

道産きのこを活用した加工食品の開発

林産試験場 企業支援部 研究調整グループ 津田 真由美
(前 利用部 微生物グループ)

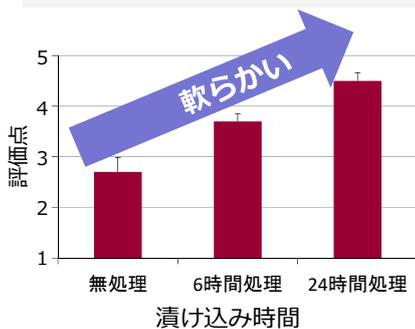
研究の背景・目的

- 道総研では、道内の農林水産物を活用した加工食品の開発を目的とし、戦略研究「素材・加工・流通技術の融合による新たな食の市場創成（2015～19年度）」を実施しました。
- きのこは需要が低迷する夏には単価が低下するため、通年消費の拡大が必要となっています。そこで林産試験場は、民間企業とコラボレーションし、きのこの酵素、香り、食品機能性を活かした加工食品の開発と販売促進を支援しました。

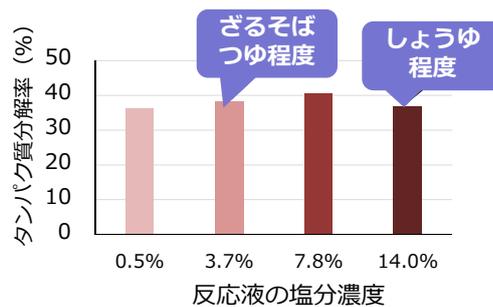
鹿肉ジンギスカンの開発

- (株) 郊楽苑(別海町)と連携し、マイタケに含まれるタンパク質分解酵素を使って軟らかくした「鹿肉ジンギスカン」を開発しました。

・食味試験を行い、マイタケ抽出液への漬け込み時間を検討しました。(評価人数：10人)



・しょうゆ程度の塩分があっても酵素の働きはほとんど変わりませんでした。



・漬け込みだけで味付けと軟化を同時に行った「鹿肉ジンギスカン」ができました。



レストランメニュー



冷凍パック品

「熟成鹿肉ジンギスカン(しょうゆ味)」
別海町内及びインターネットで販売中

マイタケオイルの開発

- 地域農産資源の高付加価値化、他産地との差別化および利益率の向上を目指して、マイタケを生産する(有)遠藤農産、(株)荒尾(比布町)と連携し、乾燥マイタケ独特の「香ばしさ」を備えた「マイタケオイル」を開発しました。

・乾燥マイタケをオイルとともに加熱し、マイタケの香りを活かしました。



マイタケオイル

加工食品・レストランでの利用

チーズ工房 半田ファーム



舞茸チーズ

飲み食い処 赤兵衛

いも豚の舞茸オイルのマリネのソテー



舞茸のアーリオ・オーリオ



舞茸のサラダ

今後の展開

- 林産試験場では、今後もきのこを利用した加工食品の開発研究に取り組みます。きのこの栽培や利用、加工食品の開発や道総研とのコラボなど、ご興味のある方は林産試験場までお問い合わせ下さい。