

留萌自慢・ハネ物食材を地域のトップブランド化プロジェクト事業

概要

留萌市はカズノコ・タラコに代表される水産加工都市として全国的な知名度を有しているものの、これら大きなロットの水産加工業が中心である反面、地場の農水産資源は多種多様であるが、資源量も小さく、それらを原料とした加工は進んでいない状況にある。このような背景から、低ランニングコストによる、食味や発色、栄養成分を損なわない特徴的な技術である減圧平衡発熱乾燥法に着目し、本技術を用いた乾燥機を導入して、規格外、未利用の農水産物や、既存加工品などを対象とした乾燥加工試験を行い、優れた地場産品の潜在的な力を最大限に引き出した新商品の開発や食品の素材としての利活用の方法を研究し、留萌地域の食品開発の基盤強化を図る。

北海道留萌市

事業の内容

事業の内容

食味や発色、栄養成分を損なわない特徴の減圧平衡発熱乾燥機を導入し、普及啓発(セミナーの開催等)、素材・ニーズ調査、加工試験研究(企業等提案による共同研究含む)、製品化に向けた成分分析、試験販売、ニーズ調査等

総事業費

10.5百万円

ポイント

- ・規格外、未利用資源の有効活用と農水物の付加価値向上による新たな商品開発。
- ・乾燥加工に向けた生産振興と6次産業化、農商工連携の機運づくり。
- ・集荷、加工製造、販売を一体的に担う事業化による新たな雇用の創出

事業の成果

減圧平行発熱乾燥法による乾燥加工を軸にこれまで、農水産物、肉、花、菓子等含め62品目の試作研究や、11の企業、団体、生産者等からの提案をベースに共同研究試作を通じ、農商工連携による規格外のりんごを活用した乾燥りんごの商品化に至る。また、生産者や消費者に幅広く、乾燥(干し)野菜の価値を浸透させたことにより、生産者自らが今後の製造加工、商品化、販売に着手する契機が生まれるなど、今後に期待できる結果となった。

