

ヤーコンうどんの商品化支援



図1 ヤーコン

【開発の背景】

ヤーコンはアンデス高原原産のキク科の多年生植物（図1）であり、アンデスの人たちはサラダあるいは果物のように利用したり、煮たり炒めたりして利用してきました。

茨城県でも阿見町をはじめとして各地で栽培されており、様々な利用法が検討されています。

【開発の経緯・支援内容】

当センターには、各種の食品加工試験を行うための試験機器が導入されており、製品開発を検討されている企業に機器を開放したり、センター職員が企業の方と共同で食品加工試験をおこなったりしています。

今回は、企業（つくばヤーコン株式会社）とともに当センターの製麺機（図2）を使用してヤーコンエキス入りうどんの試作を行い、細菌検査を実施し、試験結果を企業に提供しました。



図2 製麺機

【開発した製品の紹介】

当センターでの試作試験の成果は、「つくばのヤーコンうどん」（半生）（図3）として製品化され、さらに企業では関連製品として「つくばのヤーコンうどん」（乾麺）（図4）も販売開始しました。



図3 「つくばのヤーコンうどん」（半生）
○315 円（税込）（150 g 入り）



図4 つくばのヤーコン
うどん（乾麺）
○280 円（税込）（200 g 入り）

基礎となった事業

平成 24 年度 試験研究指導費（設備使用・技術相談）

現在の担当部門

地場食品部門

部門長

中川 力夫

TEL:029-293-8576