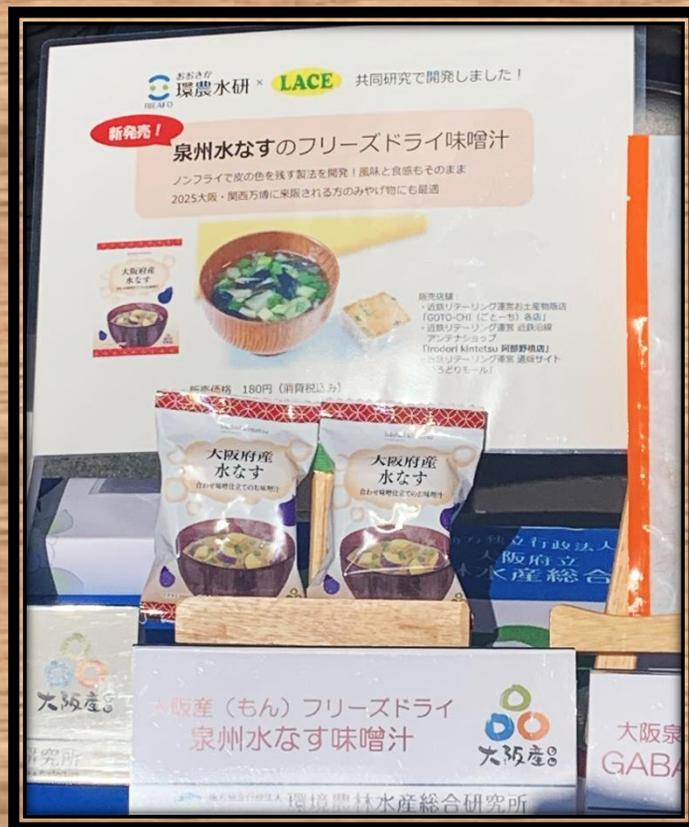


【水なすフリーズドライ味噌汁をPR！】

- ・ 2023年11月11, 12日に開催されました「Welcomeingアベノ・天王寺 おおさかもん祭り2023」大阪天王寺公園エントランスエリア（てんしば）
- ・ 2024年3月2日、花園近鉄ライナーズの公式戦の日に、花園ラグビー場前の花園ハッピーパークにて、大阪産（もん）・大阪産（もん）名品のイベントが開催されました。おおさか環農水研は、レース食品株式会社と共同開発した「水なすフリーズドライ味噌汁」を展示しました。大勢の方に大阪産（もん）や大阪産（もん）名品の新しい魅力を感じていただきました。



2023年11月11, 12日
てんしばにて



2024年3月2日 花園ハッピーパークにて



『おおさか環農水研』と『レース食品株式会社』が 共同研究により新商品を開発！



大阪府産水なす合わせ味噌仕立てのお味噌汁

商品の特徴：

- ・季節に関係なく、水なすの味噌汁が食べられます。
- ・こだわりの食感と水なすの果肉も皮の色も美しい色です。
- ・油で揚げていないので、油の酸化臭が抑えられます。災害用備蓄品など長期保存食としてもご利用できます。

販売 irodori kintetsu(いろどり・きんてつ)

<https://www.irodorimall-kintetsu.jp/shop/shopbrand.html>

水なすフリーズドライの技術紹介

泉州地域は水なすの産地です。地元のおいしい水なすを一年中食べてもらいたい！という強い気持ちから商品化に取り組みました。

ところが・・・水なすは、他の茄子品種と同じようにフリーズドライを作っても、うまくいかないことがいっぱい(；ω；)

その1

一般的な茄子のフリーズドライ味噌汁は、紫色の果皮色を残すために油で揚げる製法が主流ですが、水なすの果皮は油で揚げるときれいな紫色が残らないのです。

その2

果肉や種の部分が茶色く変色します。

その1 果皮色を残す技術



塩と鉄成分を含む食品添加物の混合粉末を水なすに揉みこみ、果皮に含まれる色の成分を安定させます。

色を見分ける判別の技術も開発！



その2 果肉・種の変色を抑制する技術



水なすのカット後はできるだけ酸素との接触を避けます。加熱を行うと同時に酸性水に浸漬します。



改良前



改良後

おおさか環農水研 食品技術ニュース No.59 で紹介しています。

「水なすのフリーズドライ技術の紹介&技術発達促進プログラムのお知らせ」

<https://www.knsk-osaka.jp/shokuhin/mag/shokunews59.html>

※おおさか環農水研：(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所

食品に関する技術支援 <https://www.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>