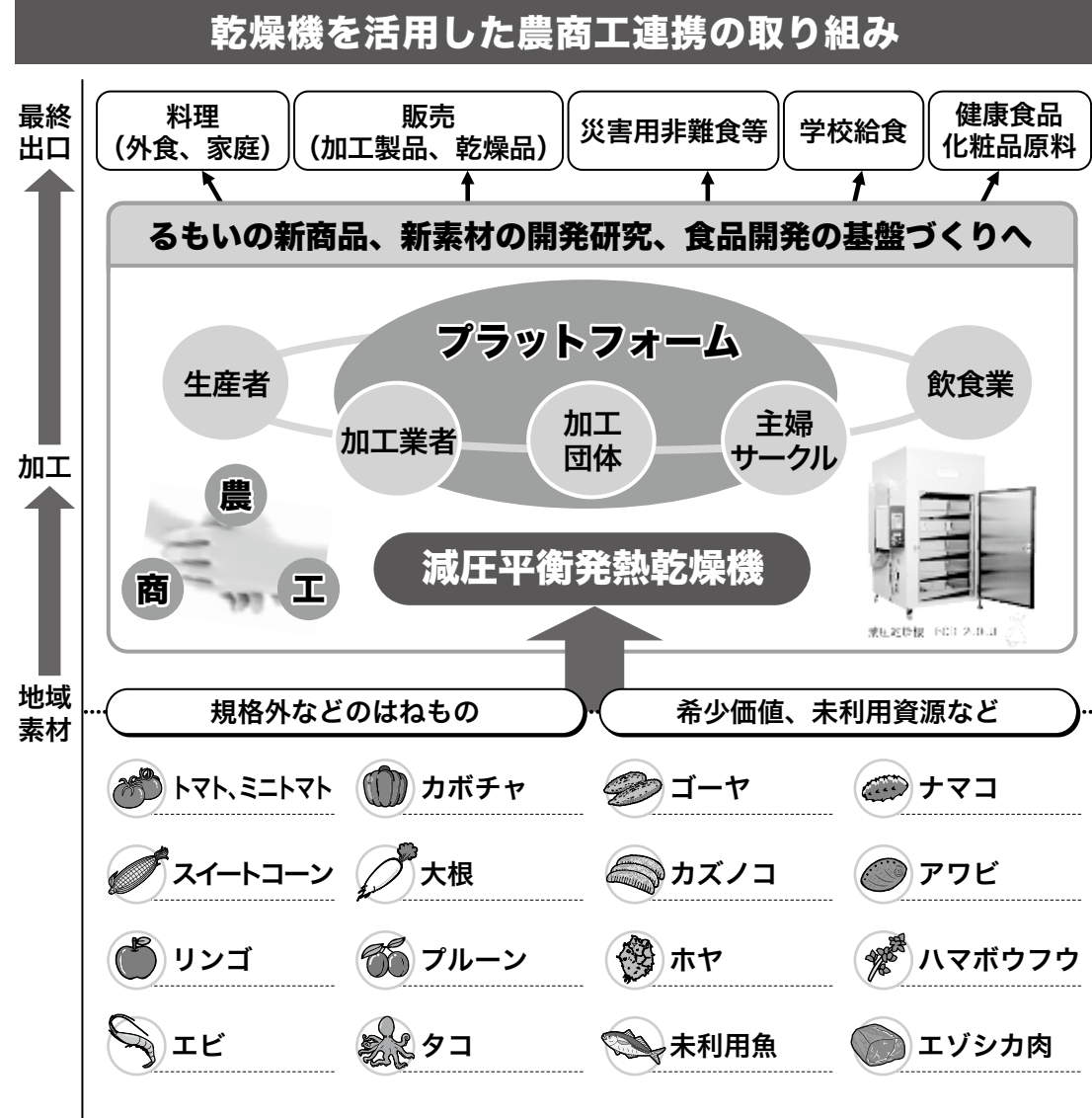


特集⑤

るもいの農水産物の可能性を引き出すアイデアを募集します。



乾燥試験を契機とした農商工連携の推進

地域の豊かな食資源に着目し、農林漁業と商業、工業、観光業などのさまざまな業種と連携しながら、新たな産業化と地域力の向上を目指す取り組みが近年注目されています。地域にある隠れた資源や、未利用の資源に光を当て、多様な業種が参加し、お互いの「技術」や「ノウハウ」を持ち寄り、そこから新たな商品開発の基盤と活力が生まれるよう、今後も持続可能な取り組みを目指していきます。



プロジェクトアドバイザー
長谷部 直美
(札幌市在住 野菜ソムリエ)

今、注目されている「干し野菜」

干し野菜は、野菜を毎日、手軽に、おいしく、たくさん食べるための一つの方法です。
そのままでも美味しいもの、美味しい時、美味しい量は、ぜひそのまま！野菜がたくさん採れる旬の時期に、有り余る分を有効利用できるのが、干し野菜の最大の魅力です。
干すことでいつでも手軽に使い、保存もコンパクトかつ長持ちします。
また、味や香りが凝縮されることで調味料が少なくて済みますし、他からの水分や旨味を吸い込みながら、もどろり、調理時間も短くて済むなど、様々な魅力ももっています。
留萌では、特殊な機械による乾燥加工が出来るので、ぜひ、地元農産物を使った乾燥食品をこの機会に皆さんで考えてはいかがでしょうか。

農林水産課

☎42-1837
分庁舎2階

特集⑤

新たな乾燥技術で農水産物を活かす

農商工連携の推進による商品開発と地域資源の活用に向けた、乾燥加工研究プロジェクトに取り組みます。

プロジェクトの概要

留萌市における農商工連携や農水産業の6次産業化を推進するため、特徴的な乾燥技術である減圧平衡発熱乾燥技術を用いた乾燥機を、市農村交流センター「こさえーる」に設置しました。この減圧平衡発熱乾燥機は、庫内を減圧し低温で乾燥させることで、素材の旨みを逃さず、色合いが鮮やかで、かつ栄養価を損なわないなどの特徴があります。本乾燥技術を使って、留萌地域の規格外や未利用の農水産物、更には既存加工品を対象に、乾燥加工の試験研究を行い、留萌地域の商品開発の基盤強化を目指していきます。



減圧平衡発熱乾燥技術とは

●減圧ファンによって庫内の気圧を下げ、30℃から40℃の低温で水分を蒸発させるシステムです。
●低温でも品質、栄養価、色合いを損なわない乾燥が可能です。
●乾燥ムラやひび割れによる変形も起こりにくいため、見た目の良さも要求される製品の乾燥にも最適です。
●乾燥は電気ヒーターや循環ファンモーター熱を利用するため、省エネで安全性が高くクリーンです。

乾燥加工試験の提案募集

市では、市内の企業、団体、個人を対象として減圧平衡発熱乾燥機を使用した新たな商品化や新素材の開発の提案を募集しています。(市外の方は要相談) 乾燥機のほか、前処理にかかる施設使用料(こさえーるのみ)、成分分析にかかる経費については、予算の範囲内で市が負担します。なお、これ以外の経費は、原則、提案者の負担となります。詳しくは左記までお問い合わせください。

提案の申し込み

市・農林水産課に備え付けの申込用紙に必要な事項を記入のうえ、お申し込みください。市のホームページからもダウンロードできます。

市・農林水産課

☎42-1837
☎42-7865
✉nousui@e-rumoi.jp
HP http://www.e-rumoi.jp

乾燥加工試験の流れ

