

## 最近の「食の安全・安心」に関する事案について

### 【食品加工に関する研修事業について】

#### ○平成 27 年度技術で支える県産品加工支援事業（新規事業）

商工労働部では、県内農産物を活用した 6 次化産業を推進するため、農林水産部と連携して最新の加工機械を用いて、平成 27 年度から研修会を開催しています。県産品加工支援センターが保有する「機械設備」と「研究者の技術・知見」を活用し、技術的課題である「加工機械・設備の利用法」「加工技術」を全 3 回で講義しました。

対象者：6 次化地方ネットワーク会員、JA、食品製造業、関係団体職員等

### 第 1 回「加熱温度はこうやって決める」

10/28 農業短期大学校（矢吹町）にて開催、36 名が参加

安全性を確保しながら、素材の風味や食感を活かした 6 次化商品を作るための、加熱技術や適切な温度帯について、山際食彩工房の山際博美シェフを招いて実演形式の研修を行いました。

題材：カボチャを 80℃と 90℃で加熱した場合の違いについて

米（おかゆ）を 70℃と 80℃で加熱した場合の違いについて 他

<参加者の声>

- 山際シェフが惜しみなく加熱技術を教えてくれたことに感謝。
- 70℃で加熱したおかゆと 80℃で加熱したおかゆを実際に試食でき、違いが実感できた。
- 長期保存のノウハウや、乾燥、冷凍についての研修も開催してほしい。

加熱温度の違いによる品質の差について、サンプルを試食させながら解説する山際氏（→）

スチームコンベクションオーブンの前で機械の解説（↓）



## 第2回「保存して加工する」

11/25 農業短期大学校（矢吹町）にて開催、28名が参加。

食品の変色や劣化を抑制するための、トレハロースを用いた乾燥加工技術や、忙しい収穫期を避けて加工するための果実の保存に関する最新の研究成果について、(株)林原の研究者を招いて実演形式で学びました。

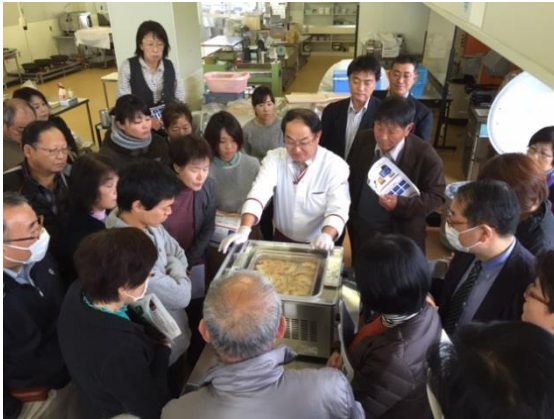
題材：桃のドライフルーツ、リンゴのコンポート、カボチャのチップス 他

<参加者の声>

○乾燥と言っても水分を抜いただけではおいしくなく、トレハロースの効果がよくわかった。

○理論的な講義と実践的な加工方法の両方を聞くことができた。

○トレハロースは食品添加物で抵抗感があつたが、安心して使える方法を教えてもらった。



桃果実の脱気の実演（左）と、脱気後の桃・トレハロースを添加した一次乾燥後の桃の試食（右）

## 第3回「理想の加工所はこれだ！」

12/11 ホシザキ東北（株）ショールーム（郡山市）にて開催、20名が参加。

本研修では、厨房機器総合商社のホシザキ東北株式会社のショールームの視察を行いながら、安全衛生や作業効率・経営コストの観点から、様々な食品加工機械と加工所設計に係る知識を習得するとともに、福島県の施設整備事業の活用方法について学びました。また、県食品生活衛生課の協力により、ノロウイルスによる食中毒予防の注意喚起を行いました。

<参加者の声>

○相談を受けてもらえる（県や販売店の）担当者と顔合わせができた。

○ピクルスなど実際の調理法を見ることができ、勉強になった。



ショールーム全景