

# 色彩の鮮やかな野菜を原料とした乾燥野菜の開発

色彩の鮮やかな紅くるり大根とビタミン大根を原料とした乾燥野菜の開発支援  
錦織 孝史

- 色彩の鮮やかな紅くるり大根とビタミン大根の品質劣化を抑制し、安全性に配慮した乾燥野菜の製造条件を明らかにしました。
- この成果は、技術支援を依頼した企業グループの乾燥野菜製品の実生産に活用されました。

## 背景と目的

スタートアップ企業の(同)Unpack(札幌市)は、(有)佐々木ファーム(洞爺湖町)で生産される農薬と肥料を使用しない野菜を原料とした乾燥野菜の商品化を目指していました。この取り組みでは道経連やノーステック財団と共に商品化に向けた計画策定などのサポートを行い、当センターでは所内での試作製造等の技術支援を行いました。

## 成果

- (1) 紅くるり大根とビタミン大根を原料とし、原料特有の色、香り、食感、味を保持する乾燥野菜の製造工程を確立しました。なお、この工程は実生産を視野に入れ受託製造企業の設備を想定して設計しました。
- (2) 製造工程の危害分析を実施し、「札幌市食品等の自主管理指針(札幌市)」の微生物に関する検査指針に適合していることを実証しました。
- (3) この成果を活用し、(同)Unpack(札幌市)、(有)佐々木ファーム(洞爺湖町)、Pay forward(札幌市)の事業実施企業体から消費者のニーズに適合した品質と利便性を有する乾燥野菜が商品化されました。



ビタミン大根



紅くるり大根



商品化された乾燥野菜  
左：ビタミン大根、右：紅くるり大根



製品の調理例  
紅くるり大根の甘酢漬け

※写真提供：(同)Unpack、(有)佐々木ファーム

## 研究担当部

食関連研究推進室食品技術支援グループ  
011-387-4132