

# 被災地産農産物加工の実証 —ちぢみ雪菜乾燥チップ製造工程の検討—

## 課題の趣旨

東日本大震災の被災地域において、地域農産物を利用した高品質な農産加工品を生み出すために、様々な一次処理技術（冷凍、加熱、乾燥など）について、対象農産物への適応性を確認して加工対象の選抜を行い、宮城県産業技術総合センターや宮城県内企業と連携して、実用化に向けた加工条件最適化などの実証研究を行っています。

これまでの検討から、宮城県内産ちぢみ雪菜の乾燥チップが良好な食味・食感を有し、新しい加工品としての可能性が見出されたことから、その製造条件について詳しく検討しました。

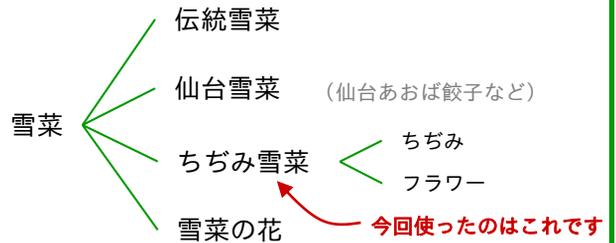
## ちぢみ雪菜とは？



ちぢみ雪菜

アブラナ科  
アブラナ属の一年草  
宮城県内各地で栽培  
冬（12月～2月）が旬  
鍋、おひたしなど

### 雪菜にもいろいろあります



## ちぢみ雪菜チップの作り方



ちぢみ雪菜

カット  
洗浄



ブランチング

冷凍  
解凍  
味付け



調湿乾燥



ちぢみ雪菜チップ

## 乾燥条件についての検討

### 乾燥温湿度条件

条件	1	2	3	4	5
乾球温度, °C	40.0	45.0	50.0	55.0	60.0
湿球温度, °C	32.1	33.1	34.0	34.9	35.8
露点温度, °C	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0

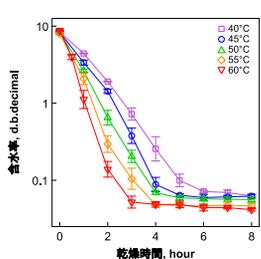
### アンケート結果

#### 食べてみた感想

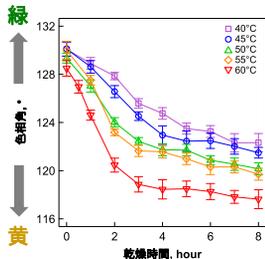
- ・食感が良い
- ・素材の色が残っていてよい
- ・塩味がもう少し強いほうがよい
- ・調理時に温気ないようにしてほしい

#### 用途

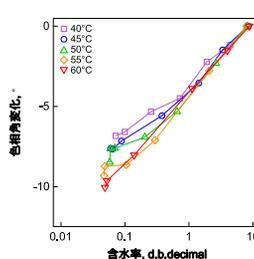
- ・お造りのあしらい・サラダ
- ・先付、前菜のワンポイント
- ・オードブルの飾り
- ・ご飯もの
- ・お酒のおつまみ



ちぢみ雪菜の含水率変化



ちぢみ雪菜の色相角変化



含水率変化に対する色相角変化



プログラム乾燥  
40→60°C



定温度乾燥  
55°C

プログラム昇温乾燥による色彩保持効果



農研機構  
食品研究部門

代表研究者： 五月女 格  
所 属： 食品加工流通研究領域  
食品製造工学ユニット

問い合わせ先： 交流チーム:029-838-7980