

南河内普及だより



6次産業化に
チャレンジ!

その③ 色鮮やかな、みかんのドレッシングを開発 ～富田林市生活改善クラブ連絡協議会～

富田林市生活改善クラブ連絡協議会は、富田林市農業公園内の加工場を拠点に、地元農産物を使ったジャムや漬物、米粉パンなどを製造しています。



▲ ドレッシングの試食販売

富田林市はみかんの生産量が多く、協議会ではみかんを使った新たな加工品づくりを検討し、ドレッシングの開発に取り組むことになりました。

平成 24 年度大阪産（もん）チャレンジ支援事業を活用して、ドレッシングの配合や殺菌方法などの検討を重ね、消費者への試食アンケートも考慮してレシピを決定しましたが、最終的にはとても鮮やかなオレンジ色をした甘酸っぱいドレッシングに仕上がりました。

サラダだけでなく、いろいろな料理に使ってほしいとの思いから、大阪府立大学などに料

理レシピ開発の協力を依頼し、「カリフォルニアロール」や「えびとたまねぎのみかんソース和え」などのレシピができました。

11 月 3 日の「2013 大阪産（もん）フェア」で、ミニサイズのドレッシングを試食販売したところ、短時間で完売し、「おいしい」とおおむね好評を得ており、協議会にとって自信と励みになりました。

現在、大阪府立農芸高等学校にラベルのデザイン作成を依頼しており、多くの方の協力を得て完成したドレッシングは「みかんのしずく」と名付けられ、まもなく本格販売を開始する予定です。



▲ ミニサイズの
ドレッシング