

実用化事例

依頼試験
設備使用

支援先

つくばヤーコン株式会社

ヤーコン加工品の商品化支援

【開発の背景】



図 1 ヤーコン塊根

アンデス地方原産のヤーコン（図 1）はキク科の多年生植物で、塊根を食用とする作物です（注）。見た目はサツマイモに似ていますが、生食するとシャキシャキとした食感で甘味が感じられサラダ等に用いられます。また、煮ることも、炒めることもでき、様々な調理法が提案されています。食品加工の分野では、整腸作用のあるフラクトオリゴ糖を多量に含むことから健康食品の材料としても注目を集めています。

本県でもヤーコンは稲敷郡阿見町ほか広い地域で栽培されており、様々な加工利用が試みられています。

（注）『地域食材大百科 穀類・いも・豆類・種実』p389

社団法人 農山漁村文化協会

【開発の経緯・支援内容】



図 2 製麺機

当センターには加工食品の試作に用いることができる食品加工設備があります。また、当センターでは、食品の賞味期限の設定の為に必要な保存試験や細菌検査も実施しております。

今回は、支援先企業（つくばヤーコン株式会社）のヤーコン加工品の試作支援および保存試験、細菌検査を実施しました。具体的には、当センターの製麺機（図 2）を使用したヤーコンエキスイ入りうどんの試作試験【設備使用】、ヤーコンパウダー入りクッキーのレシピ開発【技術相談】および加工品の保存試験、細菌検査【依頼試験】を行い、商品化に必要な試験結果を支援先企業に提供しました。

【開発した製品の紹介】



左上：マフィンケーキ
左下：プレッツェル
右：生うどん

支援先企業では当センターから提供した試験結果をもとに、ヤーコン生うどん、マフィンケーキ及びプレッツェルを商品化し、販売開始しました。（図 3）今後も、フラクトオリゴ糖の機能を活かしたユニークな加工品開発が期待されています。

○価 格：ヤーコン生うどん 315 円
マフィンケーキ 1,050 円（5 個入り）
プレッツェル 210 円（4 枚）

○販売先：つくば市内催事等で販売

図 3 商品化されたヤーコン加工品

基礎となった事業

平成 24 年度 試験研究指導費（標準）

現在の担当部門

地場食品部門

部 門 長

中川 力夫

TEL:029-293-8576

主 任

坂井 祥平