



地産地消で安全・安心  
地域の素材を生かす  
食品づくり大百科



地域資源活用

# 食品加工総覧

(全12巻)

体裁 各巻/B5/650~750ページ カラー口絵/16ページ

本書を自在に使うための「電子索引」を  
インターネットでサービス  
(裏表紙参照)



# 「地域資源活用食品加工総覧」の発刊にあたって

「野菜編」「作物編」「果樹編」「畜産編」などの「農業技術大系」「農業総覧」を出版してきた農文協では、新しい分野の総覧として「地域資源活用 食品加工総覧」を発刊することにしました。消費者の食への不安が高まり、一方、農村では農産物価格の低迷や高齢化で農業や地域を維持することへの不安が高まっていますが、地域資源を生かした地産地消の食品づくりを進展させることこそ、安全・安心な食で消費者との結びつきを強め、女性や高齢者が元気に活躍する活気ある農村づくりを進める決め手になっていると考えたからです。それは、戦後の近代化・経済合理主義のなかで乖離してきた「農」と「食」を再び結び、「むら」と「まち」を結び、新しい暮らしと産業をつくる、地域的かつ国民的大事業だと考えています。

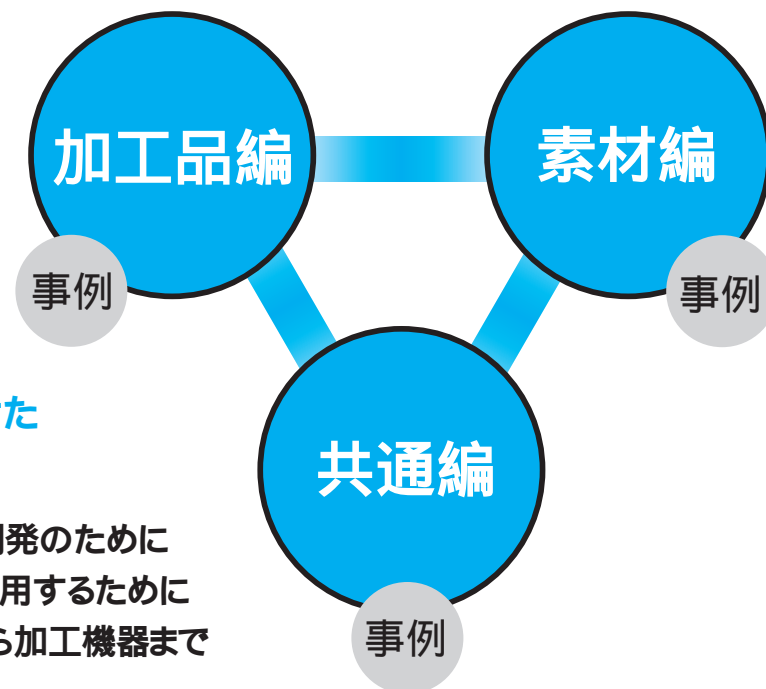
幸いにも、農文協には、この「食品加工総覧」を価値ある作品にするうえで、2つの大きな蓄積があります。一つは、地域の伝統的な食の技と暮らしを集大成した「日本の食生活全集（全50巻）」です。この「食品加

工総覧」は、「食生活全集」に描かれた先人の知恵に学び、地域的・日本的な食生活を現代的に創造することに寄与したいと考えています。

そしてもう一つは、「農業技術大系」に集約されている、作物・家畜の生理・生態の知見と農業技術の蓄積です。作物・家畜、さらに広げて山・川・海の資源への豊かな見方、「素材」への着眼が、個性的な食品づくりの土台になります。

こうした蓄積を生かして企画・編集されるこの「食品加工総覧」は、農村での食品加工の実践書であり、地域づくりの手引き書であると同時に、類のない「食品大百科」「食材大事典」にもなっています。農家・農業関係者だけでなく、地域づくりを考える行政・団体の方々、食産業に携わるの方々、これからの「食」の担い手を育てる教育関係者など、多くの方々にご活用いただくことを望んでいます。

(社)農山漁村文化協会



## 素材の多面的な活用と、 個性的な食品開発にむけた 3部構成と豊富な事例

**加工品編** 個性的な食品開発のために  
**素材編** 素材を多面的に活用するために  
**共通編** 経営・販売戦略から加工機器まで

### 500を超える各地の事例を紹介

商品開発の着眼点から素材の選択・調達法、加工施設・機器、加工技術の実際、そして販売方法までを丹念に追究、視察では得られにくいポイントやヒントが豊富に得られます。

## 巻構成

**共通編** 加工による地域づくり、販売・経営管理、施設設計から加工機器、衛生管理まで

- 第1巻 地域・経営戦略と制度活用
- 第2巻 販売戦略 / 生産・経営管理
- 第3巻 加工共通技術

**加工品編** 他素材との組み合わせ、伝統手法・現代技術を駆使して個性的な食品づくり

- 第4巻 米飯、もち、麺、パン、でん粉、穀粉、麩、こんにやく
- 第5巻 漬物、惣菜、豆腐、納豆、缶・びん詰、乾燥食品、飲料
- 第6巻 乳・肉・卵製品、水産製品
- 第7巻 味噌、醤油、調味料、油脂、酒類、菓子、ジャム
- 第8巻 食品以外の加工品

**素材編** 農産物から山、川、海の資源まで  
400素材の加工用途

- 第9巻 穀類、雑穀、マメ類、イモ類、油脂作物
- 第10巻 野菜、山菜、その他草本植物
- 第11巻 果樹・樹木、きのこ
- 第12巻 畜産、水産、非食品資源

**企画協力**  
石谷孝佐 (独・国際農林水産業研究センター)  
本橋修二 (茨城県つくば普及センター)  
小宮山美弘 (山梨県商工労働観光部)  
佐藤和憲 (独・農研機構中央農業総合研究センター)  
江原絢子 (東京家政学院大学教授)ほか

各巻の編集協力・主な執筆者  
(既刊分)

- 1巻 今村奈良臣 (東大名誉教授)、本橋修二 (前出)、真田哲朗 (独・農研機構果樹研)ほか
- 3巻 木村達 (元日本保蔵学会会長)、高木敏弘 (株・東洋商会・日本農産加工開発研究会)、牛久保明邦 (東京農大国際食料情報学部教授)ほか
- 4巻 鈴木恒太郎 (山形県製菓業組合)、川端晶子 (東京農大名誉教授)、内田迪夫 (日本パン科学会)ほか

- 5巻 小川敏男 (元都農試場長)、伊藤明德 (マルサンアイ・株)、渡辺杉夫 (鈴与工業株)、小原忠彦 (長野県食工試)、中山正夫 (日本惣菜協会技術顧問)ほか
- 6巻 安藤功一 (酪農学園大)、渡辺龍夫 (明治乳業食品開発研)、天田一彦 (株・群馬県食肉卸売市場)、関本邦敏 (元日本農産工業・株)、大房剛 (元山本海苔研究所)、石川寛子 (元武蔵野女子短大教授)
- 7巻 今井誠一 (元新潟県食研センター所長)、小宮山美弘 (前出)、田島真

- (実践女子大教授)、早川幸男 (菓子総合技術センター)
- 9巻 渡辺篤二 (元食総研所長)、斎尾恭子 (東京都食品技術センター所長)、梅村芳樹 (元北農試)、永浜伴紀 (鹿児島大学名誉教授)
- 10巻 石内傳治 (独・農研機構野菜茶研)、大澤章 (福島県ふるさとづくりアドバイザー)
- 11巻 田中敬一 (独・農研機構果樹研)、浅輪和孝 (元・独・森林総研)、古川久彦 (日本特用林産物協会)ほか

# 地域から興す食品づくりに 役立ちかた4つのポイント

## その1 地域の生物資源の 多様な生かしかたが見えてくる

里山・川・海から田畑、転作物まで / 素材のまるごと利用  
未利用資源、未利用部位の活用 / 食品以外の利用法も紹介

## その2 個性的な商品開発の 着想・アイデアが豊富に得られる

素材・品種を生かして / 素材の組み合わせの妙で  
伝統技法を生かして / 現代技術を生かして

地域の素材を生かして直売所の目玉「まんじゅう」を一層魅力的に

かわ、あんの材料、つくり方の工夫など各巻から豊富な情報が得られる。(「まんじゅう」の関連記事より)



静岡県中川根町・「四季の里」で売上げNo.1の「よむぎまんじゅう」

### かわの材料にこんな素材

かわの工夫・7巻、アワ・9巻事例、豆乳利用・4巻、かるかん・7巻、ギンナン・11巻、クズ・4巻事例、ソバ・9巻、トウモロコシ・9巻、ヒエ・9巻、バナナ粉末・9巻、りん片のペースト・10巻、果実の粉末・10巻、柿の果肉・11巻、サツマイモ・9巻、米粉・4巻、抹茶・5巻(茶)、麩・4巻など

### あんの材料にこんな素材

あんの工夫・7巻、カボチャ・10巻事例、クルミ・11巻、桑の木豆・9巻事例、ヤーコン・9巻事例、塩まんじゅう・7巻、有色サツマイモ・7巻事例、ブドウ(巨峰)巨峰・11巻事例、クリ・11巻、野菜・7巻など

つくり方のいろいろ  
ソーダまんじゅう、甘酒まんじゅう、酒蒸しまんじゅう、焼きまんじゅう・4巻、蒸しまんじゅう・7巻、揚げまんじゅう・7巻など

まんじゅう以外の「あん」は?  
(「あん」関連記事)  
あんづくりの伝統の技・9巻、日本茶あんこ・4巻事例、いちごあん・5巻事例、味噌あん・7巻事例、アマランサスあん・9巻、ダイズあん・9巻、紫サツマイモあん・9巻、橙色サツマイモあん・9巻、カスタードクリームあん・9巻など

有色サツマイモを使ったまんじゅう



## その3 個人、女性グループから法人・農協まで 加工場設計・機器の選択と運営のノウハウを学べる

豆腐づくりの場合 美味しい豆腐づくりのポイントとなる加工機器は  
ボイラー、豆すり機とステンレス製の煮釜の3つ。

小規模の場合(秋田県田沢湖町・豆太)



### ボイラー

蒸気の熱でダイズを煮るの  
で熱が均一に伝わる。およ  
そ80万円、中古なら5~10  
万円。

### 200Vの豆すり機

100Vでは力不足、引き水が  
多くなり薄い豆乳になる。こ  
こでは1回8.4kgのダイズを磨  
砕する。およそ20万円。

### ステンレス製の煮釜

アルミ製は焦げつきやすい。

大規模の豆乳製造プラント  
(山形県飯豊町・やすらぎ野豆腐  
工房)



浸漬されたダイズが右上のホッパ  
ーから落ちてきて磨砕され、右の  
煮釜に自動的に送られる。ここ  
では1日60~90kgのダイズを加工  
している。

## その4 安全・安心を届ける販売法、 顧客とのつながり方を学ぶ

顧客にアピールできる健康・機能性の最新情報。パッケージ・ネーミン  
グのポイントから農都交流で安定した販売ルートをつくる方法まで。

### ブルーベリージャム

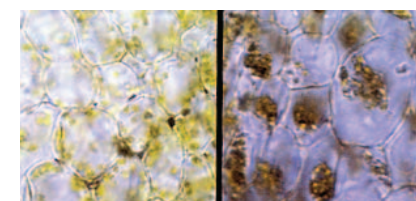
アントシアニン(抗酸化成分)が多く、  
視力向上作用などが注目されている  
ブルーベリー。  
下写真:無添加で自然の味を届ける  
「ワーカーズコレクティブ凡」のジャム  
(第7巻)。右表:ブルーベリーは、ガン  
や生活習慣病の要因になる過剰な  
活性酸素に対する抗酸化力が強い  
(第11巻)。



果実の抗酸化力比較  
(Prior et al., 1998より抜粋)

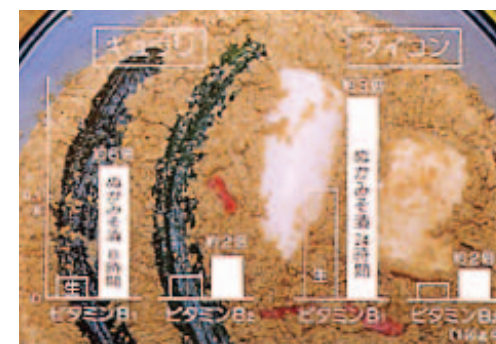
| 果実            | 抗酸化力 (ORAC) |
|---------------|-------------|
| ブルーベリー        | 24.0        |
| ブラックベリー       | 20.6        |
| プラム           | 9.5         |
| オレンジ          | 7.2         |
| ブドウ(赤)        | 7.1         |
| オウトウ          | 6.8         |
| キウイ           | 6.0         |
| グレープフルーツ(ピンク) | 5.0         |
| ブドウ(白)        | 4.5         |
| バナナ           | 2.1         |
| リンゴ           | 2.1         |
| アンス           | 1.6         |
| モモ            | 1.6         |
| ナシ            | 1.4         |

ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity); ラジカル消去能を表す



浅漬けによるキュウリの細胞の変化。浅漬け(右)は中央に葉緑素が集まり独特の味わいになる。

漬物加工で健康機能がアップ  
ぬか漬の効用。ビタミンB群が増えている。



# 「食」で地域をつくる、 「食」の新しい担い手を育てる

行政・団体の  
地域づくり  
計画に

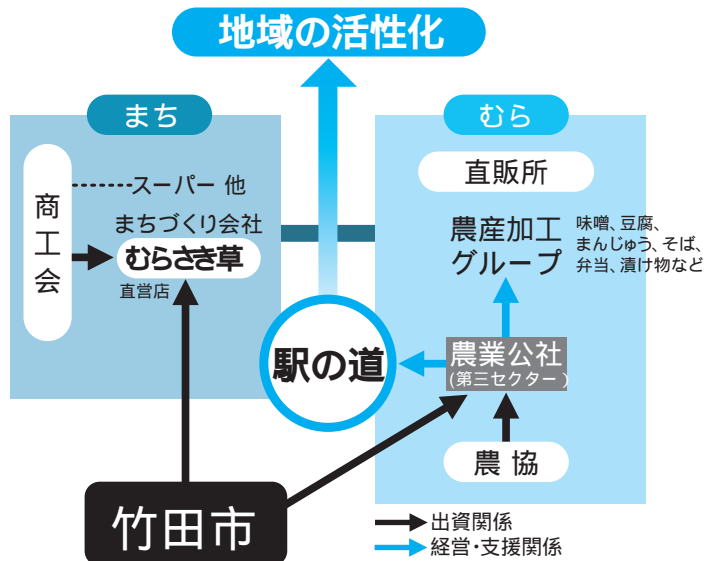
商工会  
食品企業の  
経営戦略に

高校  
大学の  
食教育に

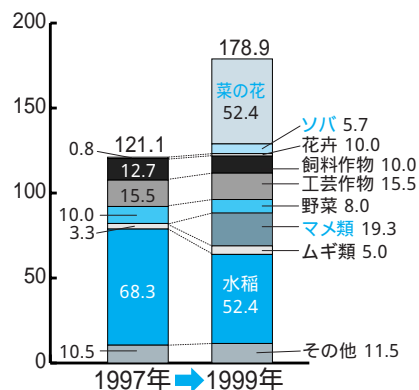
図書館の  
市民レファレ  
ンスに

## 農工商連携で地域の産業を興す「地域づくり手引き集」

加工を軸に「むら」と「まち」の連携で地域おこしを進める  
大分県竹田市(第1巻より)



竹田市九重野地区では、  
転作と直接支払い制度を活用した  
加工の推進で耕地利用率180%に



道の駅竹田

『これまで商店街は農家を単なる消費者としか見ていなかった。しかし、  
今後はむらの農産物や加工品をまちで売のようなシステムをつくり、まちとむ  
らが一体となって地域を考えていかなければ、魅力ある商店街にはならな  
い。』(竹田商工会議所姫野会頭のことば、第1巻より)

### 食品加工総覧」の商工会関連事例

山口県玖珂町商工会・米の伝統に目ざめ米粉ラーメン  
を開発 岐阜県池田町商工会・「美濃いび茶」の産地で  
開発した茶ふりかけ 岡山県総社市商工会議所・赤米に  
よる甘酒加工で地域づくりに参画 岩手県一関市・「い  
わて蔵ビール」の立ち上げから「食のむら」構想へ 宮  
城県丸森町商工会・農工商連携による地域資源の見直し

特産品づくり 茨城県大子町・異業種・異分野との交流  
で特産品づくり 大分県竹田市・シャッター通り返上、  
「まちづくり会社」も発足 富山県立山町・観光立地を  
生かして寒もち、漬物 広島県世羅西町商工会・味噌、  
菓子は店舗中心の販売だけではだめ 佐賀県肥前町・住  
民の要望で町が加工に乗りだす ほか

## 安全・安心 地域から生まれる「食品大百科」

各食品の歴史・文化から、栄養・機能性、作る人の  
こだわりまで

各加工品の「食文化・伝統技術に学ぶ」の項では、その食品  
に関する「日本の食生活全集」のエキスも紹介。

着色料を用いた食物

| 食物      | 色     | 着色料              | 地域 | 内容  |
|---------|-------|------------------|----|---|
| 染飯      | 黄     | クチナシ             | 静岡 | 6月5日端午の節句に、糯米に一度茹でて煮汁を捨てた黒豆を入れ蒸し、クチナシの実で山吹色に染める |
| タコの青和え  | 青     | 食用青粉             | 福井 | 豆腐に食用青粉を入れ、つぶして青いすり豆腐をつくり、タコを和える                |
| あられ     | 青・赤・黄 | 色粉・クチナシ          | 愛知 | のしもちを薄切りにし、乾燥させて炒る                              |
| いがまんじゅう | 赤・青・黄 | 色粉               | 愛知 | 米粉でつくったまんじゅうに、色粉で色づけをした米をいがのようにつけ、せいろで蒸す        |
| カラスミ    | 赤・青・黒 | 色粉・アオノリ・黒砂糖      | 岐阜 | 米粉を蒸し、練って富士山形の木枠に入れ、型からはずして蒸す                   |
| ほうわ飯    | 黄     | クチナシ             | 三重 | 法事の時に作る   |
| 黄飯      | 黄     | クチナシ             | 滋賀 | クチナシの実を入れ、塩味を加えて炊いた飯                            |
| かきもち    | 赤・青・黒 | 色粉・アオノリ・黒ダイズ・黒ゴマ | 兵庫 | 寒もちをつくるとき、色粉、アオノリなどを入れもちをつくる                    |
| 三食赤飯    | 赤・黄・白 | 色粉・クチナシ          | 福岡 | 夏の七夕、秋祭り、本祭りなどに赤飯をつくる                           |
| 菱もち     | 赤・緑・白 | 色粉・ヨモギ           | 福岡 | 糯米でつくるもちを三色に色づける                                |
| くいもい    | 赤・黄・白 | 色粉・クチナシ          | 沖縄 | 粳米と糯米を水につけて石臼で水挽きし、3色に染め、丸めて箱に入れ、山や波の模様にする      |

注:「日本の食生活全集」より作成

表は、「伝統的な着色料(第7巻・着色料「食文化・伝統技術に学ぶ」より)

リンゴにもいろんな利用法がある(第11巻・リンゴより)

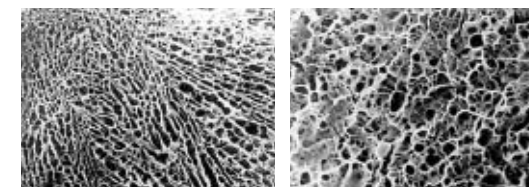
資源としてのリンゴ活用例

| 果実  | リンゴ資源   | 一次加工(製品)     | 製品・サービス  |
|-----|---------|--------------|--|
| 実   | 成果実     | 果汁、水煮(プレザーブ) | ジュース、清涼飲料、リンゴ酢、ゼリー、酒類、ドレッシング、カレーパウダー、ジャム、ケチャップ、菓子類、缶詰、リンゴソース、アイスクリーム、乳製品 |
|     |         | 香料           | 化粧品、入浴剤、菓子、石けんなど   |
| 副産物 | 摘果実搾汁残渣 | アップルフェン      | 化粧品類   |
|     | 葉       | アップルファイバー    | めん、菓子、有機肥料、飼料  |
|     | 樹皮      |              | 草木染め   |
|     | 剪定枝     |              | 革細工芸品  |
|     | 樹木灰     |              | 木工芸品   |
|     | 花       | 釉薬           | 陶芸品  |
|     | リンゴ園    |              | 花茶   |
|     |         |              | リンゴ狩り体験  |

手づくりと機械製法のちが

こんにやく(第4巻)

手づくりは組織に粗密の差があり、方向性も感じられる(右)、市販品(機械製造)は組織が均一でムラがない(左)さて、食感は?



## 田畑・山・川・海 地域・国産の「食材大事典」

地域資源400種の特徴から  
多様な利用法・加工法を網羅

今話題の、古代米(赤米・黒紫米)の利用例  
(第9巻・イネより)



古代米を使ったワラ加工品  
(岩手県花巻古代稲生産組合 第9巻)

赤米・紫黒米の利用例

| 分類    | 加工品                                       |
|-------|---|
| 玄米    | 米飯添加用、黒米雑穀                                |
| 米飯    | 赤飯、おかゆ(トクト)、缶詰 赤もち桜もち、おはぎ、茶漬け             |
| 菓子    | まんじゅう、煎餅、おかき、落雁、あめ、クッキー、ボン菓子、カステラ、ういろ、ちまき |
| めん    | うどん(乾・半乾)、ざるそば風うどん、そうめん                   |
| 酒類    | 日本酒、黒ビール、甘酒                               |
| その他食品 | パン、味噌、醤油、玄米茶、製粉                           |
| 工芸    | 布・和紙の染色、注連飾り、リース、ドライフラワー                  |

加工品編 第4巻

米飯、もち、麺、パン、でん粉、穀粉、麩、こんにやく

第4巻で取り上げた加工品 加工米飯 すし もち ライスめん そばうどん類 ほうとう類 中華麺 パスタ類 ピーフン パン 米粉 コムギ粉 でん粉 麩こんにやく

加工品編の目次とねらい(大きな目次は各加工品共通、以下「そば」の場合)

製品開発の着眼点

- 生産・消費動向と着眼点 市販品の動向を知って商品の特徴のもとせ方を考える
- 食文化・伝統技術に学ぶ 加工の始まりから江戸期の状況、伝統的な加工の手法に学ぶ
- 栽培・利用の起源 / 世界各地のソバ利用
- 食品としての価値と製品開発 健康・機能性の最新情報を知って商品のアピールに生かす
- ルチンによる毛細血管の強化
- 血圧降下成分による高血圧の抑制など
- 経営・生産計画 規模に応じた施設設計・機器選択、生産計画の立てかた
- 付・そば屋開店の心得
- 食品衛生法と営業許可

素材選択と製品開発

- 主原料の選択 そば粉 / 小麦粉 原料の品質の見かた、品種による加工特性の違いなど
- 副素材の選択 地域にある素材を生かして加工品の魅力を高めるための情報
- 新商品開発例 新しい着眼や新技術を生かした特色ある加工品の例
- 100%そば / 長期間保存可能な生タイプそば
- 生理機能をもつそば / 副素材の添加によるそば

加工方法と施設・資材

- 加工の原理と工程 手打ち / 機械製麺各工程の技術ポイント
- 素材の違いと加工方法 そば粉配合が多い場合など
- 施設・資材の選択 施設・機器と選びかたのポイント
- 安全・衛生管理のポイント 各工程の注意点
- 製品の包装・保存・輸送 包装方法など
- 表示その他 賞味期限の表示など

特徴的な加工品と加工方法

事例 「石臼挽き」手打ちそば、十割乾そばなど4例

組見本・カラー口絵(左・第4巻、第5巻)

加工品編 第5巻

漬物、惣菜、豆腐、納豆、ビン・缶詰、乾燥食品、飲料

第5巻で取り上げた加工品 漬物 惣菜 豆乳 豆腐・豆腐加工品 湯葉 納豆 テンペ 缶詰・びん詰 梅漬・梅干し 果実漬物 乾燥野菜・果実 ふりかけ 干しいも 干し柿 ジュース・果汁 茶 その他飲料 水

基本的な加工方法の他に、特徴的な加工品や新商品開発も豊富に紹介

漬物では・・・

調味浅漬 / ヘルシーキムチ / 減塩(食塩3%)梅干し / 発酵ぬか床 / 有機漬物 / 乳酸発酵漬物 / 塩に頼らない漬物 / 減圧加熱回転調味法 / 無塩発酵漬物

豆腐・豆腐加工品では・・・

有色豆腐 / 三色豆腐 / 気泡を多量に含む豆腐(気泡豆腐) / おからの出にくい豆腐 / 凍み豆腐 / 白山堅豆腐 / 冷凍豆腐 / ダイズアレルギー低減化技術 / 製造機械

納豆では・・・

粉末化納豆のスナックフーズ、あられ / 惣菜納豆 / レーズン入り納豆 / ゼリー状納豆など

干し柿では・・・

山形の干し柿 / あんぽ柿(福島県) / 三社柿(富山干柿) / 市田柿(長野) / 今庄つるし柿(福井) / 凍結保存脱渋 / ペーストの加工利用

ジュース・果汁では・・・

顆粒入り果実飲料 / オレンジミルク / カボスの加工品

茶では・・・

食べる茶 / 食材用抹茶 / 料理への利用 / 食用以外への利用(工業製品、染料、畜産)



組見本・本文(第5巻・事例のトップページ) 事例の構成 経営のあらまし / 地域の状況と取組みの経過 / 製品開発の経過と製品の特徴 / 素材・原料の選択と調達法 / 施設・資材 / 加工方法の実際 / 留意点 / 販売方法 / 今後の展望・課題

加工品編

加工品編

加工品編 第6巻 乳・肉・卵製品、水産製品

第6巻で取り上げた加工品

|         |          |      |           |             |
|---------|----------|------|-----------|-------------|
| 乳製品     | 肉製品      | イクラ  | かつお節類     | 揚げかまぼこ      |
| 牛乳      | ハム・ソーセージ | カズノコ | 発酵食品      | はんぺん・すじ・つみれ |
| バター     | ベーコン     | タラコ  | 魚醤油       | みれ          |
| クリーム    | 卵製品      | ウニ   | 魚漬物       | 藻類加工品       |
| チーズ     | 茹で卵・温泉卵  | 干物   | くさや       | 昆布          |
| アイスクリーム | 卵焼き      | 魚塩干品 | 塩辛        | ワカメ         |
| シャーベット  | 水産製品     | 燻製品  | 調味加工品     | ヒジキ         |
| ヨーグルト   | 塩蔵品      | サケ   | 佃煮・甘露煮・飴煮 | モズク         |
| 乳酸菌飲料   | サケ       | イカ   | 練り製品      | 海苔          |
| 粉乳      | ニシン      | ホタテ  | かまぼこ・ちくわ  | 寒天          |
| 練乳      |          | 節類   |           |             |

事例記事の特徴

施設のレイアウトから加工の実際までを紹介

図は北海道・三友牧場チーズ館の施設レイアウト。人と乳の入口は別に、床と壁は耐酸、耐塩塗料を使うなどといった保健所の指導を受けながら、自分で設計。給水給湯栓を4か所に設置したり、排水溝はスノコをかける丸底の溝にして洗浄しやすくするなど、工夫している。(第6巻・事例より)



加工品編 第7巻 味噌、醤油、調味料、油脂、酒類、菓子、ジャム

第7巻で取り上げた加工品

|              |            |
|--------------|------------|
| 味噌           | 塩          |
| 醤油           | 食用油脂       |
| トマトケチャップ     | 清酒         |
| マヨネーズ・ドレッシング | 焼酎         |
| たれ・つゆ・ソース    | 地ビール       |
| 香辛料・スパイス     | 果実酒        |
| 加工ゴマ         | リキュール      |
| 着色料          | 甘酒         |
| 穀物酢          | 菓子類        |
| 果実酢          | ジャム・マーマレード |
| 非発酵果実酢       |            |
| 砂糖           |            |
| 甘味料          |            |



箱麹法でこうじをつくる



酵母が生きている味噌のパックの上部には、炭酸ガスなどを逃がす穴がついている

事例記事の特徴

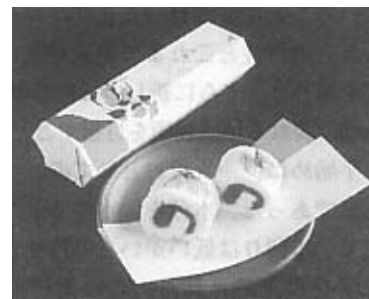
加工のコツが見えてくる

箱麹法によるこうじつくりでこうじを使い分ける。島根(有)やさか共同農場のやさか味噌  
中辛味噌はダイズの量が米こうじより多いため、ダイズのタンパク質を分解する酵素を多く含む、床に近い棚のこうじ 製麹時の温度が低い)を使用する。一方、こうじの割合が多い甘口味噌では、米の澱粉を分解する酵素を多く含む、棚の高い位置のこうじ(製麹時の温度が高い)を使う(第7巻・事例)。

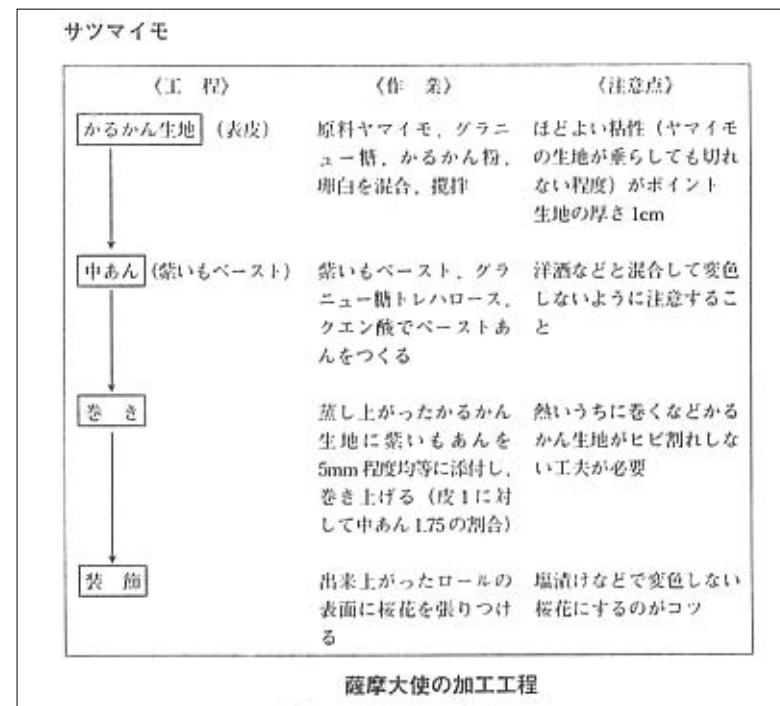
事例記事の特徴 加工の手順とポイントがわかるチャート図つき

鹿児島(有)丸面屋の菓子「薩摩大使」の加工工程図

生地の粘性の判断や、変色防止に洋酒を使うなど、老舗の技を公開。



紫いもあん入りのかるかん「薩摩大使」



加工品編 第8巻 食品以外の加工品(未刊)

暮らしを豊かにする食品以外の加工品を網羅。産直・農都交流の魅力がさらに広がる

【クラフト・工芸品】

ドライフラワー / 押し花 / ポプリ / アクセサリー / 食卓装飾品 / まゆクラフト / リース / かがり籠 / 草木染製品 / 織物 / ワラ加工 / 縄製品 / 和紙製品 / 漆器 / 郷土玩具 / 染料

【炭・木酢 / 竹炭・竹酢】

-備長炭など各種炭 / 花炭 / 床下調湿炭 / 木酢 / 竹炭・竹酢 / 竹炭工芸品

【木工品・住まい】

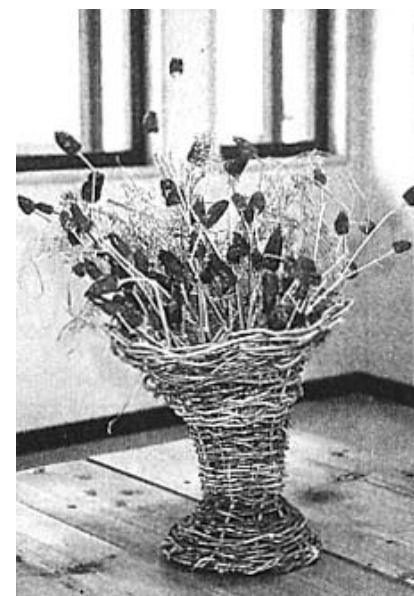
食器・調理器具 / 家具・調度品 / 住環境 / ろうそく・ろう製品 / 油料

【石鹸・入浴剤・化粧品など】

石鹸・洗剤・シャンプー / 入浴剤・浴料 / 化粧品・化粧水 / 消臭剤 / 香料

【衣料】

毛皮類



コンニャクを利用した化粧用パフ(群馬・山本農場 第9巻)

手編みのかごに手作りのドライフラワーを添えて道の駅で販売(岩手県・千葉美恵子さん)

素材編 第9巻

穀類、雑穀、マメ類、イモ類、油脂作物

|           |         |       |        |       |
|-----------|---------|-------|--------|-------|
| アズキ       | エゴマ     | コンニャク | ソバ     | ヒエ    |
| アマランサス    | オオムギ    | サツマイモ | ソラマメ   | ヒマワリ  |
| アワ        | ビールオオムギ | サトイモ  | ダイズ    | モロコシ  |
| イネ( 糯米・陸稲 | キノア     | サトウキビ | トウモロコシ | ヤーコン  |
| 糯・酒米・香米・有 | キビ      | シカクマメ | ナタネ    | ヤマノイモ |
| 色米・新形質米)  | ゴマ      | シコクビエ | ナタマメ   | ライコムギ |
| インゲンマメ    | コムギ     | ジャガイモ | ハトムギ   | ラッカセイ |

素材編の目次(大きな目次は各素材共通、以下アマランサスの場合)

加工の歴史・動向と農村加工

- 世界での加工
- 植物学的分類
- 栽培・利用の変遷と現状
- 中南米・アジアでの利用方法
- 日本での加工
- 農村加工のねらい

加工特性・加工用途

- 加工特性と加工用途
- 種子の構造 / 成分と栄養
- 加工用途
- 全粒利用 / 製粉利用 / ポップ・焙煎
- 利用 / 発酵食品 / 色素原料

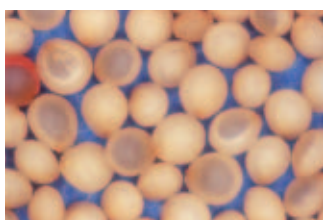
機能性と加工・利用

海外の加工法に学ぶ

種類・品種の加工特性と加工用途

栽培の留意点と副産物・食品以外の利用

事例 青森県・クッキー、まんじゅう  
岡山県・もち、クッキー、おこし、うどん  
など



アマランサスの種

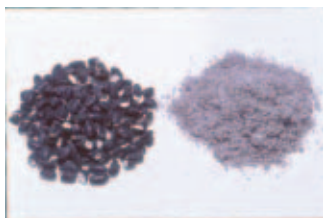


アマランサスの出穂した草姿



アトピーへの福音  
アマランサス

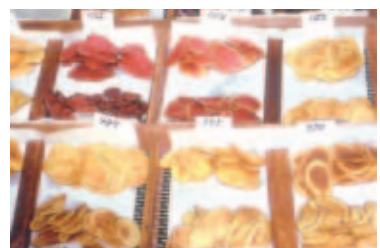
黒米とその粉



エゴマ。なつかしい健康油脂作物。油圧で玉締めしぼり



有色イモの粉末。アイスクリーム、菓子などへ利用できる



カラフルなポテトチップ



便秘改善効果もあるヤーコン



ルチンが豊富。色も美しいそばもやし

素材編 第10巻

野菜、山菜、その他草本植物

|        |         |         |          |        |         |         |         |
|--------|---------|---------|----------|--------|---------|---------|---------|
| アカザ    | エンダイブ   | キンサイ    | ゼンマイ     | ナス     | ハヤトウリ   | マツダテシボ  | ヨウサイ    |
| アサツキ   | オオクログワイ | クサソテツ   | ダイコン     | ナズナ    | ハンゴンソウ  | リダイコン   | ヨモギ     |
| アザミ    | オオバギボウシ | ケール     | タイム      | ナルコユリ  | ピーマン    | ミヤマライクサ | ラッキョウ   |
| アシタバ   | オカノリ    | コールラビ   | タカナ・カラシナ | ナンテンハギ | ヒシ      | モミジガサ   | リーキ     |
| アスパラガス | オカヒジキ   | ゴボウ     | タデ       | ニガウリ   | フキ      | モロヘイヤ   | ルタバガ    |
| アニス    | オクラ     | シオデ     | タマネギ     | ニンジン   | フキノトウ   | ヤエヤマカズラ | ルバーブ    |
| アマチャ   | カイラン    | シソ      | タンポポ     | ニンニク   | フダンソウ   | 野生ダイコン  | ローズマリー  |
| イタドリ   | カタクリ    | シャクチリソバ | チコリー     | ネギ     | ブロッコリー  | ヤマゴボウ   | ワケギ     |
| イチゴ    | カブ      | シュンギク   | チョロギ     | ノカンソウ  | ヘチマ     | ヤマトキホコリ | ワサビ     |
| イヌドウナ  | カボチャ    | ジュンサイ   | ツクシ      | ノビル    | ホウキギ    | ユウガオ    | ワサビダイコン |
| イノンド   | カリフラワー  | シュンラン   | ツケナ      | バイカモ   | ホウレンソウ  | コウリ     | ワラビ     |
| ウイキョウ  | キク      | ショウガ    | ツルムラサキ   | ハクサイ   | ホオズキ    |         |         |
| ウォーターケ | クワイモ    | シロウリ    | ツワブキ     | バジル    | ホップ     |         |         |
| ス      | キャベツ    | スイカ     | テーブルビート  | ハス     | ホドイモ    |         |         |
| ウコン    | キュウリ    | スイゼンジナ  | トウガラシ    | パセリ    | マクワウリ・メ |         |         |
| ウド     | ギョウジャニン | セージ     | トウガン     | ハッカ    | ロン      |         |         |
| ウワバミソウ | ニク      | セリ      | トマト      | ハマボウフウ | マコモ     |         |         |



健胃・利尿の民間薬ウコン

素材編 第11巻

果樹・樹木、きのこ

鉄分のポリフェノールが多い  
ハスカップ

|          |          |         |           |          |         |
|----------|----------|---------|-----------|----------|---------|
| 果樹・樹木    | カエデ      | クロマメノキ  | スモモ       | ハマナス     | ヤマボウシ   |
| アキグミ     | カキ       | クワ      | セイヨウナシ    | ビワ       | ヤマモモ    |
| アケビ      | カシワ      | ケンボナシ   | ダイダイ      | ブドウ      | ユズ      |
| アセロラ     | カボス      | コケモモ    | タケ        | ブナ       | ライム     |
| アテモヤ     | ガマズミ     | ゴレンシ    | タンゴール     | ブルーベリー   | リュウガン   |
| アボカド     | カヤ       | ザクラ     | タンゼロ      | ブルー      | リンゴ     |
| アロニア     | カリン      | サクラ     | チェリモヤ     | ブタン      | レイシ     |
| アンズ      | キイチゴ     | 雑柑類     | ツクパネ      | ホワイトサボテ  | レモン     |
| イチジク     | キウイフルーツ  | サンカクヅル  | トチノキ      | マタタビ     | きのこ     |
| イチヨウ     | キンカン     | サンショウ   | ナツハゼ      | マツブサ     | アマタケ    |
| イワテヤマナシ  | グアバ      | シークワシャー | ナツメ       | マルメロ     | エノキタケ   |
| ウメ       | クサボケ     | シバグリ    | ニホンナシ     | マンゴー     | オオイチョウタ |
| オウトウ     | クマヤナギ    | シラカバ    | ハシバミ      | ミカン類     | ナラタケ    |
| オオウラジロノキ | グミ       | スグリ     | ハスカップ     | ミラクルフルーツ | ケ       |
| オリーブ     | クリ       | スタチ     | パッションフルーツ | ムベ       | キクラゲ    |
| オレンジ類    | クルミ      | ストロベリー  | バナナ       | モモ       | クリタケ    |
| カーラント    | グレープフルーツ | アバ      | パパイヤ      | ヤマブドウ    | クロアワビタケ |
|          |          |         |           |          | ハツタケ    |



シイタケ

|       |      |       |       |       |      |      |       |     |      |        |      |         |         |        |
|-------|------|-------|-------|-------|------|------|-------|-----|------|--------|------|---------|---------|--------|
| ハナイグチ | ヒラタケ | ブクリョウ | ブナシメジ | ホンシメジ | マイタケ | トリュフ | マツオージ | ナムコ | マンタケ | マンネンタケ | ムシクサ | ムラサキシメジ | ヤナギマツタケ | ヤマブシタケ |
|-------|------|-------|-------|-------|------|------|-------|-----|------|--------|------|---------|---------|--------|

素材編 第12巻

畜産、水産、非食品資源(予定)



むくりぶな  
養殖ブナを調理

|         |        |         |      |         |       |        |         |       |
|---------|--------|---------|------|---------|-------|--------|---------|-------|
| 畜産資源    | ブタ     | くものすかび  | アユ   | カレイ     | タニシ   | ボラ     | キリ      | ツバキ)  |
| アイガモ    | ラムシ    | 酢酸菌(黒酢) | アラメ  | キビナゴ    | トサカノリ | マアナゴ   | クスノキ    | トウゴマ  |
| アヒル     | めん羊    | すんぎ漬菌   | アンコウ | グルクン    | ドジョウ  | ムツゴロウ  | クロモジ    | ヌルデ   |
| イノシシ    | ヤギ     | 糠漬菌     | イワガキ | コイ      | トビウオ  | モズク    | ケナフ     | ハゼノキ  |
| ウシ(乳牛)  | 昆虫資源   | ふなずし菌   | イワシ  | サバ      | ナマコ   | ヤマメ    | コウゾ     | ミツマタ  |
| ウシ(和牛)  | イナゴ    | 紅麹菌     | イワナ  | サメ類     | ニシン   | ワカサギ   | コウ(黄麻)  | ムラサキ  |
| ウマ      | カイコ    | 酒醸頭発酵菌  | イワナ  | サヨリ     | ハタハタ  | ワラスボ   | サカキ     | ヤマザクラ |
| エミュ     | ザザムシ   | 菌       | ウツボ  | サワラ     | ハモ    | 非食品資源  | シキミ     | レンゲ   |
| キジ類     | ミツバチ   | 味噌玉麹菌   | エゴノリ | シジミ     | ヒメマス  | アイ     | シナノキ    |       |
| シカ      | 微生物資源  | 水産資源    | エツ   | シラウオ    | フグ類   | アカネ    | シャリンバイ  |       |
| ダチョウ    | 泡盛菌    | アオノリ    | オゴノリ | シラモ     | フナ    | アサ     | ジョチュウギク |       |
| ニワトリ(肉) | いずし菌   | アサクサノリ  | カジメ  | スイゼンジノリ | ブリ    | イグサ類   | センダン    |       |
| ニワトリ(卵) | かつお節かび | アジ      | カツオ  | スッポン    | ホッケ   | イヌエンジュ | センリョウ   |       |
| ハチノコ    | くさや菌   | アマゴ     | カメノテ | タイ類     | ホヤ    | ウルシ    | ツバキ(ヤブ) |       |

食品加工による地域づくりの方法から、  
加工場を立ち上げる時の必須情報までを網羅

農村食品加工の意味と方向  
農村加工活動の類型と展開

個別・グループ農家 / 異業種提携 / 地域内連携農村加工のねらい

施設規模の考え方と基本設計の着眼点

味噌、もち、漬物、豆腐、缶詰・びん詰、菓子について

自給加工型、商品加工型、工場加工型の3タイプごとに解説

| 工場  | 年間出荷量 (t) | 仕込み回数 (回/年)          | 味噌種類                        | 工場面積 (m <sup>2</sup> ) | 味噌仕込み量 (kg) | 大豆処理量 (kg)                   | 米処理量 (kg)                  | 要員 (人)          | 設備費用 (建物除く) (万円) |
|-----|-----------|----------------------|-----------------------------|------------------------|-------------|------------------------------|----------------------------|-----------------|------------------|
| I   | 20        | 20<br>10~3月<br>週1~2回 | 仕込み味噌<br>20t                | 200~300                | 1,000       | 250~300<br>1行茶を<br>2~3回転     | 200~250<br>飯かNK缶<br>使用     | 2~3             | 1,000~1,500      |
| II  | 50        | 20<br>10~3月<br>週1~2回 | 仕込み味噌<br>25t<br>熟成味噌<br>25t | 500~600                | 2,000       | 500~600<br>2行茶を<br>2~3回転     | 400~500<br>飯かNK缶<br>使用     | 仕込み2~3<br>製品1~2 | 3,000~7,000      |
| III | 500       | 80<br>真夏以外<br>週2回    | 熟成味噌<br>500t<br>(6か1日)      | 1,300~1,500            | 6,000       | 1,500~2,000<br>1行茶を<br>2~3回転 | 2,000~2,500<br>連続蒸し機<br>使用 | 仕込み5~6<br>製品4~6 | 10,000~20,000    |

出荷規模による原料や人員、設備費のちがい(味噌の場合、今井誠一)

経営主体タイプからみた経営戦略

女性グループ / 委託加工型家族経営 / 委託加工型農協

地域資源タイプからみた経営戦略

中山間特産物活用型 里山資源利用 / 畑作雑穀利用 / ダイズと米を活用 / 中山間地域の転作コムギ活用など

畑作型 サツマイモ / 異分野連携 / 地場産コムギ加工

野菜産地型 根菜利用 / ニンニク産地 / ハスの加工

果樹産地型 リンゴ / カンキツ / ヤマブドウ / アケビ

酪農 小規模な牛乳加工事業 養鶏 地鶏活用など

水産資源 ドジョウなど

販売・提供タイプからみた経営戦略 レストラン経営

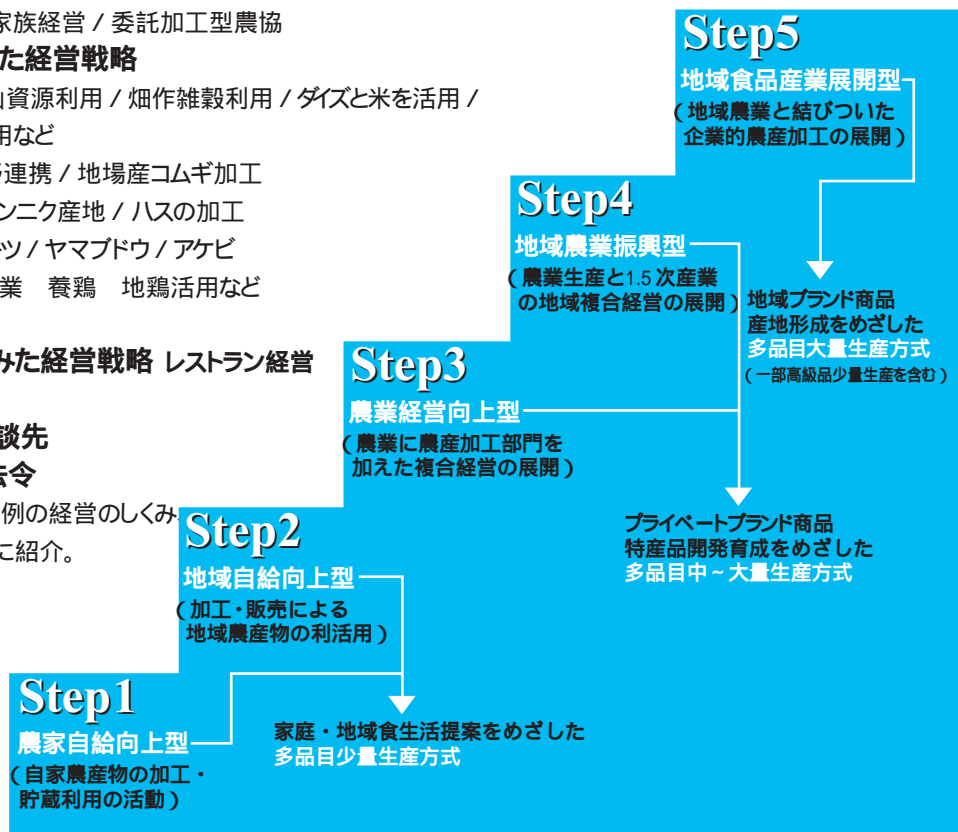
補助事業と融資制度

アドバイザー組織、相談先

営業許可、各種関連法令

事例 経営タイプが違う22事例の経営のしくみ

施設設計と機器選択を中心に紹介。



農村での食品加工にはさまざまな経営タイプがあり、それぞれ加工の目的、組織のつくり方、原料調達、施設、加工技術、販売方法がちがってくる。経営タイプと今後の展開を見通した計画や運営が決定的に重要。図は「農村加工活動の類型と展開」(第1巻、本橋修二)

販売戦略

販売戦略の基礎・マーケティング

製品の形態とアピールの工夫

規格、荷姿、パッケージ

ネーミング、ラベル

チラシその他宣伝の工夫

販売ルート別・顧客開拓と安定販売のポイント

朝市・夕市 / 各種イベント販売 / 無人販売 / 販売機活用 / 常設直売所 / 道の駅 / Aコープ利用 / 観光農園 / 地域への配達販売 / 学校給食 / 食堂・農村レストラン / 民宿 グリーンツーリズム・体験農園 / 宅配利用 / イン

ターネット産直 / アンテナショップ / 生協、スーパーとの契約販売 / 卸し販売

販売戦略の事例

資料・販路開拓のための流通・消費者組織

生産・経営管理

加工場管理の基礎

経営収支、簿記、税金対策

雇用と労務管理

人材確保・教育・後継者育成

経営管理の事例

加工機器の選び方から品質・衛生管理、廃棄物処理まで

食品加工技術の展開と地域食品加工の独自性

農村加工の独自性を生かす加工機器の選択

加工品別・加工工程と加工機器の選択の着眼点

味噌 / もち / パン / そば / 豆腐 / ジャム / ジュース / アイスクリーム / ハム・ソーセージ

加工の原理と加工機器の選択

加工技術の区分 単位操作 / 単位操作と加工機器

原料の処理と機器選択

1. 精選・異物除去 2. 洗浄 3. 粉砕・分級 4. 切断・剥皮 5. 特徴的な原料処理操作, 新技術

加工技術と機器選択

1. 分離・精製 2. 混合・成形 3. 加熱 4. 冷却 5. 培養・発酵 6. 特徴的な加工操作, 新技術  
保存・貯蔵と機器選択

1. 乾燥 乾燥 / 燻煙・スモーク 2. 殺菌 3. 充填・包装, 貯蔵 4. 特徴的な保存・貯蔵法, 新技術  
[資料] 各加工機器のタイプと機能一覧

[資料] 便利な加工道具, 小物加工機器一覧

品質保持, 衛生管理, 包装

品質変化と品質保持, 衛生管理

品質保持と包装方法

排水・廃棄物の処理と有効利用

食品廃棄物と食品リサイクル法

廃棄物別・業種別・加工品別にみた廃棄物処理

プラントを利用した再生利用製品の製造

肥料 / 飼料 / メタン利用 / 油脂・油脂製品

農村加工における廃棄物の処理・利用の実際

| 拭き取りポイント | 床の状態  | 床面積 (個/10cm <sup>2</sup> ) | 菌種          |
|----------|-------|----------------------------|-------------|
| ①        | 濡れている | 5,000                      | Ps, Er      |
| ②        | 湿っている | 500                        | Ps, Er      |
| ③        | 濡れひどい | 5,000                      | Ps, Er      |
| ④        | 濡れひどい | 300,000                    | Ps, Er      |
| ⑤        | 乾いている | 800                        | Ps, Er      |
| ⑥        | 湿っている | カビ大量                       | Penicillium |

注 Ps: Pseudomonas Er: Erwinia

もち加工場で起きた衛生上のトラブル事例と床の状況

加工場のなかで雑菌が繁殖しやすいところーもち製造の場合

# 地域資源活用 食品加工総覧 (全12巻) 揃定価 150,000円

- |                                   |                                |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 第1巻 地域・経営戦略と制度活用(既刊)              | 第7巻 味噌、醤油、調味料、油脂、酒類、菓子、ジャム(既刊) |
| 第2巻 販売戦略/生産・経営管理(03年5月)           | 第8巻 食品以外の加工品(03年2月)            |
| 第3巻 加工共通技術(02年9月)                 | 第9巻 穀類、雑穀、マメ類、イモ類、油脂作物(既刊)     |
| 第4巻 米飯、もち、麺、パン、でん粉、穀粉、麩、こんにゃく(既刊) | 第10巻 野菜、山菜、その他草本植物(既刊)         |
| 第5巻 漬物、惣菜、豆腐、納豆、ピン・缶詰、乾燥食品、飲料(既刊) | 第11巻 果樹・樹木、きのこ(既刊)             |
| 第6巻 乳・肉・卵製品、水産製品(既刊)              | 第12巻 畜産、水産、非食品資源(02年11月)       |

インターネット(ルール電子図書館)に「食品加工総覧」の「電子索引」を設置(無料)  
**アドレス = <http://www.ruralnet.or.jp/>**

「食品加工総覧・電子索引」をインターネットに開設。キーワードで既刊の全巻の全本文を検索し、関心のある記事とページを確認して本に当たるための電子索引です。なお、インターネット環境がない読者には、台本完結時に同じ機能をもった「CD-ROM版」を進呈しますので、お申し込みください。

**追録のご案内** 本書は加除式出版物です。変化の激しい食品情勢と農村加工の展開に応じて、最新の実践の情報をお届けするため、完結後、年に1回、加除します(予価6000円)。また、加除式出版物のため、書店販売および分冊販売はいたしません。農文協へ直接お申し込みください。

**企画へご意見・ご要望を下記へお寄せください。**

農文協電子編集部「加工総覧」係まで

TEL:03-3585-1146 FAX:03-3585-6466 Eメール: [honda-t@mail.ruralnet.or.jp](mailto:honda-t@mail.ruralnet.or.jp)

今消え去ろうとする日本の食の源を記録し、各地域の固有の食文化を集大成。

## 日本の食生活全集

## CD-ROM版日本の食生活全集

各都道府県別編集 全50巻

編集 各県編集委員会 A5判・上製・平均380頁

定価 各巻2,900円 全巻揃価 145,000円

47都道府県+アイヌ+日本の食事事典(素材編、つくり方・食べ方編)  
 各県内を風土、生業の違いからいくつかの食文化圏に分けて記録。



全1枚 Windows3.1以上に対応

定価 120,000円

料理、行事、暮らし、民俗など貴重なカラー写真15000枚。1000種を超える 食素材、「煮る」「焼く」などつくり方、「めん類」「酢のもの」など 食べ方 人生の節目・行事などのキーワードで検索可能。収録料理数50000種(料理名では15000)。

各地の「食生活」をはじめメニュー機能充実!



自然と人間を結んで60年

**農文協**(社)農山漁村文化協会

<http://www.ruralnet.or.jp/>

〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1

☎03-3585-1141 ☎03-3589-1387

\*お申込みは農文協へ

表示価格は税込みです。

本カタログの内容は2002年7月現在のものです。

申し込み書

地域資源活用

食品加工総覧 全12巻) 揃定価150,000円 セット

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| 氏名(職場名)   | ご住所(〒 - )         |
| (ご担当者名)   |                   |
| TEL ( ) - | FAX ( ) - メールアドレス |