

三重県におけるマコモタケを原料とした加工食品開発の取組みⅡ

～三重県食料産業クラスター協議会 平成19年度「第2回マコモ研究会」の様子～

1 第2回マコモ研究会の開催

平成19年9月28日、三重県津市アスト津において、三重県食品産業振興会（三重県食料産業クラスター協議会）の第2回マコモ研究会が開催された。今回はマコモの収穫時期ということもあり、マコモを様々な料理法で調理し、研究会メンバーで試食を行った。従来からの県内の食品企業、三重大学等に加え、三重県中央農業改良普及センター、三重県立四日市農芸高等学校のメンバーも参加していた。

1.1. マコモを使った料理の紹介

今回、出された料理は、マコモのバター炒め、マコモの煮物、マコモの酢みそ添え、マコモのサラダ、マコモの天ぷら、マコモのから揚げ等である。レシピを考え、料理を担当したのは、財団法人三重県農林水産支援センター及び三重県中央農業改良普及センターのメンバーである。（財）三重県農林水産支援センターでは、食の魅力づくり（6次産業化・アグリビジネス）支援アドバイザーを設置し、農産物の新たな需要創造のための活動もしており、マコモの料理法の開発もその一環といえる。

料理を試食した参加者からは、「どんな料理にしてもマコモの繊維質からくるシャキシャキ感が残っておいしい」といった評価が出ていた。

1.2. 今後の商品開発の可能性

今回、料理に利用したマコモは、農協に集荷されたものをJA全農みえを通して入手したもので、業務用として県内外に販売されている。三重県では、JA全農みえとも連携しながら、県内各地でマコモの栽培を進めており、ある程度の量であれば、供給できる体制が整っている。また、四日市農芸高等学校でも、平成16年から教育課程の一環としてマコモの生産販売を行っており、生産したマコモは、「人と自然にやさしいみえの安心食材」¹に認定されている。こちらは地元で消費者向けにも販売されている。

¹ 「人と自然にやさしいみえの安心食材」とは、三重県内の生産者が、環境に配慮した生産方法や食の安全・安心を確保する生産管理を行って栽培した生産物について、消費者が安心して購入できるよう、生産方法や栽培履歴を第三者機関が確認し、要件を満たした生産物に「みえの安心食材」マークを表示する三重県独自の制度である。

現在、野菜30品目、果樹7品目、茶、米、キノコ7品目、大豆、ゴマに加え、19年度からマコモも対象となっており、四日市農芸高等学校はマコモでの登録第1号である。

また、三重県科学技術振興センター、三重大学創造開発研究センター、（財）三重県農林水産支援センター等では、マコモの食品原料素材としての可能性を見据え、保存技術、乾燥粉末化等の研究も進められている。

このような状況を受け、漬物製造販売業の有限会社八王子屋からは、マコモの梅酢漬け、粕漬けが考えられるという提案があり、原料としてマコモを500kg程用意できないかといった要望があった。また、製麺業の株式会社いとめん本店からは、メンマの代わりに使えるという提案があった。



挨拶をする三重県食品産業振興会の会長（太陽化学株式会社 相談役 山崎義文氏）



マコモを利用した料理



第2回マコモ研究会の様子

さらには、三重県内の旅館やホテルでもマコモを使った料理を提供するところが出てきており、三重県を代表するような旅館やホテルなどでも、今後マコモ料理を出してもらえるようになればブランド化が進むといった意見もあった。

マコモは水田で作りやすく、他県でも取組まれている事例が散見されるが、県域全体として生産振興しようとしているところにはない。今後、マコモを青果として出荷する以外にも、地域の食品製造業やホテル・旅館などでの利用がさらに進めば、マコモが三重県のブランド商品の一つになるのかもしれない。

【お問い合わせ】

三重県食料産業クラスター協議会
〒514-8570 三重県津市広明町13
TEL 059-224-2391 FAX 059-224-2558

(文：社団法人食品需給研究センター 藤科 智海)



JA全農みえが業務用として販売しているマコモ1kg（左からサイズ2L、L、M）



四日市農芸高等学校の「人と自然にやさしいみえの安心食材」ラベルの貼ってある一般販売用マコモ