

農家ジュースは今が旬!
ジュース・果汁を充実。食品表示法、委託加工も。

2016年版 ~追録第13号・利用案内~

地域資源活用 食品加工総覧

全12巻 154,289円（税込み単価） 分冊販売不可。年1回追録（加除）を発行（有償）
一般社団法人 農山漁村文化協会 東京都港区赤坂7-6-1 TEL. 03-3585-1147（編集部）

■全巻の構成

〈共通編〉

第1巻 地域・経営戦略と制度活用

第2巻 販売戦略／生産・経営管理

第3巻 加工共通技術—加工機器 品質管理 廃棄物利用

〈加工品編〉

第4巻 米飯、もち、麺、パン、でん粉、穀粉、麩、こんにゃく

第5巻 漬物、惣菜、豆腐、納豆、缶・びん詰、乾燥食品、飲料

第6巻 乳・肉・卵製品、水産製品

第7巻 味噌、醤油、調味料、油脂、酒類、菓子、ジャム

第8巻 食品以外の加工品

〈素材編〉

第9巻 穀類、雜穀、マメ類、イモ類、油脂作物

第10巻 野菜、山菜、その他草本植物

第11巻 果樹・樹木、きのこ

第12巻 奮産・水産・昆虫・非食品資源

■今追録の内容

- 第1巻 <地域条件を生かす経営戦略>委託加工／委託加工先一覧／営業許可、各種関連法令／食品表示法
事例 農村・農家レストランの展開 大洗町漁協
かあちゃんの店（茨城県）
- 第3巻 <食品加工技術の展開と地域食品加工の独自性>事例 株式会社トヨタ食品部（栃木県）<食品加工に生かす健康情報>健康情報のとらえ方 フードファーディズム／栄養疫学
- 第5巻 <惣菜>事例 前田農園（鳥取県）／まんま実～や（福岡県）<乾燥野菜・果実>事例 ソーシャルファームもぎたて（和歌山県）<ジュース・果汁>生産・消費動向と着眼点／現場で起こる疑問と対策／小さい加工施設立て上げのポイント／容器の選択／特徴的な加工品と加工方法 枝豆ジュース／トマトジュース／「樹熟（きじゅく）」トマトジュース／「雪下にんじん」ジュース／カンキツ類クレメンティンジュース／カシスジュース／土佐文旦ジュース／野草酵素ジュース 事例 職彩工房たぐみ農産物加工場（福岡県）
- 第6巻 水産製品<燻製品（魚介類）>総論

●追録第13号の重点●

▼第5巻のジュース・果汁を充実—飲料業界では、ニアウォーターなど「水感覚飲料」が急伸。一方、イベント会場では濃厚な味わいの農家のジューススタンドは黒山の人だから。受託加工業者には農家のジュースの依頼も多い。事例に登場する、ジュースの受託中心の加工所を始めた福岡県の尾崎正利さんは、果樹農家がオリジナルのジュース加工に志向を強めている状況に、自信を深める。今回は、小さいジュース加工所立上げのポイント、加工現場の疑問に答えるQ&A、容器選択の着眼点について収録。さらにトマト、カシス、土佐文旦ほかカンキツ類などの農家ジュースの取組みを紹介。▼第1巻に食品表示法の概要と委託加工先一覧を収録—施行された食品表示法の概要を池戸重信氏に。また、全国の3,000戸の農家と農産加工取引がある長野県飯田市の小池手造り農産加工所の会長小池芳子さんの委託加工の考え方、60社余の全国の農産加工委託先一覧も収録。▼第3巻の「食品加工に生かす健康情報」に「健康情報のとらえ方」—フードファーディズムとは、「食物や栄養が健康や病気に与える影響を過大に評価したり信じたりする」こと。その視点からの研究の日本でのさきがけ高橋久仁子先生に、食品表示法や機能性食品制度がスタートした状況を踏まえて執筆いただいた。また、多くの食品機能性や栄養学の論文に当たりながら、その内容を客観的に評価する栄養疫学の考え方を佐々木敏先生にまとめさせていただいた。いずれも、健康情報を読み解くさいの導きの糸となる。▼注目の事例続々—特製「生しらす丼」が大人気の茨城県大洗町漁協「かあちゃんの店」（1巻農家・農村レストラン）、5巻には高名な調理人と連携して調味食品を製造し、レストラン開業も計画する鳥取県北栄町の前田農園、地元の伝統料理伝承に取り組む福岡県古賀市「まんま実～や」を収録。機械メーカーが始めた農産加工所が栃木県益子町の（株）トヨタ食品部（3巻）、JAとの連携で活動を広げる障がい者就労支援施設・和歌山県紀の川市のソーシャルファームもぎたて（5巻乾燥野菜・果実）。▼第6巻水産製品に魚介類燻製品総論を収録—魚介類の燻製品の動向、歴史、加工方法と特徴的な製法。



* 農文協のホームページ「ルーラル電子図書館」で「地域資源活用食品加工総覧」の概要がみられます。ルーラル会員になると本文データすべてを見るることができます。動画も入って目が離せないサイトに成長。ぜひ一度ご覧ください。（URL <http://lib.ruralnet.or.jp>）

第5巻のジュース・果汁の改訂、充実

●清涼飲料業界の生産動向

飲料業界は、円安で濃縮還元果汁の輸入価格が値上がりし、ここ2年は果実系・野菜系飲料の生産量は減少が続く。ニアウォーターなど水感覚飲料の時代といわれるが、濃厚な味わいの、農家によるストレートジュースも人気だ。イベント会場でも農家のジューススタンドは黒山の人だかりという。受託加工業者への依頼もジュースが多い。

●小さいジュース加工所の立上げのポイント

▼加工して保存できるメリットは大きい

事例にも登場する尾崎さんは、自身の加工所の経営だけでなく、コンサルタントとしてこれまで十数年の経験をもつ。これまで出会ってきた事例をふまえて、小さい加工所の立上げ方、ジュースの加工現場で起こる疑問と対策について執筆いただいた。

農家にとって、時期によって大量に生産される農作物を果汁やペーストにして保存すれば、別の時期に加工して販売できるから、経営のうえでメリットは大きい。

▼素材の見極めとこれを生かす技術

加工所の基本はそこで使う素材の見極めだ。も



写真1
農家ジューススタンドが評判

ちろん、劣化した素材であってもさまざまな添加物を加えることで加工品として完成した製品に仕上げることはできるが、青果販売をベースにした農家では、これは長い目でみてマイナス要因になる。青果と同じ味わいを求めるお客様の信頼を裏切ることになるからだ。本来の青果の味わいと味のトレンドを勘案した商品設計が欠かせない。飲料業界は水感覚飲料が主流のようにいわれるが、農家のつくるストレートジュースの濃厚な味わいは明らかに支持されている。

▼全体の動きを見通すこと—施設と態勢

加工施設をつくるさいのポイントは、全体の動きが見通せること。これは視覚的な問題だけではなく、作業にかかるメンバーがお互いの動きをわかっていることが大事だということでもある。熱いものを熱い容器に充填するともいえるジュース加工では、流れが滞らないことが大切で、そのため瞬時の判断と協力態勢がつくられていることが必要である。

▼果汁の飛沫＝カビ発生の防止には防水塗装

意外に気が付かず衛生上の原因になるのが、果汁の飛沫だ。思いのほか広範囲に果汁は飛ぶ。天井まで達していることもあり、腰板を規定の高さに設置していても、これはカビの原因になる。おすすめは天井までの防水塗装である。

▼パワフルな機械を導入する

加工機器は、小さい加工所なのだからと、はじめから小さいものにしないほうがよい。当初の想定を上まわる能力の機器を導入する。加工業が業務になると、自然に加工量も増えてくるので、能力に余裕をもった機器の導入をすすめたい。

▼事故を防ぐためにもラインロスを残さない

設計にもかかるが、配管や機器のなかに果汁が残ることは極力さけること。これは単に素材原料の無駄遣いを減らすというにとどまらず、残留果汁による衛生事故を引き起こさないためにも大切である。機器の選択でも最小単位にまで分解できる機器を選ぶようにしたい。



写真2 充填装置も最小単位まで分解できる機器を

このほかにも、容器選択や、加工技術、個性ある製品づくりなどについても、尾崎さんの経験をまとめていただいた。

●現場でおこる疑問にこたえる Q & A

ジュース加工の現場でおこる疑問に、自身の経験をもとに尾崎さんにQ & A形式で回答をいただいた。甘味のない原料を加工するにはどうしたらよいか、容器選択のポイントはどこか、全体の作業が確認しにくい、施設の仕切りをどうしたよいか、果汁などの飛沫対策はどうするか、年末繁忙期なのに容器が足りない、作業着について注意することは何か、充填機のカビ対策はどうするか、使っていないはずの道具にカビが生えた、味を濃厚にしたい、充填打栓で気をつけることは何か、などにこたえる。

●容器選択の着眼点

農産加工の容器相談にものっているメーカーの(株)衛藤の衛藤社長に、小規模な農産加工を前提にして、ジュースやジャムの容器選択について執筆いただいた。安全性、選択の幅の広さ、生産量と生産効率などいくつかの視点がある。世の中



写真4 品種の違いを生かしたトマトジュース

はペットボトル全盛といえる状況だが、ペットボトルは大量生産、大量販売の大手の話。設備投資や生産量、最も重要な安全性から考えて、小規模な農産加工ではびんとキャップが最も適切な選択といえそうだ。

●特徴的なジュース

▼有機栽培 7品種を寄せてのトマトジュース

北海道余市町の馬場農園では、1haのハウス30棟で、ミニトマト7種のほか大玉・中玉トマトを有機栽培し、年間7~8tをジュースに加工する。

長期多段どり栽培で、市場が盆休みの間出荷できない滞留分を生かそうと始めたジュースづくり。無塩の指定がないかぎりは0.1%の塩を添加する。これがトマトの旨味を引き出す隠し味。イベントでは、青果販売はもちろんだが、主宰するトマトだけで煮込む「トマト鍋」も大好評。

▼完熟を生かす「樹熟(きじゅく)」トマトジュース

鳥取県西部の日南町でトマト栽培を続ける池田尚弘さんの場合は、完熟して出荷できないトマトを廃棄せずにうまく活用したいと、ジュース加工



写真3 いたずら防止の仕組みが付加されたPP(プルファー・プルーフ)キャップ(左)と樹脂ヒンジキャップ(右)

を始めた。完熟しているから味はいい。樹上完熟させたトマトを「樹熟（きじゅく）」トマトと名付けて販売。ただ、完熟トマトは収穫時期の判断がむずかしい。「明日は破裂するかな」という日に収穫する。お客さんからは「トマトサラダを嗜まずに食べたような味」と評判になり、新聞でも報道され、注文が殺到した。

▼豪雪利用の雪下にんじんジュース

新潟県の津南町は、標高400m、冬は3mを超す豪雪地帯として知られる。1983年のこと。11月出荷を控えた秋ニンジンが大雪に見舞われ、雪はそのまま根雪となってしまった。春になって雪の下から掘り出したニンジンは、臭みがなくとても甘いことがわかった。以来これを「雪下にんじん」として特産化している。雪下にんじんは、アスパラギン酸やグリシンなどの遊離アミノ酸の含有量でみると、一般のニンジンの数倍、しかも香氣成分も多いため、味がよく香りもたかいことが研究上も実証されている。JAとしては、青果だけでは出荷時期が限定されることから、ジュースにして通年出荷できるようにした。今の200mlびんなら、ちょうどMサイズのニンジン2本分。

2003年に製造を始めたころは720mlびんを使っていたが、これでは一部の人には受け入れられない。そこで、200mlびんにして飲み切りサイズにしたところ好評で、販売量は倍々で推移しているため、生産量を調整しなければならないほど



写真5 大きさで4つに分けて搾汁するスペイン製の搾汁機

になっている。

▼スペインのカンキツ類「クレメンティン」のジュース

佐賀県太良町にある田島柑橘園&加工所の田島彰一さんは、国内ではほとんど生産されていないスペイン産のカンキツ類「クレメンティン」を導入し、青果販売のほかジュースでも販売している。糖度は13~16度ときわめて高く、香りも田島さんがほれ込むほどの芳香。このクレメンティンの旨さとこれを搾る搾汁機が評判で、日経新聞の夏のジュースランクのトップに躍り出た。今は、ストレートジュースのほか冷凍ジュースやアロマオイルの開発まで広がっている。

▼カシスジュース

農水省の地理的表示登録の第1号が青森のカシス。スグリともよばれ、粒が小さいので採入れに手間がかかる。JA十和田おいらせ直売の会「ひまわり」の代表小川真利子さんは、紫色になってきた実を摘み取る。2人で2時間半かけた収量は、5kgほどになる。これに砂糖を加えて焦げつかないように加熱濃縮し、水で割って飲むコンクタイプのジュースに仕上げている。

▼栽培農家7戸の生産を支える土佐文旦ジュース

高知県の特産カンキツ類である土佐文旦。仁淀川流域の越知町にある（株）岡林農園では、集落の7戸が栽培する土佐文旦栽培を支えようとジュース製造に乗り出した。土佐文旦の甘味は、果糖を中心しているため、後味もさっぱりした甘さのジュースになっている。カンキツ類の生産が日本一の高知県では、栽培農家の高齢化対策が課題



写真6 青森のカシスジュース



写真7 土佐文旦の稔り

になっているが、少ない後継者をささえる加工活動が続いている。

▼山間地に生きる 100 種の野草の酵素ジュース

長野県の天竜川南部にある阿南町。その集落人口 250 人の山間地に住む西川さん夫妻。地域の数百を超える野草の名前はもちろん、その効能もよく知る夫妻は、毒草以外の地域の野草を、酵素によってジュースにし、健康飲料として活用している。周囲の人たちにも評判で、公民館では西川さんを囲んで薬草講習会なども開催している。執筆は、阿南町の集落支援員で、二人に会って強く惹かれたという 20 代の飯野悠子さん。

▼「飲む枝豆」枝豆ジュース

埼玉県東松山市の大東文化大学国際関係学部では、隣接する鳩山町と連携して在来大豆の振興に携わってきた。宇宙飛行士の若田光一さんに宇宙へ持参してもらったのが縁で、鳩山在来大豆は「宇宙大豆」と呼ばれるようになった。大豆栽培は話題性もあって広がったが、近年農家の高齢化のなかで栽培も減り耕作放棄地も出てきた。そこで、「大豆のアジア学」研究班を指導する新里教授は、学生や鳩山町産業課、県農業振興事務所などの力もかりて、枝豆ジュースを開発した。大豆として収穫する前の枝豆なら、高齢者の負担も比較的軽くなる。ジュースにするには、色合いと味の安定化のために合わせる素材が大切。さまざまな材料で試行錯誤を繰り返す。ここは読みどころ。その結果、エダマメ、小松菜、ミズナを配合し、さらに物語性を加味するために、養蚕の盛んだった鳩山に因み、桑の葉をプラスした。



写真8 樽に仕込む直前の各種の野草



写真9 これが「飲む枝豆」

●事例—職彩工房たくみ農産加工所

十数年にわたる農産加工のコンサルタントの経験を経て、受託中心の加工所を始めた福岡県の(有)職彩工房たくみ、尾崎正利さんが登場。尾崎さんは九州の果樹農家が自前のジュースに志向を強めていることに着目し、自ら始めたジュースの受託加工に自信を深めている。

受託加工者としては、初めての依頼人の場合、持ち込まれた素材をよく吟味する。扱い方や処理方法を文献で調べたり、各地の加工仲間に問い合わせたりして、製法と作業手順のイメージを描く。場合によっては、依頼人に試作品を味見してもらってから加工にかかる。もちろん 2 年目になれば前年より品質アップをはかるようにしているが、

農家の持ち込む素材の状況は、年による変化もあり、常に一定の品質を維持することのむずかしさを感じる。これまで11種くらいの樹種に取り組んできたが、たとえば梨のジュースは濁（おり）が出る。これは食物繊維なのだが、見映えはよく

ない。フィルターで除去することはできるが、梨らしい味が薄くなることも否めない。依頼人の農家とは相談になるところだ。素材の見極めと製品の仕上がり。そこに心を碎く尾崎さんの姿勢が農家の信頼を広げているようだ。

第3巻の「食品加工に生かす健康情報」に 「健康情報のとらえ方」を新設

●フードファディズムと栄養疫学から

「食物や栄養が健康や病気に与える影響を過大に評価したり信じたりする」のが、フードファディズム。日本でフードファディズム研究のさきがけである高橋久仁子先生に、食品表示法や機能性食品制度がスタートした状況を踏まえて執筆いただいた。

ラットの実験で、ニガウリの果肉乾燥粉末を与えた結果から「ニガウリには血糖値を下げる機能性成分が含まれている」との研究がある。ただ、「ラットに与えたニガウリ量を体重50kgのヒトに換算すると、生のニガウリ9.5kg相當になる。これはヒトとしての常識的な摂食量とはかけ離れているといわざるを得ない」。成分だけでなく、問われるべきは、具体的な食事の内容であり、その摂食量からみれば、ほとんど「機能性幻想」にすぎないことが多いことが明らかになる。

食品の栄養成分や健康機能性成分についての研

究論文に数多く当たりながら、その内容を客観的に評価する栄養疫学の考え方を、第一人者の佐々木敏先生に紹介いただいた。「どの栄養素や物質をどのようにどのくらい摂取すれば、健康状態はどのような影響を受けるか、そのような健康効果があるか、それを検証するのが栄養疫学研究」である。たとえば、ブルーベリーと目の健康についての研究論文を検索し、7本に絞り込むことができた。その内容をみると、①対象者の人数や特徴が異なる、②機能性物質のアントシアニンなどの摂取量・期間・方法が異なる、③目の機能の検査方法が異なる、④研究結果が異なることから、栄養疫学研究の立場からは「まだよくわかっていないう」といわざるを得ないと結論している。

フードファディズムの視点や、栄養疫学の論文分析手法は、今後ますます喧伝されるであろう健康情報を読み解くさいの導きの糸といえる。

注目の事例も続々

●茨城県の大洗町漁協「かあちゃんの店」

茨城県の大洗町漁業協同組合の婦人部が、2010年に始めたレストラン「かあちゃんの店」。東日本大地震では津波にも見舞われたが、いち早く復興に取り組み、いまや再び長蛇の列のお客さんを迎えている。とりわけ特製「生しらす丼」が大人気。しらす丼なら静岡などでも食べられるが、大洗のしらすは「凍結生しらす」という県の水産試

験場が開発した技術を使って、通年で鮮度のよい素材を利用することができるでの味は抜群だ。大洗町では、かあちゃんたちが望む「浜のにぎわい」がかえってきている。

●鳥取県北栄町の前田農園

2016年10月に地震に見舞われた鳥取県北栄町は10月末現在余震が続いている。余震の鎮静化と一刻も早い復興を願うばかりだ。この北栄町で、



写真10 人気の生しらす丼



写真11 前田農園の調味食品

伝統のスイカとナガイモを中心に農園を営む前田修志さん。前田さんは全国でも名を知られた鳥取生まれのシェフ松下銀次郎氏と組んで調味食品の開発製造に取り組んできた。全日空の機内食にも取り上げられ、ネットでも人気の製品。前田さんは、これからは、中央でなく、各地域がその土地にある普通の食材を使って、「おいしく調理できる力」をこそ蓄えるべきだ、という。農家からの食材に品質の高さをもとめるだけでなく、普通の水準の農作物であっても、それを「おいしく食べられる調理技術」があれば、地域は自立できるというのが持論だ。だから、前田さんの加工所で働く女性職員は、みな銀次郎シェフの調理講習を受け、将来的には自立して起業できる力をつけられるようにと奨励されている。今前田さんは、銀次郎シェフの力も借り、レストラン開業にむけた計画を進めている。震災を乗りこえて、レストランの無事開業を祈りたい。

●福岡県古賀市の人気店「まんま実~や」

白い玉ねぎドレッシングは絶品だった。地域農業の女性ビジョンを描き、地元の伝統料理の伝承にも取り組む福岡県古賀市の女性グループ「まんま実~や」の製品だ。古賀市はかつて、カンキツ類の産地であり農家の大方はカンキツ類を栽培していたという。その後企業誘致もすすみ、兼業農家が増える一方、混住化による新住民も多くなり、かつての伝統食もしだいにつくられなくなってしまった。「まんま実~や」に集った13人は、地域の将来を見通した「農業女性ビジョン」を描き、郷土食の「らぶ」や「石瓦煮」などを見直す製品を



写真12 全員の力の結集を象徴する弁当づくり

開発してきた。女性として農業委員を経験したメンバーがいることで商工会や大手企業との連携にも積極的で、ハウス食品と提携したカレーを開発するなど事業家としても辣腕をふるっている。

今回は早朝6時から午前10時過ぎまでかかる惣菜弁当づくりを取材。弁当はメンバーの総合力によって生み出されるものであって、手づくりのおかず惣菜がしだいに弁当の容器に盛りつけられていく過程を追っていると、気分の高揚と達成感の大きい一品であることを実感した。

●栃木県益子町の（株）トヨタ食品部

栃木県益子町にある（株）トヨタはもともと精密機械のメーカー。「たまごっち」などの製造にもあたってきた。現会長の昌昭さんは、従業員の退職後再雇用を考えるなかで、ブルーベリー農園管理を起業。さらに、農産加工受託事業を創設。農家の委託に応じてジュース、乾燥粉末、ジャムなどを手がける。現在70代の昌昭会長は若いころに地元の農協に勤めた経緯から、地域農業や農



写真13 手間の軽減を考えて改造した搾汁機

家にプラスとなることで、地域の農家を支援できることを、と考えている。

イチゴ産地として「とちおとめ」の生キャラメルに取り組んだときの問題は、切断機だった。どうしても刃にキャラメルがついてうまく切れない。どこに尋ねても教えてくれない。解決してくれたのは会社で使ってきた超音波切断機だった。機械屋の経験が生きた。

搾汁機も普通は素材を上の穴から投入して、専用の器具を上から差し込んで押し下げる形式のもの。これを改良し、ふたをしておけば下からの圧力で搾汁が進むようにした。これで搾汁には、人が掛かりきりにならなくてもよくなった。

●和歌山市のソーシャルファームもぎたて

一麦会は、知的障害、精神障害、身体障害などをもつ人たちの就労支援、雇用確保をめざして活



写真14 トレーに並ぶ乾燥前の柿

動している。クリーニング業から始めて、2000年以降は食品製造にも取り組み、屋内作業に耐えられない場合には屋外の農作業にも取り組むなどしながら、地域にある中小企業家同友会や農業団体との提携も進めてきた。

一麦会傘下の「ソーシャルファームもぎたて」は、キウイフルーツやイチゴのジャムからスタートしたが、加工販売の安定したベースは、JA紀ノ川との連携による「あんぽ柿」の生産だった。ソフトな食感の干し柿の一種であるあんぽ柿は、贈答品としても知られている。ジャムの加工からワンランクアップを狙い、自立支援基盤整備事業の導入を検討していた折に、カキやウメの活用促進をはかりたいと計画していたJA紀ノ川との連携が成立したのである。

こうして規格外のカキを安定して活用し、あんぽ柿の大量生産に取り組むことができたため、経営は安定し、一麦会から独立した経営体となることができた。現在、10人の障がいをもつ就労者に、平均時給731円の最低賃金を支払い、障がい者の自立へつながる経営の展開ができつつある。

第1巻に食品表示法概要と委託加工先一覧を収録

●食品表示法の概要を収録

これまで食品表示については、「食品衛生法」「農林物資の規格化及び品質表示の適正化等に関する法律（JAS 法）」「健康増進法」の三つの法律により、それぞれに表示方法が規定されていた。2009年消費者庁発足を機に、2011年から表示一

元化検討会が開催され、2013年に一本化した食品表示法が成立し、2015年4月から施行された。今回の追録では、消費者庁の当時の検討会座長で食品表示検査協会代表の池戸重信氏に概要を執筆いただいた。

●農家と委託加工一小池手造り農産物加工所の考え方

長野県飯田市の小池手造り農産加工所（有）の小池芳子さんは、農産加工30年を超えたベテラン。農家からの受託加工にも取り組み、今や3,000戸を超える農家からの依頼を受けている。受託加工業者としての小池さんの思いをまとめていただいた。

農家からの依頼は、いくつかのケースがある。一つ目は予想以上に生産量があがって農作物がさばききれない場合。こうした時には、希望の加工

品にすべく受け入れる。ただ、このケースは質がよいものが多いから農家の生産額が上がるのであれば、加工品にせず青果での販売もすすめている。二つ目は農作物が収穫前に被害に遭ってしまったような場合だ。できるだけ使える原料を生かして、加工品の製造によって農家の収入減少を食い止めるお手伝いをする。三つ目は、直売所が増え、多様化する農家の販売品のなかで、地域ブランドの加工品や自分のオリジナルブランドを開発したいという相談である。いずれも、農家経営を経験し、農家・農村とともに生きてきた小池さんならではの視点からの対応が、相談者に好評だ。

●資料に農産加工 委託加工先一覧を収録

記事の後に、「農産物 委託加工先一覧」として表にし、全国60社あまりをリストにした。

第6巻の水産製品に魚介類燻製品の総論を収録

輸入品の普及で、近年スモークサーモンもファーストフード店に並ぶ状況になった。地魚活用に向け燻製品も視野に入れたいところ。今回は魚介類の燻製品総論を愛媛県産業技術研究所の平岡芳信氏にまとめていただいた。

■「地域資源活用食品加工総覧」追録第13号の内容

第1巻

- 地域条件を生かす経営戦略◆販売・提供タイプからみた経営戦略／委託加工による加工品の多様化と地域内連携／農産加工 委託加工先一覧
- 営業許可、各種関連法令◆各種関連法令と経営、販売の注意点／食品の規格や品質、安全性の表示と各種法令 食品表示法
- 事例◆農村・農家レストランの展開
茨城県・大洗町漁業協同組合 かあちゃんの店

第3巻

- 食品加工技術の展開と地域食品加工の独自性◆事例
ジュース製造機器の選択 栃木県・株式会社トヨタ食品部
- 食品加工に生かす健康情報◆健康情報のとらえ方 食、健康情報をとらえる視点／フードファーディズム—食関連健康情報と機能性幻想／栄養疫学

第5巻

- 惣菜◆事例
塩こうじを使った野菜の発酵調味料や果実ソース 鳥取県・前田農園／惣菜、ドレッシング、ジャムほか
福岡県・まんま実～や
- 乾燥野菜・果実◆事例
あんぽ柿ほか 和歌山県・社会福祉法人一麦会「ソーシャルファームもぎたて」
- ジュース・果汁◆製品開発の着眼点／生産・消費動向と着眼点
◆加工方法と施設・資材◆加工方法／加工の原理と工程■ジュース加工の現場で起こる疑問と対策
◆加工方法／施設・資材の選択■小さい加工施設立上げのポイント
◆包装方法■容器の選択一小規模加工場での容器選択の着眼点
◆特徴的な加工品と加工方法／枝豆ジュース「飲む枝豆」／トマトジュース—有機栽培の7品種を加工に合わせて自在に活用／「樹熟（きじゅく）」トマトジュース—出荷できない完熟ものを「トマトサラダを嗜まずに食べたような」味に／「雪下にんじん」ジュース—豪雪活用で甘味・旨味・香りが増す／カンキツ類クレメンティンのジュース／果汁100%カシスジュース／土佐文旦ジュース—果樹栽培を支えるジュースづくり／100種の野草の酵素ジュース
- ◆事例 ストレート果汁ジュース 福岡県・有限会社職彩工房たくみ農産物加工場

第6巻

- 水産製品◆燻製品◆魚介類（燻製品）
- ◆製品開発の着眼点 生産・消費動向と着眼点／食文化・伝統技術に学ぶ／食品としての価値と製品開発
- ◆素材選択と製品開発 素材選択◆加工方法と施設・資材 加工方法◆特徴的な加工品と加工方法／よく使われる素材である特徴的な燻製品8種のつくり方