

素材の魅力を引き出す 大阪産(もん)の6次産業化支援

食の安全研究部食品技術グループ

■調査研究の概要

地域の農林水産物を利用した個性的な商品やメニュー作づくりが、活発になってきている。
当研究所では、大阪産(もん)の付加価値と魅力を高め、消費拡大を図っていくことを目的に、大阪産(もん)を使った新商品を開発する民間事業者等を技術面から支援している。

■調査研究の特徴

○ 大阪府の6次産業化施策を技術面からバックアップ

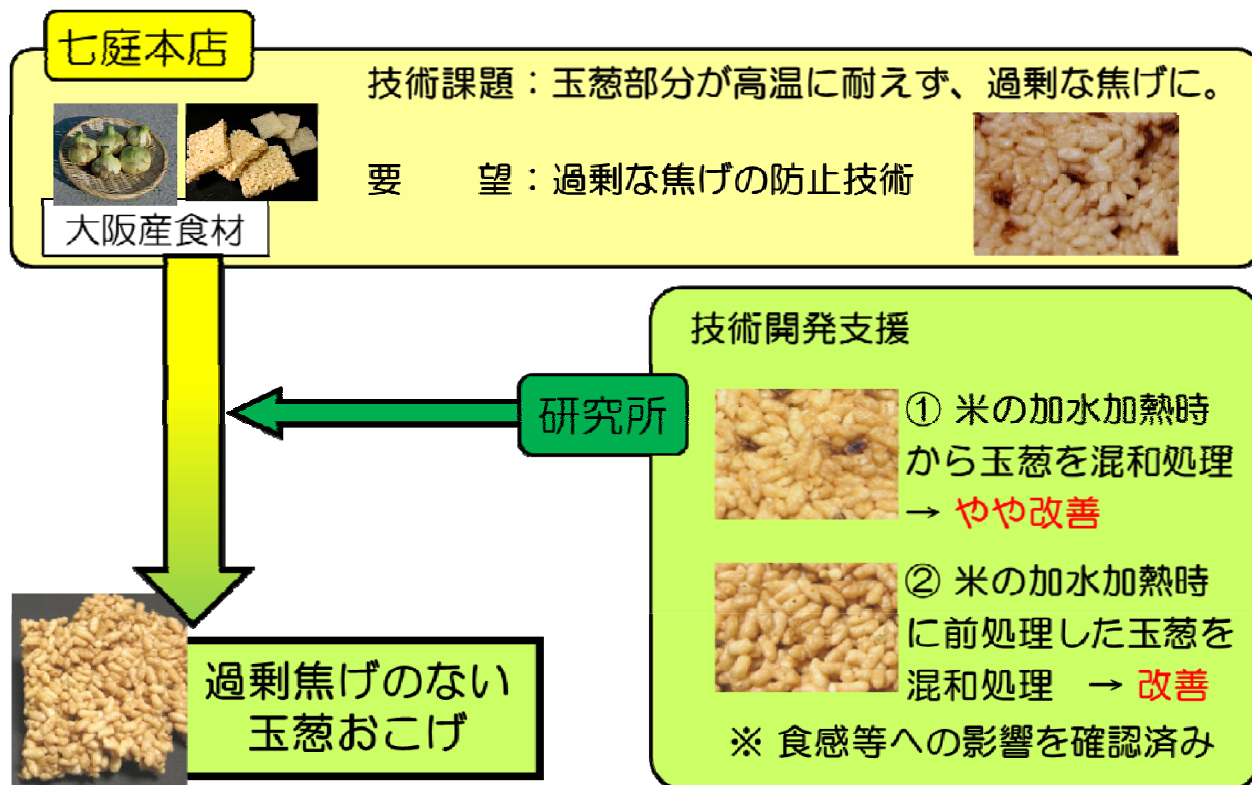
技術的支援の例

- 商品の食品の価値（栄養性、好味性、安全性）の向上もしくは評価
- 食品加工技術の改良・開発
- 商品の流通に係る技術開発
- 商品性向上のための新しい品目・品種や栽培法等の検討・実証 など



■調査研究の内容

事例:「大阪産米と泉州玉葱の『玉葱おこげ』の開発」



○ 開発した「大阪産米と泉州玉葱のおこげ菓子」は、御堂筋Kappo等での試食アンケートで、70%が「美味しい」、23%が「やや美味しい」と評価

【共同研究機関】
七庭本店

素材の魅力を引き出す大阪産（もん）の6次産業化支援

橋田浩二・谷本秀夫・中村 隆（食の安全研究部）
[共同研究機関：七庭本店]

1. 目的

農林水産省による「農林水産業の6次産業化」の施策が推進される中、府内の6次産業化を促進するため当研究所でも大阪府農政室と連携して、「大阪産（もん）チャレンジ支援事業」を実施している。当研究所は、大阪産（もん）の付加価値と魅力を高め、消費拡大を目的に、大阪産の農林水産物を使った新商品を開発する民間事業者等を技術面から支援している。

ここでは、平成23年度採択課題「大阪産米と泉州玉葱の『玉葱おこげ』の開発」について紹介する。本課題の採択事業者・七庭本店様はおこげ製造業者で、調味料や食品添加物を使用せずにおこげを製造し、コメ本来のおいしさを引き出す技術を有しており、あんかけ料理用食材ではなく、そのまま食べる新スナック菓子『玉葱おこげ』の開発に取り組んでいる。しかしながら、製造過程で「玉葱部分の過剰な焦げ」問題に直面したため、技術的な支援を求め、平成23年度「大阪産（もん）チャレンジ支援事業」に応募し、採択された。本報告では、玉葱部分の過剰な焦げの解決を目的とした当研究所との共同研究の取り組みについて紹介する。

2. 方法

(1) 過剰な焦げ状況の再現性確認

通常のおこげ製法と同様に、加水加熱炊飯後の米飯に、約5mm角に切断した生玉葱を混和後、米飯部分が割れない範囲で十分に乾燥させることで、生おこげを作成し、約200℃で揚げ加工し、玉葱部分の焦げ状態を観察・試食した。

(2) 玉葱混和方法の改善による過剰焦げ防止技術の開発

米に生玉葱および約120℃で揚げた玉葱を混和したものを炊飯し、乾燥・揚げ加工後、それぞれの試作品の焦げ状態を比較した。

(3) 一般消費者による食味評価

平成23年10月9日に開催された御堂筋Kappoに一般来訪された消費者61名及び同年11月19日に当研究所食とみどり技術センターの土曜開放イベントに一般来訪された42名の合計103名に試食アンケートを行い、開発した「玉葱おこげ」について、「嗜好性」及び「好みに対する玉葱風味の強弱」をそれぞれ5段階で評価した。

3. 結果および考察

(1) 加水加熱炊飯後の米飯に生玉葱を混和し、乾燥・揚げ加工した玉葱おこげは、玉葱部分のほとんどが過剰な焦げとなり、強い苦みを呈した。

(2) 米とともに生玉葱を炊飯した場合、玉葱部分が上記(1)よりは焦げ程度がやや少なくなったが、米飯部分の膨張程度が弱くなった。一方、前処理した玉葱を米と炊飯した場合には、玉葱部分の一部が溶けたように小さくなったが、過剰焦げは見られなかった。その後、40個以上の試作を4回行ったが、過剰な焦げは一度も観察されていない。

(3) 前処理した玉葱おこげの嗜好性について、70%が最上位の「美味しい」、23%が次位の「やや美味しい」と回答し、「やや美味しくない」は1%、「美味しくない」は0%であった。今後の玉葱配合量の参考とするため、「好みに対する玉葱風味の強弱」を調査したところ、55%が「良い（適正）」との回答であったが、「やや弱い」が40%、「弱い」が10%であったため、玉葱の配合量をやや増加させることとした。

以上のように、過剰焦げを防止し、消費者から高評価を受けるお菓子の開発を達成した。