



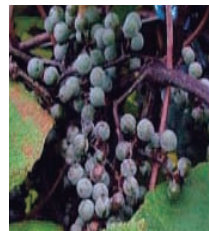
岩手ブランド食品の開発

岩手県工業技術センターでは県産の食材を使った新しい食品を開発しています。そのなかでも「健康にアピール」と「地域ブランド」を柱とした食品の開発例をご紹介します。

1) 健康にアピール ～糖尿病に効果のある食材探し～

糖尿病が怖い病気なのは、網膜症や腎症などの合併症を引き起こすためです。そこで当センターでは、この糖尿病合併症の発症に関わる、タンパク質の糖化を抑える働きをもつ食材を探しました。200種類以上の岩手県産の農林水産物を調べた結果、いくつか有望なものを探することができました。

なかでも「ヤマブドウ」や「カリン」は岩手大による糖尿病ラットの実験でも効果を示すことがわかりました。現在は、「機能性食品」としての製品化をすすめております。



ヤマブドウ



カリン

2) 地域ブランドの魅力を商品に ～雑穀・もち米・ヤマブドウ～

①「雑穀」といえば岩手。

全国生産量の半分を占めており、従来の県北地方のほか県央での生産量もここ数年増加しています。加工食品としては、雑穀せんべい、雑穀麺などが販売されています。その1つ「ひえ味噌」。

当センターでは、軽米町の黒醤油(株)と共同で風味を高める発酵用酵母を使用、香り豊かな製品といたしました。これは、二戸駅なにやーと他で販売されております。また、雑穀100%焼酎、雑穀清酒の試作に取り組み、製品化をすすめています。



ひえ味噌

②「もち米」の生産量も岩手は高いのです。

従来のもち米の利用法を越え、当センターでは独自に「もち米ペースト」を開発しました。これは、もち米(ヒメノモチ)を麴で発酵させた調味料です。

自然の甘みの調味料として豆乳に加え、大豆本来の風味はそのままに甘み、コクが豊かな豆腐を開発しました。これは、花巻市の(株)黒川食品より県内スーパー、百貨店等で好評発売中です。「もち米ペースト」はお豆腐に限らず野菜漬物、畜肉加工品、水産加工品、菓子、飲料など用途は無限であり、製品化をすすめています。



もち米ペースト

③「ヤマブドウ」の生産量は実は岩手県が日本一。

「山のきぶどう」((株)佐幸本店：久慈市)、「山ぶどうワイン」(葛巻高原食品加工(株)：葛巻町)、「山ぶどうジャム」((株)中央バター商会：盛岡市)等がおなじみかと思えます。

当センターではヤマブドウの新しい製品をめざし、ピネガー(酢)の製造方法を確認しました。また、「ヤマブドウビール」として企業と共同で試作を行っており、(有)ベアレン醸造所(盛岡市)からはインターネットで限定販売し、たいへん好評でした。

いわてブランド「雑穀・もち米・ヤマブドウ」、いわての自然の恵みから得られる健康を支える食品づくりを今後も進めてまいりますので、興味のある企業からのご連絡をお待ちしております。



もち米ペースト入り豆乳・豆腐



ヤマブドウビール

岩手県工業技術センター 企画デザイン部 TEL.019-635-1115・FAX.019-635-0311
URL <http://www.pref.iwate.jp/~kiri/> E-mail CD0002@pref.iwate.jp

産業情報いわて 2007年1月10日(毎月10日発行)

発行 (財)いわて産業振興センター

〒020-0852 盛岡市飯岡新田 3-35-2 (岩手県先端科学技術研究センター 2階) TEL.019(631)3825 FAX.019(631)3830

E-mail joho@joho-iwate.or.jp URL <http://www.joho-iwate.or.jp/>

編集印刷 川口印刷工業株式会社

R100

PRINTED WITH SOY INK