

大阪産（もん）を活用した加工品の製法開発と技術支援

大阪産（もん）とは、大阪府内で生産された農林水産物とそれらを使った加工品のことです（<https://osaka-mon.org/about>）。私どもは府内の農林水産業・食品産業の振興を目的とし、大阪産（もん）を活用した加工品を事業者と共に開発する支援事業を行っています。府内の農業者や小規模事業者の方々から寄せられた「大阪府ならではの商品開発に取組みたい。」「製法に問題点があり専門家の協力が必要である。」等の課題に対して、大阪産（もん）に関する知見や、専門的な分析機器・加工機器を用いてアプローチし、新商品や新製法を開発する技術支援を行ってきました。この事業は、大阪産（もん）の生産・流通・消費の拡大にも貢献しております。商品開発した数多くの中から、大阪泉州地域の特産物である水なすの加工品についてご紹介します（写真1）。



写真1：果皮と果肉の色のコントラストが美しい水なすのフリーズドライ味噌汁

☆ 技術の概要

フリーズドライ味噌汁に用いる「なす」は、油で揚げる製法が主流ですが、水なすの場合、果皮のアントシアニン量が少なく、高温処理で果皮色が悪くなってしまう。そこで、油で揚げない製法を開発しました。同時に、果実をカットした際の果肉の褐変抑制にも取り組みました。

- ・硫酸第一鉄と塩で水なすを塩もみし果皮のアントシアニンを安定化することで、果皮色を保持する技術を開発しました（写真2）。
- ・酵素を失活させることで、果肉の褐変を防止する技術を開発しました（写真2）。
- ・このシーズをもとに、食品工場で大量生産に対応する製法を開発しました。
- ・製造工程の早い段階で果皮色の不良品を見つける技術を開発し、最終商品の検査の時間を大幅に短縮することができました（写真3）。



改良前 改良後
写真2：改良前後の比較



写真3：果皮色の不良品（原料由来）

☆ 活用面での留意点

- ・冷凍加工の状態で保存できるため、通年製造が可能となります。この製法は、他のナス品種についても応用可能と考えております。
 - ・詳細については、大阪府立環境農林水産総合研究所 食と農の研究部 食品グループ（TEL 072-979-7063）にお問い合わせください。
- （大阪府立環境農林水産総合研究所 食と農の研究部 食品グループ 和泉慶子）

＜技術移転促進プログラム事業＞ <https://www.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/program.html>