(1時間当たり)
超過料金：40円(1時間以降)

**ガスレンジ**

小規模の試作にご利用頂いております。鍋、包丁等の調理器具は、ご自由にご利用出来ます。

※利用料金：890円(1時間当たり)

**手廻し搾汁機**

果物や野菜などを搾ってジュースやエキスを作ったり、もろみを搾って酢や醤油を作れます。

※利用料金：2,540円(1時間当たり)
超過料金：40円(1時間以降)

**クロスビーターミル**

乾燥物を粉砕する機械です。スクリーンを替えることで粉砕物のサイズを調整できます。

※利用料金：2,540円(1時間当たり)
超過料金：50円(1時間以降)

**麺帯機製麺機**

生地を、回転ローラーで段階的に薄く延ばして麺帯を作り、この麺帯を付属の切刃で細く切ること、うどんやラーメンを作れます。

※利用料金：3,870円(1時間当たり)
超過料金：140円(1時間以降)

**レトルト殺菌機**

常温保存を可能にするため、100℃～120℃で加熱殺菌します。缶詰め、瓶詰め、レトルトパウチ(カレーなど)の殺菌を行えます。

※利用料金：2,840円(1時間当たり)
超過料金：350円(1時間以降)

**回転蒸煮釜**

加熱しながら掻き採り羽根を回転させることで、釜の底面や側面の掻き採りと混合を行います。野菜のソーテーやスープなどの試作に利用できます。

※利用料金：2,520円(1時間当たり)
超過料金：40円(1時間以降)

●食品加工技術センター利用のご案内



北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターでは、研修室、試験・加工機器の開放の他にも食品加工、開発をご支援させて頂く取り組みを行っております。

業 務 内 容

試験研究

加工食品の研究開発、製造技術の改良に関する試験研究

検査分析

企業等からの依頼により加工食品等の試験や分析を有料で行う

技術指導

企業などの技術力向上指導や加工機器等に関する相談並びに巡回技術指導

技術交流

試験研究機関等との交流を深めるとともに産学官の連携強化や異業種交流の促進

情報提供

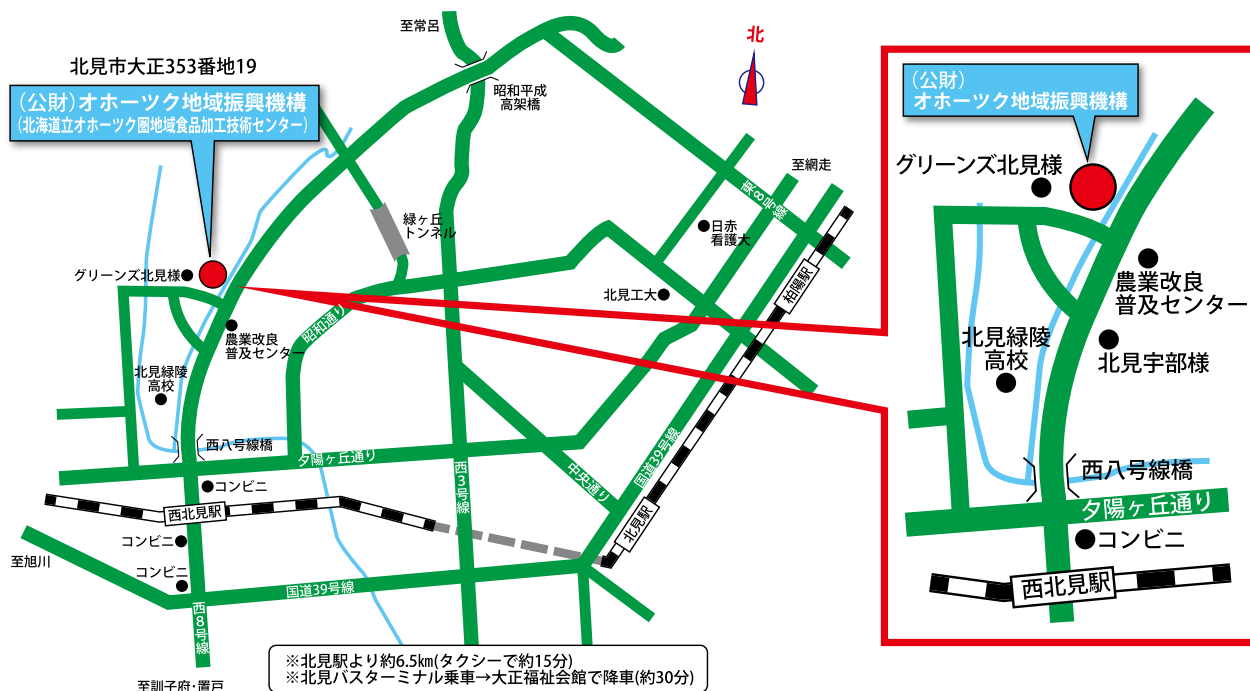
研究成果の企業等への普及を図るとともに、センター業務内容などの情報提供

人材養成

技術者養成のための講習会の開催や企業等からの技術研修生の受け入れ

共同研究事業・受託研究事業

企業等との加工食品の研究開発、製造技術の開発、改良などを行ない、また、企業等からの委託に基づき受託研究を行う



オホーツク 食加技だより No.2 (令和2年3月発行)

《発行》公益財団法人オホーツク地域振興機構(北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター)

住所／〒090-0008 北見市大正353番地19 / TEL(0157)36-0680/FAX(0157)36-0686/E-mail:info@foodohotuku.jp

HP : <http://www.foodohotuku.jp>

