

マイクロ波減圧乾燥によるフルーツや野菜の乾燥加工品開発・販売事業

お茶のナカヤマ

設備投資

事業者の概要

事業所名	お茶のナカヤマ	業種	製茶業
代表者名	中山 繁雄	T E L	0968-37-2673
設立	昭和30年	F A X	0968-37-3902
住所	熊本県菊池市旭志井坂262-1	U R L	-
資本金	-	E - mail	yogatochito@yahoo.co.jp
従業員数	7人	担当者名	中山 繁雄

事業内容・経緯

製茶業として60年間培った技術・経験をもとに加工食品業に着手する。現在、流通しているドライフルーツなどの乾燥野菜、果物の商品は、温熱乾燥による製造が主流となっている。しかし、温熱乾燥による製造は対象品目が熱により変質し、色合いや香り、食感が損なわれやすいというデメリットがある。また、販売されている乾燥加工品の食材の産地が海外であることも多くみられ、乾燥加工食品は今後、大きな改良の余地があるといえる。

本事業では、県内で生産されている国民の舌に合った糖度の高い野菜や果物類を使い、色合いや香り、食感、甘みなどを極力損なわないセミドライ商品の試作品開発を行うため、ものづくり補助金を活用し、よりおいしい加工食品を製造できる環境を整備した。

事業の成果

試作品開発にあたり内部を真空状態にして低温乾燥ができる「マイクロ波減圧乾燥機」を導入。県産のスイカ、ナシ、ミカン、柿などを輪切りにするなどしたものを使ってドライフルーツ商品の開発を行った。開発の結果、一般的なドライフルーツと比較して高い糖度を持つ加工食品ができ、栄養価の面でもビタミンCを倍程度多く含んでいることがわかった。

また、研究・開発を進めるなか、低温乾燥という手法を用いることで高い付加価値が得られることも明らかになった。通常、野菜や果実類は短い期間しか鮮度を保てないが、乾燥加工することで家庭用の冷蔵庫でも1年程度の保存が可能となる。さらに、品目においても肉、魚類や液体調味料などあらゆるものを乾燥加工することができ、材料が持つ本来の栄養やおいしさを保持しながら、利便性を向上させることができる。

今後の展望

今後は販売に向けて商品PRを積極的に行っていきたい。乾燥食品については現在ブームを迎えており、多くの商品が流通しているが、そのほとんどが温熱乾燥加工および海外の材料による商品であることから、県産品の強みと当事業所の開発ノウハウを発揮して差別化を図る。開発したドライフルーツなどの商品は、東京、大阪、福岡などの百貨店で取り扱ってもらえるよう商談会などに参加し、先方の要望に合わせたオーダー型(品質の柔らかさや甘みなど)で製造できることを強くアピールしていきたい。

同時に、同商品の研究・開発も引き続き継続していく。果物の収穫時期や糖度によってうまく出来る時とそうでない時があり、今後開発を重ねることでデータを収集し、効率よく大量に生産できる体制を構築していく必要がある。また、県内の農家の方々との連携も強化し、付加価値の高い県産品の販路拡大として当事業をモデル化し、県内全域に波及させたいと考えている。



▲今回導入した「マイクロ波減圧乾燥機」。写真では輪切りにしたナシをセットしている



▲品目ごとの状態に応じて最適な設定を模索する



▲事業で生産した商品。中には紅茶とセットになったものや、ハチミツ漬けにしたものもある



▲今後販売を開始する県産黒ニンニクと黒ラッキョウの加工商品のパッケージイメージ