

普及指導員調査研究報告書

課題名：特産品を活用した商品開発 ～岸根栗～

岩国農林水産事務所農業部 担当者氏名： 増富和恵

<活動事例の要旨>

JA に設置された直売所への出荷に向けて岩国地域特産の岸根栗を活用した加工品を試作・検討してきた結果、むき栗の商品化の目途がついた。

1 普及活動の課題・目標

平成29年度は、直売所向けに岩国の特産である「岸根ぐり」の大きさを活かしたむき栗加工適性を検討した。平成30年度は、JA や農事組合法人と連携して、むき栗の商品化に向けて、かかる時間や商品の量目等から原価計算等を行い、賞味期限の確認や商品テストを実施した。今回、商品化に向けて詳細等を検討し、法人の農産加工の一部として導入できるかを検討する。

2 普及活動の内容

(1)活動対象：農事組合法人 M

水稲、飼料用米、農産加工

(2)使われる材料の原料と単価

- ・早生栗(ふぞろい・燻蒸処理前) 400円/kg
- ・岸根ぐりの未利用果栗(秀・燻蒸処理後) 1000円/kg

(3)加工品の試作

①岸根ぐりのむき栗の真空パックの試作

昨年度同様の加工手順で実施した。

早生栗 業務用500g むいた栗を水さらしした後真空包装

岸根栗 業務用500g むいた栗を水さらしした後真空包装

販売用200g むいた栗を温湯処理した後真空包装し、加熱殺菌したもの

②原価計算の実施、価格案の検討

⑨岸根栗未利用果を400円で仕入れた場合、加工用むき栗500g、真空包装のみ、歩留まり37%、加工賃入り、7袋できる計算 →剥き機使用代なし

材料	分量	原価	単価等 計算式
岸根栗(未利用果)	10kg	4,000	400円/kg
真空包装袋	7袋分	105	15円/袋(大きい袋)
ラベル	7袋分	84	12円/枚
加工賃	下記のとおり	2,750	500円/時
剥き機	10回	0	200円/kg(1回)
合計		6,939	

加工量全体の価格	6,939	
1袋あたりの価格	991	2割の手数料、その他
販売価格(案)	1,289	

* 加工賃		
むく時間 0.25時間×2人、0.5時間×6人		1750
包装、加熱殺菌時間 1時間×2人		1000
		2750

⑧岸根ぐり未利用果を400円で仕入れた場合、むき栗200g、真空包装加熱殺菌、歩留まり37%、加工賃入り、18袋できる計算 →剥き機使用代なし

材料	分量	原価	単価等 計算式
岸根栗(未利用果)	10kg	4,000	400円/kg
真空包装袋	18袋分	144	8円/袋
ラベル	18袋分	216	12円/枚
加工賃	下記のとおり	3,750	500円/時
剥き機	10回	0	200円/kg(1回)
合計		8,110	

加工量全体の価格	8,110	
1袋あたりの価格	450.6	2割の手数料、その他
販売価格(案)	586	

* 加工賃		
むく時間 0.25時間×2人、0.5時間×6人		1750
包装、加熱殺菌時間 2時間×2人		2000
		3750

(最初に提示した案)

当初、販売用を200g で検討したが、500円以内での購入しやすい価格と加工賃を増加して再計算したものを提示し、量目、販売価格を検討した。

(4) 生菌検査の確認と賞味期限の決定

商品の保存方法と賞味期限を設定の参考にするため、むいた栗を水さらした後、真空包装したむき栗と温湯処理後真空包装加熱殺菌したむき栗の生菌検査を実施(検査機関に依頼)したが、今年度9ヶ月後の結果を確認し、賞味期限を検討した。

(5) 試験販売

販売用は、実際に販売した結果および業務用については、加工業者1社に使用感等を聞き取りで確認した。

3 普及活動の成果

(1) 加工品の試作結果について

商品形態や量目 販売用：120 g 入り 温湯処理後加熱殺菌 18袋
業務用：500g 入り 水さらし後、真空包装
早生栗 28袋、岸根ぐり 45袋

(2) 賞味期限の決定について

商品の保存方法と賞味期限を設定の参考にするため、真空包装したむき栗と温湯処理後真空包装し加熱殺菌したむき栗の生菌検査を昨年度実施(検査機関に依頼)した結果をもとに、賞味期限を決定した。

ア 販売想定200g 入り、真空包装

【冷蔵の賞味期間5日を想定】 次の日 10/25 4.0×10^4
1週間後 10/31 2.3×10^6
2週間後 11/7 6.6×10^4

【冷凍の賞味期間6ヶ月を想定】 9ヶ月後 7/24 1.3×10^5

イ 販売想定200g 入り、温湯処理後加熱殺菌

【冷蔵の賞味期間2週間を想定】 次の日 10/25 300以下
2週間後 11/7 300以下
3週間後 11/14 2.3×10^3

【冷凍の賞味期間6ヶ月を想定】 9ヶ月後 7/24 300以下

熱処理した真空包装のむき栗は、冷蔵保存の場合は、10日の賞味期限を付けることが可能であることがわかった。冷凍保存の場合は、9ヶ月後の結果も良好で、安全率をかけても6ヶ月の賞味期限を付けられることが分かった。

熱処理していない栗も、検査機関に確認すると、9ヶ月後の結果からみて、冷凍保存した場合、6ヶ月の賞味期限をつけられることが分かった。

(3) 試験販売について

特産「岸根ぐり」をPRできる商品として、むき栗の真空パックを冷凍で試験販売を実施して包装形態、価格の目途がついた。

販売用：商品を実際に直売所で販売した。10月末の栗の旬の時期での販売では、栗ご飯のレシピをつけ、また12月上旬の時期の販売では、正月向けに栗の甘露煮のレシピをつけて販売した。販売した数量も少なかったが、早めに売れきれたことから、好印象を持った。

業務用：昨年に引き続き、直売所内の総菜部に納入したが、むき栗商品を使用して製造した商品が並んだ。量目、使用感、価格等もよかったとのことだった。



販売用：販売形態



販売風景



業務用：販売形態 商品の展開「栗おこわ」

(4) 結果に基づく課題整理

法人Mに結果を報告し、今後の課題整理を行った。

- ・法令等の確認と許可申請

本格的に製造流通させていくためには、食品の冷凍業の許可を取得する必要がある。

- ・製造体制の確立

期間中、9月下旬（早生）～10月下旬で、製造に充てられる日が何回とれるかどうかを検討し、製造体制を整える。

- ・原材料調達について

安価で良品の未利用果栗を仕入れることで、法人の経営安定につながるの、原価計算を実施し、買取価格の設定を検討する。

- ・法人の加工事業としての事業

法人の農産加工事業の1部として組み入れることができるかどうかを組合員で検討し、体制を整える。

4 今後の普及活動に向けて

結果をふまえ、法人の農産加工の1部門として組み入れることができるかを今後も検討しつつ、特産「岸根ぐり」をPRできる商品として製造量を徐々に拡大していくこととしたい。