

有限会社木村屋

常温乾燥機及び製粉機を活用した 食品の乾燥微粉末化と応用

明治二十年創業の老舗和菓子店が新加工技術応用で
地元農産物を製品化 旬の風味をお菓子に

事業の背景・目的

従来より県内産の農産物を活用してお菓子の製造開発を考えており、地元農家などから農作物が持ち込まれていたが、賞味期限の点から製品化には至らなかった。

そんな時に、山形大学工学部発のベンチャー企業のナチュラルプロセスファクトリー様が、農作物を乾燥させ、さらにそれをパウダーにでき

ることを紹介いただいた。これまでも粉末にできるという業者はあったが、費用がかかりすぎて取引には至らなかった経緯がある。

お菓子に活用できれば、品質を高めつつ、さまざまな商品開発も可能になる。粉末にすることで効用範囲が広がるため、事業を計画した。

事業内容

製菓原料としてニーズはあるものの、活用が困難であった農作物、酒粕、地域内の農産物等を、常温乾燥機及び製粉機で活用する。旬の時期は、栄養価の高い農産物が大量に出回るので、そのまま乾燥、粉末にできることで、これまで廃棄処分されていた農産物の規格外品を有効に活用できる。たとえば、庄内特産のだだちゃ豆を加工するには、

茹でてむき豆にして冷凍する方法が主だが、コストが高く使用が難しい。また、枝豆は他の農産物と比較しても菌が繁殖しやすい性質のため、衛生管理面でも課題があった。

常温乾燥機、製粉機の活用で、食品の風味、色、味を損なうことなく乾燥微粉末化し、製品開発へ応用する。



粉末にしても、素材の風味、色合いが活かされているため、広範囲で活用可能に。

左上から
夏みかん、レモン、トマト、だだちゃ豆を乾燥させ粉末にしたもの。

事業の成果

季節ものの素材として、初夏にレモンを乾燥させ、粉末にしたものから試作化した製品をイベント時に店頭で試食いただいたところ、「自然の味がする。本物感がある」などの感想で概ね好評であった。現在は試験的に店頭販売しており、今後は市場調査をしながら検討していく。

他にもトマト、にんじん、かぼちゃ、だだちゃ豆など、近隣で比較的収穫

量の多いものを粉末にして、和菓子、パンなどに展開できないか試作中である。また、特有の風味が損なわれず、特産としても有名なだだちゃ豆を年間通して使用し、製品化しようと検討中である。粉末にすると濃縮して多くの量を使用でき、風味がよく、色が鮮やかであるため非常に期待感の持てる素材である。



旬の時期のレモンを使用しドーナツに。木村屋ファクトリースタアで試験販売中。

今後の展望

地元産の野菜や果物を使用した商品開発を行っていくことで、地域の資源を有効活用した商品、あるいは、地域の魅力を発信できるような商品開発をしていく。

山形県の調査によると、山形の人気のおみやげ品の約7割が県外で加

工製造されているのが現状だ。地元で採れる特産品を自社工場でおみやげとして製品化し、付加価値のあるギフト菓子などの開発をすすめていくことで、地元還元されていくことを目指し、今後も製品開発を続けていく。

DATA

有限会社木村屋

明治20年に山形初のパン屋として鶴岡市に創業。「木村屋」の屋号は初代民吉が「酒種あんぱん」の東京銀座木村屋で修行、暖簾分けを許されたことに由来。創業以来の酒種あんぱんから受け継がれた和洋折衷のお菓子の製造、販売。



代表取締役
吉野 隆一

住 所
鶴岡市山王町9-25

電 話
0235-22-4530

FAX
0235-22-4538

e-mail
kimuraya@kimuraya.co.jp

設立年
昭和19年2月

資本金
3,960万円

従業員
148名