

『地域資源活用 食品加工総覧』

多様な実用情報が満載

ある農家の話

直売所に梅のかりかり漬けを

「近くの直売所では、梅漬けや梅干しが健康にいいということだけでけっこう売れてるらしい。でも私は(ウメについては)新規参入だから、どうせ出すならちよつと変わったウメの加工品が出せないかしら……」

ということで、みのりさんは以前食べたことのある「梅のかりかり漬け」をつくりたいと考えた。いつも相談に乗ってもらっている普及センターの鈴

木先生に話したら、「ちよつとこれで調べてみましょう」と、本棚から「地域資源活用 食品加工総覧」の第一

巻「素材編 果樹・樹木・きのこ」を取り出した。その「ウメ」のページをめくっていくと「特徴的な加工品と加工方法」という項に【かりかり梅】という記述があった。

かりかりのポイントは消石灰

そこには次のような記述があった(執筆は福井県食品加工研究所の小林恭一先生)。

「調味梅漬に、果肉の歯切れをよくしたかりかり梅とよばれる一群がある。甲州最小を五月中に若どりし、原料と同量の五丁一〇%食塩水にウメを入れ、塩水とウメの食塩濃度が一定になったら、以降毎日一〜二%ずつ食塩を加え、最終食塩濃度を二〇%に仕上げる。漬け込んで一週間目ぐらいに、水酸化カルシウム(消石灰)を全体の〇・三%程度添加する。この方法によって、しわのない硬さを保ったかりかり梅に仕上がる。」

消石灰(カルシウム)を加えることが「かりかり」のポイントだったのだ。そつえば、みのりさんにも思い当たることがあった。以前に「現代農業」の「あつちの話」で、「かりかり漬けをつくるのにシジミ(アサリ)の貝殻を一緒に漬けるといい」というような話を讀んだことがあったからだ。貝殻はカルシウムの固まりだ。

その他のところも讀むと、「甲州小

だから実用情報が豊富に得られる

この「食品加工総覧」(全12巻)の巻構成は、「共通編」「加工品編」「素材編」の三つに分かれている。農村加工に役だつ本にしたかったからである。

たとえば、ジュースの加工施設をつくったら、それを生かしてリンゴだけでなくその他の果樹を、さらにはニンジンのジュースまでつくりたいという発想も生まれる。農村加工なら季節に合わせているんなジュースをつくることも可能だ。だから「ジュース」という加工品からの記事が必要になる。

一方、リンゴならリンゴでジュースだけでなく、ジャムにしたり、乾燥させてチップにしたり、あるいはリンゴをベースにした焼肉のたれをつくれなにかという着想も生まれる。素材を多面的に生かすのも、農村加工ならではの

の特徴だ。その両者を満たし、農村ならではの加工の展開を支援したいということから、「加工品編」と「素材編」が生まれ、これに加工による地域づくりの方法や制度活用・許可、販売戦略、加工機器などを扱った「共通編」をあわせて、三部編成となった。

だからこの「加工総覧」からは多様な情報が得られる。たとえば、みのりさんが関心をもっている「ウメ」についてみると、次ページのようについて加工方法や販売方法に役だつ実用的な情報が豊富に得られる。

そんな具合だから、この「加工総覧」は農家だけでなく、農家をアドバイザーにしている普及員や農協はもちろんだ、ユニークでおもしろい「食品大百科」「食材大事典」として大学の家政学部などでも好評で、さらに地域資源の活用で個性的な商品開発をしようという食品企業にも利用されている。

五一ページもご覧ください



かりかり梅(原図 小林恭一)

「食品加工総覧」の多彩情報 「ウメ」を例に

商品の動向を知って作戦に生かす

消費が伸びる梅干し

主要な漬物の二二一〇年ほどの一世帯当たり購入の状況は図一、図二のとおり。健康志向により梅干しが伸びをみせ八クサイ漬が横ばい…(5巻「漬物 生産・消費動向と着眼点」)

中国からの塩蔵梅が増える

以前は台湾産がほとんどだったが、中国産が取って代わった。かつては、在来種の放任栽培で国内産に比べ品質も悪かったが、台湾の商社が中国での栽培・加工に進出し、品質の向上もめざましく…(11巻「ウメ 加工の歴史・動向と農村加工」)

梅干しは二二世紀に残したいおかず

NHK「今日の料理」の全国の読者十、八十代六〇〇〇人が選んだ、二二世紀に伝えたいおかずベスト一〇〇をみると…一位肉じゃが、二位ちぢ子、三位黒豆、四位梅干し…(5巻「惣菜生産・消費動向と着眼点」)

特徴のある製品づくりにむけ、加工方法を学ぶ

塩分四％の自然梅干しづくりの実験

塩抜き加工で処理されたウメは、ウメの薬効成分は塩抜きでほとんど失われるうえに…。そこでわれわれは梅干しの抗菌力を最大限強くして活用すれば、四％の塩分でも自然梅干しができるであろうとの仮説をもとに、研究を開始した…(5巻「梅漬・梅干し 特徴的な加工品と加工方法」)

梅干しに使うシソの品種

赤シソでは、葉色が濃赤紅色、照りが強く、ちぢれがよく出る品種や、特に業務用では葉色はやや紫でも葉が厚く歩留りのよい品種…(10巻「シソ 種類・品種の加工特性と加工用途」)

ウメの収穫時期は

これよりも収穫時期が早いと、漬込み後の軟化が進まず、染まりも悪く、反対に過熟したウメは漬込み後、果皮が破れやすくなり、製品の歩留りを低下させる。(11巻「ウメ 栽培の留意点と副産物・食品以外の利用」)

5巻「梅漬・梅干し」では「加工方法と施設・資材」を詳述

ウメを多様に活かす、地域の素材と組み合わせる

ウメの加工品と加工技術

【梅干し】【調味梅干し】【梅漬】【カリカリ梅】【梅干し・梅漬と低塩化技術】【梅酒】【梅ワイン】【梅肉エキス】【梅ジャム】【調味料】【清涼飲料】(11巻「ウメ 特徴的な加工品と加工方法」)

ウメの品種と用途

おおむね、小粒種はカリカリ梅を主とする梅漬に、中粒種は梅干しに、大粒種は梅酒、シロップ漬に向く。また、青梅出荷に向く品種と、漬け梅に向く品種、兼用種に分けられる。(11巻「ウメ 種類・品種の加工特性と加工用途」)

柿酢には梅エキスをブレンド

柿酢の酸濃度は四〜五％だが、健康飲料として利用するために一〜二％に下げ、蜂蜜や糖類あるいは梅エキスなどをブレンドして飲みやすく…(7巻「果実酢 特徴的な加工品と加工方法」)

クワの葉と青梅の健康食品

【ムメフラール】菊池らは梅肉エキス中に血小板凝集能を抑制する物質が存在することを見出し、この物質がクエン酸および製造工程(加熱)中に生じる新規物質…

梅酢の疲労回復効果

疲労や病気の原因となる乳酸の発生を抑え、クエン酸回路をスムーズに流れるようにするのがウメに含まれる各種酸類…(5巻「梅漬・梅干し 食品としての価値と製品開発」)

戦国時代の武将がウメを植えた

戦国時代になると、梅干しは戦場で消毒や貧血の気付け薬に、食中毒や流行病の予防にと、兵士にとってはなくてはならない…(11巻「ウメ 加工の歴史・動向と農村加工」)

梅雨の頃のウメの実を食べない方がいい

瀧嶋は、ウメに含まれる青酸含量から青梅の致死量を計算したところ、大人で約三〇〇個のウメを一度に食べなければならぬと述べている。しかも果肉にはほとんど含まれないため…ウメ果実の青酸による中毒は、通常の摂取ではさほど問題とはならないようである。(11巻「ウメ 加工特性と加工用途」)

先駆的な事例に学ぶウメ加工(5巻、11巻)

三日間の天日干しでつくる無添加梅干し 新潟県田上町

会員の家の土蔵を活用して梅漬加工 秋田県飯田川町

乾燥梅肉を使った茶ふりかけ 岐阜県池田町

果汁一年もの二一年もの梅エキスをブレンド 茨城県日立市

低塩化も模索する代表産地の梅干し加工 和歌山県田辺市

規格外の利用から加工に合わせた栽培管理へ 佐賀県小城市

粉末にしたクワの葉に青梅(乾燥させて梅肉と梅仁を分けてすりつぶしたもの)と赤シソの粉末をブレンドしたものが健康食品として…(11巻「クワ 機能性と加工・利用」)

ニンニク入り紅梅漬汁

一〇％の減塩梅干しを細かくきざみ酢漬汁したニンニクをすりおろし、酒と砂糖で調味する。食欲のない時、かぜをひいたとき、体の調子がよくないときに最適…(10巻「ニンニク 特徴的な加工品と加工方法」)

塩出しして蒸す

茹でる 煮る 江戸の梅料理に学ぶ

いくつかの料理書を見ると…塩漬したウメを塩出しして、さらに蒸す、茹でる、煮るなど調理して用いるものも多い。たとえば、塩漬のウメを塩出しして中の種をとり、栗を入れ、口を下にして蒸して、これを吸い物の実などにする「梅衣(うめころも)」と名づけられたもの、あるいは…(5巻「梅漬・梅干し 食文化・伝統技術に学ぶ」)

健康価値や食べものとしての歴史をお客さんにアピール

ウメの機能性の最新情報(11巻「ウメ 機能性と加工・利用」)

古来、ウメの効能として、静菌、解毒、整腸…近年、これに加え、生活習慣病やガンの予防に役立つ…

【有機酸】クエン酸、リンゴ酸にも抗菌力があり、梅加工食品の保存性を高めている。しかし、表六に示すように、菌の種類により効果が異なること、酢酸や乳酸に比べ、クエン酸、リンゴ酸の抗菌力は弱いこと、カビや酵母類に対してはあまり効果がない…【ヘンズアルデヒド】ウメの胚部に存在し、梅漬や梅酒の芳香をなすヘンズアルデヒドやその誘導体には抗がん作用がある…