

～ふくしま・地域産業6次化ネットワーク～

いわき6次化産品試作プロジェクト クラスター分科会ニュース 第2号

平成24年11月12日に開催した第2回分科会の内容をお届けします。

ー第2回クラスター分科会を開催しましたー



第2回クラスター分科会の様子

11月12日(月)15:00から、いわき合同庁舎3階第2会議室にて、「いわき6次化産品試作プロジェクト 第2回クラスター分科会」を開催しました。

市内の農林水産業者、福島県いわき農林事務所、いわき地方振興局、水産事務所から、総勢11名が参加しました。

前回の第1回分科会では、いわきの特産物を使用した「ジェラート」を開発することに決定し、いわき市に関連性の高い原材料の検討を行いました。

第2回分科会では、前分科会で出された意見をもとに、試作品13点の試食・評価を行いながら、より具体的な原材料の検討を行いました。

ー分科会の内容ー

いわきに関連の高い食材13品を原料とした試作品を、参加者全員で試食・評価しました。単体だけではなく、異なる食材の組合せも検討しました。

今回検討したジェラート試作品13品

①ハチミツ

②梨

③ブルーベリー

④パプリカ

⑤米「天の粒」

⑥日本酒

⑦シイタケ焼酎

⑧醤油

⑨味噌

⑩シイタケ粉末

⑪カツオ節

⑫ネギ

⑬ウニの貝焼き



試作品を試食・評価する様子

－試食評価の結果－

試食にあたり、参加者の皆さんに評価シートを記入して頂きました。

以下の表は、参加者全員の平均をとりまとめたものです。

評価項目	①ハチミツ	②蜜	③ブルーベリー	④パブリカ	⑤果実「天の粒」
加工	なし 20%	生(ジャム) 30%	ジャム+生(ペースト) 25%	生(ペースト) 30%	飲み込み 40%
原料の安定性					
原価					
製造の容易さ					
見た目					
風味					
備考	組み合わせ:梨 改良点:甘みを控える	組み合わせ:醤油、ハチミツ 改良点:ナシの風味を強める	改良点:甘みを控える	組み合わせ:醤油 改良点:加熱を加える	組み合わせ:味噌 改良点:食感を柔らかくする
評価項目	⑥日本酒	⑦シイタケ焼酎	⑧醤油「アイス用」	⑨味噌	⑩シイタケ粉末
加工	なし 15%	なし 10%	なし 15%	なし 10%	なし 8%
原料の安定性					
原価					
製造の容易さ					
見た目					
風味					
備考	改良点:アルコール度数を弱くする	改良点:アルコール度数を弱くする	組み合わせ:梨、パブリカ、カツオ第 コメント:マスキング効果があるため、 隠し味程度に加える。	組み合わせ:ネギ	組み合わせ:シイタケ焼酎
評価項目	⑪カツオ節	⑫本芋	⑬ウニの貝焼き		
加工	なし 5%	生(焼煮) 5%	フリーズドライ 5%		
原料の安定性					
原価					
製造の容易さ					
見た目					
風味					
備考	組み合わせ:醤油 改良点:甘みを控える	組み合わせ:味噌 改良点:塩味を抑える	組み合わせ:醤油		

－検討結果と第3回分科会の内容－

上記の検討結果をもとに、次回第3回分科会では、特に評価の高かった下記の4品について、改善点などを反映した試作品を試食予定です。

また、原材料検討のほか、パッケージデザインやモニター調査に向けての検討を行う予定です。

次回試作品と改善点

① 「日本酒」と「酒粕」

- ・酒自体の甘みが強く、ジエラートとの相性が良い。
- ・加熱処理により、アルコール度数を弱くする。
- ・酒粕を原材料とした試作品を検討する。

② 「シイタケ焼酎」

- ・シイタケの香り、旨みが感じられると高評価。
- ・色味に特徴が足りないため、酒粕を使用する等、見た目にもシイタケ感を演出できる工夫する。

③ 「いわき梨」 + 「醤油」の組合せ

- ・隠し味に醤油を入れる事で、梨の風味が増す。
- ・季節を考慮し、梨はジャムを使用する事とする。
- ・配合率及び比率を検討する。

④ 「ネギ」 + 「味噌」の組合せ

- ・ネギがアイスの後味をすっきりさせ相性が良い。
- ・味噌の塩味がジエラート全体に深みを出す効果がある。
- ・配合率及び比率を検討する。

【クラスター分科会に関するお問合せやご意見等は以下にご連絡ください】

福島県いわき農林事務所 企画部 TEL：0246-24-6197

(編集：株式会社福島インフォメーションリサーチ & マネジメント)