

2018年版 ~追録第15号・利用案内~

地域資源活用 食品加工総覧

全12巻 150,000円 分冊販売不可

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、澱粉、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、雑穀、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 畜産・水産・昆虫・非食品資源

■今追録の内容

- 第1巻 〈各種事業とその利用〉各都道府県の「食品加工関連研究テーマ一覧〈営業許可、各種関連法令〉加工所立上げのための準備と手続き
- 第2巻 〈食品加工の販売戦略〉地域の拠点＝農産物直売所活性化5つのポイント〈顧客展開と安定販売〉離乳食〈食品加工場の経営管理の実際〉輸送経費の考え方
- 第3巻 〈素材の選択と加工技術〉農産加工に適した副素材(調味料)の選択〈単位操作からみた加工機器・技術と展開〉オオムギ10kgから対応できる小型精麦機
- 第5巻 〈漬物〉製品開発の着眼点/生産・消費動向と着眼点〈ジュース・果汁〉特徴的な加工品と加工方法 介護体験から生まれた「いとしのスープ」
- 第7巻 〈味噌〉特徴的な加工品 手づくり加工所で始めたおかず味噌・しそ巻/自家製のこうじたっぷりの甘い味噌、菓子類にも活用〈菓子類〉特長的な加工品 12㎡の工房で始めた柚子シフォンケーキ
- 第9巻 〈イネ〉ダイレクト Gel 転換技術による新たな米の物性と製品開発/米 Gel 製品ライスジュレの製造と販売/ご飯ペーストマイピュレ利用の各種料理〈オオムギ〉大麦β-グルカンのもつ機能性/オオムギを粉にしてパンに菓子に〈サツマイモ〉加工の歴史・動向と農村加工 近年のサツマイモブームを分析する

●追録第15号の重点●

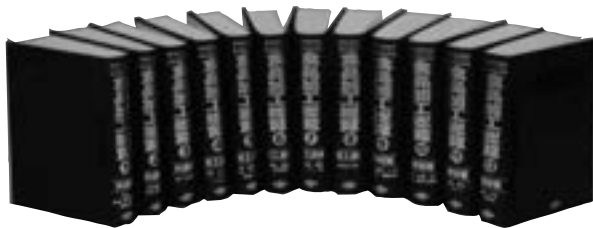
▼小さい加工所の取組み 「小さい加工所を立ち上げるまでに必要な準備や手続き」(第1巻)のほか、第7巻の菓子類に「12㎡の工房で始めた柚子シフォンケーキ」の島根県美郷町の山根信子さん。味噌に収録した「補助金なしで自宅の一部を改装してスタート」の宮城県大崎市の浦上和子さんは、しそ巻とおかず味噌で今や売上げ4,000万円に。第5巻には夫の介護から生まれた野菜スープ「いとしのスープ」の福岡県朝倉市の福丸未央さんなど

▼若い世代の発想が生む新たな取組み 地元農家の野菜をベースに離乳食を製品化した滋賀県湖南市の「はたけのみかた」の取組み。宅配業者の料金値上げが続くなかで、配送費用を路線バスの発想で安くした静岡県の「やさいバス®」も収録

▼米ゲル化食品第2弾と人気のオオムギ加工品 (第9巻) 開発者自身が特許技術の米ゲル商品の原理を解説。初の米ゲル素材メーカー「ライステクノロジーかわち」によるさまざまな加工可能性、ご飯ペーストのマイピュレを使った料理のレシピも。β-グルカンの健康機能が注目されるオオムギでは、開発された「10kgからできる小型精麦機」、福島県喜多方市でムギ類全般の加工をめざす「食工房」青木さんの大麦パン・大麦ビスケット

▼サツマイモ・直売所・調味料 「近年のサツマイモブームを分析する」(第9巻)「コミュニティビジネスの拠点としての農産物直売所活性化の5つのポイント」(第2巻)味をよくするための副素材を扱う「農産加工に適した副素材(調味料)の選択」(第3巻)

▼各都道府県食品加工関連研究施設のテーマ一覧を更新



*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」の概要が見られます。ルーラル会員になると本文データすべてを見ることができます。(URL <http://lib.ruraltetnet.or.jp>)

小さい加工所の立上げと実際の取組み

●いつまでに何をすべきか

一加工所立上げまでの3年間の工程表付き

農産加工を視野におく新規就農者が増えているという福岡県筑前町の尾崎正利さん。ここ十数年農産加工の現場で、加工の技術や経営にかかわる相談に応じる仕事をしてきた尾崎さんは、コンサルタントであり、自身も「職彩工房たくみ」という農産加工所の経営者でもある。その尾崎さんに「加工所立上げのための準備と手続き」と題して「お金をかけずに信頼される加工所を目指す」を基本コンセプトに、自身の経験やこれまでの相談ケースを念頭に執筆いただいた。事前の計画や想いを具体的に、技術はやったことがある人に聞く、資格取得は体系的に学べるチャンス、お互いの作業状況がわかるレイアウト、機器の選択は作業性・分解可能性などをもとに、自社製品をアピールして販路づくり、などの見出しが並ぶ。そのうえで、これからの農産加工は素材感を打ち出す加工品をつくるべきだという。素材生産に最も近いところにいる農家の農産加工は、素材の魅力を最大限アピールできるからだ。加工所立上げまでの3年間の工程表（表1）もあり、いつ何をどう進める必要があるかが一目瞭然。農産加工に取り組みたいという漠然とした思いを整理するには、うってつけかもしれない。

●4坪（12m²）の加工所で、あるいは

自宅一部改築で……農産加工をスタート

小さい加工所を立ち上げた人々も登場する。第7巻の菓子類には、「12m²の工房で始めた柚子シフォンケーキ」の山根信子さん。島根県美郷町の役場を退職後に小さな加工所をスタートさせた。子どもたちが小さい頃にいっしょになっておやつをつくったという山根さんは料理加工好き。50年前にユズの菓子をつくってくれた母の記憶からうまれたのが柚子シフォンケーキ。執筆後も、薬草入りのシフォンケーキをつくって奈良県の薬膳大会にも参加しているという元気なお母さんだ。ケーキ型に入れて焼き上げたシフォンケーキを冷ますには、ウイスキーのびんにケーキ型を逆さに差し込んで冷ますのがおすすめという。



写真1 柚子シフォンケーキの生地を冷ます

表1 農産加工所開設までに必要な事柄とおよその工程

| 開業までの時間 | 必要な資金量 | 必要な事柄 | | | | | | |
|---------|--------|-----------------|----------|------------|----------|------------|---------|----------|
| | | 事業の構想・計画 | 技術・知識の取得 | 加工機器・備品の確保 | 加工所の建設 | 資金計画 | 保健所との協議 | 人材の確保、育成 |
| 3年前から | 小 | 視察など | 加工技術の学習 | 情報収集 | 業者の選定 | 資金確保 | 情報収集 | 事例に学ぶ |
| 2～3年前 | 小 | 再チェック | | 情報収集 | 環境影響対策 | 融資や補助制度の検討 | 許可申請協議 | |
| 1～2年前 | 大 | 事業と資金の計画の照らし合わせ | 研修など | 訪問視察 | 着工・建設 | 必要申請手続き | 許可申請 | 責任者講習 |
| 6か月～1年前 | 大 | | | 選定・発注 | 進捗状況確認 | 追加措置の検討 | 基準への対応 | 人材確保、研修 |
| 3～5か月前 | 大 | | | 選定・発注 | スケジュール調整 | | | 責任者講習 |
| 1～2か月前 | 大 | 活動開始 | 試作作業開始 | 完成、据え付け | 完成、引き渡し | 資金に基づく稼働 | 許可取得 | 工程での研修 |
| 1週間前 | 小 | | | 稼働開始 | 補足工事実施 | | | |

注 必要な事柄の内容を省略して転載。詳細は本文参照のこと

同じく第7巻の「味噌」に収録した「補助金なしで自宅の一部を改築してスタート」の宮城県大崎市の浦上和子さんは、しそ巻とおかず味噌が好評で、今や売上げ約4,000万円になっているという。養豚と水田の複合経営農家の浦上さんは、夫と役割分担してパイプハウスを新設して野菜栽培担当となったが、まもなく夫の両親の介護に明け暮れることになった。介護に時間をとられるなか5年間というもの、野菜に手をかけられず、病気害虫にやられた野菜を畑にすき込むことも多かった。見かけが悪いだけで捨てられる野菜を何とかしたい、経営にもプラスになる加工にしたい……その思いは、介護生活が終わったのちに、グループでの加工に取り組み、やがては自ら加工所を立ち上げる原動力になった。補助金は一切もらわない主義の和子さんは、実家取り壊しの廃材と農協から200万円の融資を受けて物置を改造した加工所をつくった。漬物・惣菜・菓子類販売の資格を取って始めた加工は、草もち、かきもちとカボチャ蒸しパン、そして自家製味噌の「しそ巻」が評判となり看板商品に。一方で、各種のセミナーや商談会にはできる限り参加。人のつながりを大事に広げてきた。その甲斐あって、いまは17店舗のスーパーで販売している。加工セミナー仲間のつながりが販路を拓いてくれたとの思いが強いという。「地域とともに歩む農産加工所」が身上。

●夫の介護から生まれた「いとしのスープ」はじっくり販売

第5巻には夫の介護から生まれた野菜スープ「いとしのスープ」の福岡県朝倉市の福丸未央さんが登場。この野菜スープは人生最期の時まで夫が味わったもの。ニンジンとトマトのほかコマツナに梨をあわせたスープも製品化した。ニンジンはカンキツを加えると発色がよくなる。小松菜のスープは、コマツナのクセが強く、コマツナの味を残しつつも飲みやすいスープにするために苦心した。現在の利用者は、介護される患者が1割、あとの9割は患者の家族だが、注文してくれる相手のおかれている状況などをじっくり聞きながら製造していくという販売方法にも細かな配慮がなされている。これは夫を看取った著者ならではのものといえる。コマツナに梨の組み合わせなど、斬



写真2 野菜スープ各種製品

新たなアイデアの製品開発は冒頭で紹介した尾崎さんの提案。常温保存で2年間の賞味期限をもつ商品になった。

●子どもがきっかけで専業農家に、さらに味噌加工からスイーツへも

国連では、世界の農業は小さい家族経営が支えているとして「家族農業の10年」が採択された。家族のくらしが経営のベースである家族経営農家。第7巻収録の福井県の「あさひ愛農園」の寺坂さん一家の場合も、障がいをもつ長男の誕生が、健康な命と健全な食物を考える契機となり、専業農家の道を歩むことになった。冬だけ「こうじ」を販売していた兼業「こうじや」は5haを超える水田専業農家へ。その後冬場は味噌づくりにも取り組み、いまでは味噌づくり体験と販売を結びつける工房として知られるようになり、若者にも人気。さらに三男が、自家製味噌をベースにしたスイーツに取り組み、味噌を使ったプリン・チョコブラウニー・シフォンケーキの人気は上々。「人を愛し、地域を愛す」をモットーに掲げる、まさに家族総出の農家複合経営の愛農園である。



写真3 みそくるみシフォン

若い世代の発想が生む新たな取組み

—離乳食・やさいバス[®] (第2巻)

期せずして今追録には、若い世代の取組みが収録された。彼らが着眼したのは、離乳食と配送の経費。今年も台風・豪雨・地震などの災害が続いたが、その被災地でも切実なもののひとつが乳児の離乳食だったときく。またネット販売の一方では、配送コストが上がり、負担感が強くなっている。

●乳児をもつ母親目線で地元農産物を離乳食に —学生起業の(株)はたけのみかた

地元農家の野菜をベースに離乳食を製品化したのは、滋賀県湖南市の「はたけのみかた」。京都市の龍谷大学政策学部在学中に、地元農家の野菜を直売する活動を経験するなかで出会った妊娠・出産・子育てに直面している若い母親たち。彼女たちは、はじめて自分以外の命に責任をもつという意味で、食への意識関心が飛躍的に高まっている。ただ、多忙なため、やむを得ずわが子に市販のベビーフードを与えている母親が非常に多い。この若い母親たちのジレンマを発見し、それを解決する力が、手間暇かけて育てられたおいしい有機野菜に秘められているのではないかと考えたという。「手間暇かけてつくられた有機野菜は、広く世間一般に対してではなく、本当にその野菜を求めている特定の層、特に子育て世代との親和性が高い」という認識である。こうして産婦人科、管理栄養士、母親たちとの意見交換、小規模な有機農業の生産者とネットワークをつくり、商品化に進む。商品コンセプトは「農家の顔が見える県産の原材料」「旬をとりこむ商品ラインナップ」



写真4 manma 四季の離乳食

である。加工手法としては、レトルトパウチを導入し、無菌検査のほか完成品の2週間の恒温検査を導入するなど安全面に細心の注意を払った。オンラインストアをはじめ小売店にも置いてもらうようにしているが、特徴的なのは、赤ちゃん連れの母親を歓迎するレストランやカフェでも扱ってもらっていること、中身の見える透明なパッケージ、祖父母からのベビーフードのギフト市場にも参入していることなどである。現在はベビーフードから、子どもたちの次の生育段階での製品開発に取り組んでいる。

●乗合路線バスの発想で配送費を安く

—「やさいバス[®]」を生んだ

産業用機械のエンジニアだった若い女性が、農業分野に参入して、生産改革、流通改革、教育改革にかかわる事業を展開すべく会社を立ち上げた。静岡県牧之原市にあるエムスクエア・ラボである。その流通改革での取組みの一つが「やさいバス[®]」。どのようなシステムなのか。基本は生産農家と購買者が直につながる。直につながり、通常流通にのりにくい野菜が届く。飲食店が野菜にかかる経費を1.2倍にして、野菜の鮮度と品質アップを提案。ただ、この野菜への投資は経費全体からみれば微々たるもの。それで店のファンが増えることに、店長さんたちが気づき始めた。いい感じに直売ルートは広がり始める。

ところが、4年前くらいから、配送コストが上昇の一途をたどり、1箱当たりの野菜の値段と配送賃が逆転する状況になりつつあった。今では、2,000円ほどの野菜を静岡から東京へ送ろうとすると、定価で2,000円以上の費用がかかる。そこで、注目したのがミルクラン。これは巡回集荷といわれ、製造業者自身または委託輸送業者があらかじめ決められたルートに沿って発荷主を回り集荷するもの。さいわい静岡県西部地域はスズキやヤマハなど輸送機器産業があり、部品メーカーからの荷物を共同配送していることを知り、野菜も

共同配送すればいいと確信をもった。物流会社数社や卸会社、行政や金融機関と協議会を立ち上げ、実現可能なプランを県の実証事業としてたためすことができたのが2016年度。人が乗るバスのように、野菜が決まった集配所でバス（冷蔵トラック）を乗ったり下りたりする（集荷、配達される）仕組みをつくり、試験した。使用するトラックはもちろん冷蔵車で、運賃は1箱当たり350円。バス停まで取りに行く手間はかかるものの、宅配便のドアツードアの運賃はクールで2,000円以上にもなるから、経費削減が可能になる。「やさいバス®」を使用した結果、購買者側の飲食店では調達コストを2%削減、生産者側は10%も削減でき、さら



図1 やさいバス®の時刻表

に、出荷したその日に届けることもできて品質向上も果たすことができた

米ゲル食品の第2弾 健康機能性で人気の オオムギを粉にして菓子にパンに (第9巻)

●開発者の杉山純一氏自身による特許技術の

「米のダイレクト Gel 転換技術」の原理と展望

米を、損傷澱粉率を下げた製パン適性のある微細粉にするのはコストがかかる。これに対して、米粉にしないで、高アミロース米（通常炊飯するとばらばらの米）を炊飯して高速せん断攪拌（ミキサーなどもこの分類に入る機器）して、よく跳ねるゴムボール状のものからゼリー状まで、幅広い形状をもつ食素材としたのが、「ダイレクト Gel 転換技術」。その開発者である杉山氏が、この「米ゲル」素材のメリットについて執筆している。米ゲルパンは経時変化が少ないので、3日たっても硬くならない、製粉から米粉を捏ねる過程が不要になり工程上も簡略化できる、素材に混ぜ

込むことで離水が起りにくく日持ちがよくなる、油を減らして調理加工できるのでカロリーも減る、コムギを米に置き換えればアレルギー低減効果もある。さらに絞り出し・打ち抜きなどの成形方法に対応できることもメリットである。

●初の米ゲル素材メーカー

「ライステクノロジーかわち」

食品加工の素材として米ゲルを量産化しているのが、茨城県河内町の「ライステクノロジーかわち」。この事業による地元農業生産者の収益向上をめざし、地元の農業法人2社の出資のほか、ヤンマーアグリイノベーション50%出資で2016年に設立された。グルテンフリー製品として製菓製パン、麺類市場のほか、アイスクリーム・添加物



ヒメノモチ

コシヒカリ

モミロマン

写真5 品種により異なる米ゲルの性状

表2 ライスジュレの活用例

| ライスジュレを利用した商品 | 利用の仕方とその効果 |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 生クリーム大福餅 | もちもち感。クリームは離水しにくい |
| グルテンフリー無添加食パン | しっとり感保持。口溶けもよい |
| 焼き菓子グルテンフリーフィナンシェ | 米粉に加えて米100%の生地。しっとり、もちもち感持続 |
| グルテンフリーカレーパン | 水分がパンに逃げないカレーパン |
| グルテンフリー豆乳クリームシチュー | 豆乳が分離しない。とろみ強い |
| ドレッシング | 安定剤キサンタンガムの代替に |
| 冷凍餃子の皮 | 皮がしっとり、もちもち感持続 |
| うどんや中華麺の添加剤 | しっとり、もちもち感が持続 |
| 米粉100%クレープ | 生地の老化防止 |
| 冷凍チャーハン・冷凍ピラフ・冷凍おにぎり・冷凍ご飯への添加 | 炊飯米をコーティングするので白蟻化が起こらない |
| 米ゲル入りアイスクリームソフトクリーム | 添加すると、溶けにくい |
| グルテンフリーハンバーグ | つなぎに使用。肉汁が広がる |

注 利用の仕方とその効果の内容は省略して転載。詳細は本文参照のこと

フリー・スポーツ飲料・介護食・離乳食などの市場への参入が見込まれている。

●ご飯ペースト「マイピュレ」

米ゲルと同じ発想のご飯ペーストを「マイピュレ」として紹介した月刊「現代農業」を見て、米の料理レシピとしてまとめたのが、米生産トップ



写真6 ご飯と同僚の水をミキサーで混ぜてマイピュレをつくる



写真7 マイピュレを使った和カップケーキ
手前がきんぴら入り。奥が黒豆入り

の新潟県の長岡市在住の奥村万利子さん。今回はマイピュレを使った料理として、和カップケーキのほかに、トマトシチュー、ミルクスープ、ミニ食パン、生地なしキッシュ、スイーツグラタン、兜春巻きのレシピ7つを紹介している。マイピュレは残りご飯を温めて水や牛乳と一緒にミキサーで混ぜてペースト状にするもの。料理にコク、粘りを与えるほか、小麦粉や油の代用にもなり健康的。ご飯と水とミキサーだけで家庭でも簡単にできる点も魅力。

オオムギ 10kg から対応できる小型精麦機, オオムギ粉で大麦パン、大麦ビスケット (第9巻)

1955年当時と比べ、2015年には日本人の穀物からの食物繊維摂取量は3分の1まで低下しているという。こうした状況下で、オオムギの食物繊維β-グルカンを中心とする健康機能性が改めて注目されている。血清コレステロール値の正常化作用、食後の血糖値上昇を抑制する効果、朝の食事が昼の食事の血糖応答や空腹感に影響するというセカンドミール効果、内臓脂肪蓄積抑制効果などが挙げられている。大妻女子大学の青江誠一郎先生に最新の知見を執筆いただいた。

オオムギ生産に関連しては、新たに「10kgから対応できる小型精麦機」を開発した宝田工業

の天野正明氏に同機の原理と性能を紹介いただいた。オオムギはコムギと違って脱穀段階では、穀皮や種子外縁部のぬか層が残っている。米の場合でいえば粳に近い。そこで米の粳すりにあたる「精麦」が必要になる。精白もかねて内皮も削り、食べやすい白麦にしていくのだが、これまではt単位でないと精麦できなかった。同社は240kgから対応できる中型とともに、新たに10kg単位で対応できる精麦機を開発した。

オオムギ粉を利用した加工品を開発している福島県喜多方市「食工房」青木幹雄さん。オオムギをコムギと合わせて大麦パンを焼いている。精麦

度を下げてオオムギの存在感を引きだしつつ、コムギでパン成形を可能にしている。オオムギは吸水がつよく捏ねていると粘りが強くなりパン成形ができない。そこで、コムギと混ぜて使うことにしたという。一方で、加熱するとまとわりつくよ

うな糊気はないので、ビスケットやクッキーにするとサクサク感のある食感が得られると考えた。砂糖など副素材選択やスープにオオムギを活かすなど学べる点も多い。自らムギの作付けをするなど、麦類全般と格闘する食工房に注目したい。

サツマイモブーム・直売所・調味料

●近年のサツマイモブームを分析する（第9巻）

近年のサツマイモブームの背景として、甘いしっとり・ねっとり系品種の普及、加工技術の開発と周年供給体制の確立、マーケティングとイメージアップ戦略の展開、自然な健康食品としても優れているサツマイモという認識の広がりをあげている。戦後も長く澱粉原料の位置しか与えられなかったサツマイモが、近年では加工食品の素材として広く認知され、これに見合う研究開発がされてきたことが、このサツマイモブームの本質であることがわかる。

●コミュニティビジネスの拠点としての農産物直売所活性化の5つのポイント（第2巻）

ポイント1は顧客（消費者）との交流活動を徹底する、ポイント2は出荷者には、新知見を得られ、所得が向上し、張り合いをもてること、さらに担い手も育つというメリットがあることに気づいてもらう、ポイント3は、レストラン・カフェなど複合化して気軽に集まれる場にする、ポイント4は、農協の場合なら准組合員も生かすこと、ポイント5は、新しい社会活動ともいえるもので、災害時活動、買い物弱者対応、介護福祉対応、障がいをもつ人たちとの連携、再生エネル



写真8 焼きいもにしたねっとり系の安納いも。
クリーミーで甘い

ギーの地産地消活動への対応、農外の関心をもつ人たちへの受け皿、区市町村施策との連携などをとりこんだ節度ある運営が、直売所の持続性を支えると、著者は指摘している。

●味をよくするための副素材を扱う

「農産加工に適した副素材（調味料）の選択」

味をよくすること、安定した味をつくり出す技は、農産加工所のつねに取り組むべき課題だが、今追録では、本シリーズの勘どころの記事でもたびたび登場いただいている長野県飯田市の、小池手造り農産加工所の小池芳子さんに、農産加工の副素材（調味料）の選択と使い方をまとめていただいた。

各都道府県食品加工関連研究施設の テーマ一覧を更新（第1巻）

このほか、第1巻では最近5年ほどの間の、各都道府県の食品加工関連の研究施設の研究テーマを一覧化して収録した。

「地域資源活用食品加工総覧」追録第15号の内容

第1巻 地域・経営戦略と制度活用

- 各種事業とその利用◆〈資料〉各県の加工関連研究の動向 各都道府県の食品加工関連研究テーマ一覧
- 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 加工所立上げのための準備と手続き

第2巻 販売戦略／生産・経営管理

- 食品加工における販売戦略◆販売戦略の展開と地域マネジメント 地域の拠点＝農産物直売所活性化5つのポイント
- 顧客開拓と安定販売◆加工品別の戦略 離乳食 四季の離乳食：県内産有機野菜を原材料に旬を生かす
- 食品加工場の経営管理の実際◆管理・運営の着眼点 輸送経費の考え方一つくる・つかう・たべる人をつなぐ

第3巻 加工共通技術 加工機器 品質管理 廃棄物利用

- 食品加工技術の展開と地域食品加工の独自性◆素材の選択と加工技術 農産加工に適した副素材(調味料)の選択
- 単位操作からみた加工機器・技術と展開◆原料処理操作と機器選択 粉碎・分級 製粉(粉碎) オオムギ10kgから対応できる小型精麦機

第5巻 漬物, 惣菜, 豆腐, 納豆, 缶・びん詰, 乾燥食品, 飲料

- 漬物◆製品開発の着眼点 生産・消費動向と着眼点 生産・消費の動向
- ジュース・果汁◆特徴的な加工品と加工方法 介護体験から生まれた「いとしのスープ」

第7巻 味噌, 醤油, 調味料, 油脂, 酒類, 菓子, ジャム

- 味噌◆特徴的な加工品と加工方法 手づくり加工所で始めたおかず味噌, しそ巻／自家製のこうじたっぷりの甘い味噌, 菓子類にも活用
- 菓子類◆特徴的な加工品と加工方法 12m²の工房で始めた柚子シフォンケーキ

第9巻 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物

- イネ◆加工特性・加工用途 特徴的な加工品と加工方法■ダイレクト Gel 転換技術による新たな米の物性と製品開発／■米 Gel 製品ライスジュレ(白米・玄米)の製造と販売／■米のゲル製品「お米のジュレーゼ」／■ご飯ペーストマイビュレ利用の各種料理
- オオムギ◆加工特性・加工用途 機能性と加工・利用■大麦β-グルカン(水溶性食物繊維)のもつ機能性／特徴的な加工品と加工方法■オオムギを粉にしてパンに菓子に
- サツマイモ◆加工の歴史・動向と農村加工 日本での加工■近年のサツマイモブームを分析する