

事項	一味とうがらしの製造法		
ねらい	県産とうがらしの作付けと消費の拡大を図るため、一味とうがらしの製造方法について検討した結果、衛生的でかつ小規模な加工場でも対応できる製法が明らかとなったので、参考に供する。		
指導参考内容	<p>1 一味とうがらしの製造方法</p> <p>原料 赤とうがらしを原料とする。</p> <p>水洗 汚れを落とす。</p> <p>調整 ヘタ及び傷害部分を除去する。</p> <p>細断 フードスライサー等で輪切りにする。</p> <p>乾燥 通風乾燥機にて、乾燥室の上部を閉じた状態で80℃ 1時間処理した後、乾燥室の上部を開放して80℃ 1時間乾燥する。</p> <p>放冷 室温まで放冷する。</p> <p>粉碎 フードプロセッサ（2枚刃）で90秒間粉碎する。</p> <p>篩別け 12, 50メッシュの順に篩を通過させ、12メッシュを通過して、50メッシュ未通過の粉末を集める。</p> <p>充てん 容器に充てんする。</p> <p>2 製品の微生物数 本法により得られた製品の微生物レベルは、一般生菌数が無処理区に比べ大幅に減少し、大腸菌群及びカビは陰性であり、大手市販品と遜色ない。</p> <p>3 製品の粒度分布 フードプロセッサで90秒間粉碎し、12, 50メッシュの篩で選別することにより、大手市販品と類似粒度分布の製品が得られた。</p>		
期待される効果	<p>1 地域特産ブランド化に向けて加工品の原材料として地場産一味とうがらしへの切り替えが期待される。</p> <p>2 地産地消の観点から、県産とうがらしの消費・作付拡大が期待される。</p>		
利用上の注意事項	<p>1 使用する器具機材は、衛生的に扱う。</p> <p>2 製造工程は、人体への刺激が強いため、防護用マスク・眼鏡等を着用する。</p>		
担当	青森県ふるさと食品研究センター農産物加工指導センター	対象地域	県下全域
発表文献等	平成15年度 農産物加工指導センター試験成績概要集		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 とうがらしの前処理・乾燥条件と微生物検査結果 (平成15年 青森ふ研加工セ)

前処理	乾 燥	一般生菌数	大腸菌群	カビ
無	無	$1.70 \times 10^6$	$4.37 \times 10^3$	$3.81 \times 10^3$
水洗	80℃	$1.80 \times 10^2$	陰性	陰性
大手A社(参考)		陰性	陰性	陰性
大手B社(参考)		$9.68 \times 10^5$	陰性	$2.00 \times 10$

- (注) 1 供試材料：平成15年産弘前在来とうがらし  
 2 微生物検査結果の単位はいずれも1g当たりの数

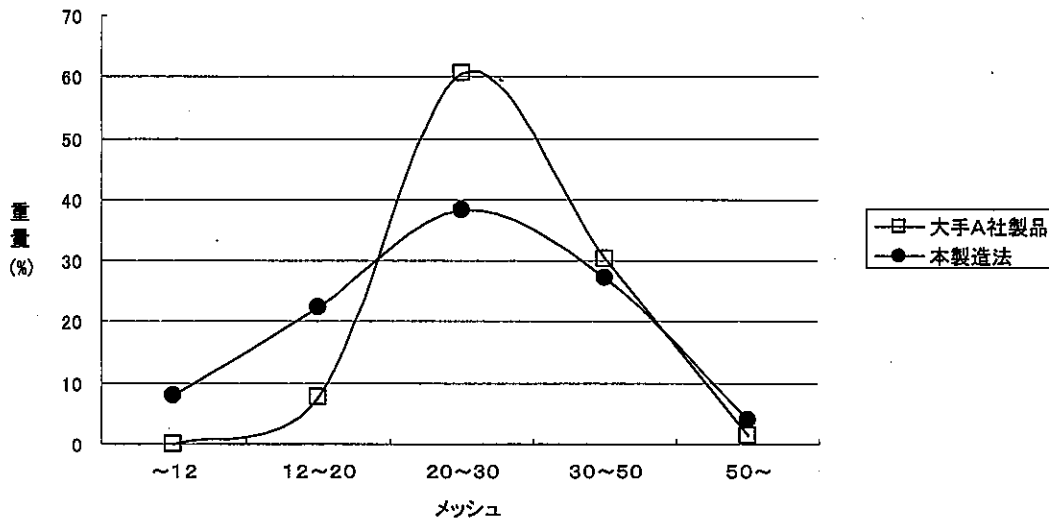


図1 一味とうがらしの粒度分布 (平成15年 青森ふ研加工セ)

- (注) 1 供試材料：平成15年産弘前在来とうがらし  
 2 供試フードプロセッサ：エフ・エム・アイ製BLIXER3