

支援先

奥久慈クレソン

乾燥キクイモを活用した漬物の開発支援



図1 キクイモ

【支援の背景】

支援先では、新たな奥久慈の特産品としてキクイモ（図1）に着目し、周辺の農家に栽培を委託し、収穫物を乾燥品及び乾燥粉末品に加工しています。また、その機能性について茨城大学農学部に研究を委託し、「紅菊姫」としてブランド化して販売しています。このブランド化の中で、乾燥キクイモを使用した漬物の開発を行うこととなり、ご相談いただきました。商品開発に当たり、製造上3つの課題がありました。

課題①：製造方法の簡素化、安定化

課題②：常温流通を可能にする

課題③：保存中の変色防止

【開発の経緯・支援内容】

課題①：開発当初、乾燥したキクイモを水戻ししてから加工していましたが、水戻しに時間を有し、水分量が安定しませんでした。そこで、乾燥した状態のまま、水戻しに必要な分の水を加えた調味液と混ぜ、加熱して浸透させる方法を提案しました。

課題②：常温流通が可能か判断する指標である水分活性値を下げるための水分、塩分の調整と、加熱殺菌条件の検討を行い、常温流通を可能にしました。

課題③：常温での保存試験を行った結果、時間の経過とともに変色することが分かりました。そこで、原因として考えられる、使用する糖の種類、pH、酸素の影響を評価しました。その結果、酸素の影響が大きいことが分かり、ガスバリア性袋を使用した脱気包装を行った結果、変色を最小限に抑えられるようになりました（図2）。



（左：通常袋 右：ガスバリア性袋）

図2 包材による変色防止

【支援した製品の紹介】

支援先は、製造を外部委託することになったため、委託製造先として結城市にあるヤマカ食品有限会社を紹介し、実製造ラインでの試作を経て、製品（図3）が完成しました。



図3 完成した製品

製品名：藤田さんちの紅菊姫お漬物

価格：100g入り 864円(税込み)

販売先：健康食品などを取り扱っている

「(株)ippindo」ホームページにて販売

<https://ippin-do.com/>

基礎となった事業

平成 27 年度 オンリーワン技術開発支援事業（受託研究）

平成 28～29 年度 試験研究指導費（技術相談・依頼試験）

現在の担当部門

食品バイオ部門

部門長

吉浦 貴紀

TEL:029-293-7497

主任

岩佐 悟