

試作日：平成25年9月27日

試作品名：加糖真空冷凍法による梨の一次加工

試作目的：研修会

【産業技術センター・農業大学校】

原 材 料 名	配 合 比 (重量%)	配 合 量 単 位 :	備 考 (成分、商品名等)
梨 (正味重量) グラニュー糖 水 アスコルビン酸	梨の10% 水の0.2%	1000g 100g 5リットル 10g	梨 廃棄率 25% 梨糖度 11度 糖換算 110g 加糖真空冷凍梨の糖度 19度
主原料 合計		1100g	
<p><製造方法></p> <p>①梨は4ツ割りにし、芯を取って皮をむき0.2%のアスコルビン酸水溶液につける</p> <p>②①を薄切りにして、梨重量の10%の砂糖を加え、真空包装用のパックに入れて、真空包装をする。 (真空度は700mm/Hg以上できるだけ高真空)</p> <p>③そのまま常温で1時間程度放置し、砂糖がとけて、梨が透明になったら、冷凍庫で保管。</p>		<p><製造工程></p> <p>梨洗浄 ↓ カット、剥皮 ↓ アスコルビン酸水溶液に浸漬 ↓ 薄切り、加糖 ↓ 真空包装 ↓ 放置 (1時間程度) ↓ 冷凍保管</p>	
		<p><試作機器></p> <p>真空包装機</p>	
<結果>		<改善、検討事項等>	

試作日：平成25年9月27日

試作品名：完熟梅のピューレ

試作目的：研修会

【産業技術センター・農業大学校】

原 材 料 名	配 合 比 (重量%)	配 合 量 単 位 :	備 考 (成分、商品名 等)
完熟梅 水	梅の10%	2k 200cc	できるだけ、完熟・ 黄熟した梅が風味、 色ともによい。 たくさん収穫した場 合は、洗浄後、水気 をとって、冷凍保管 をしておくとし便利。
合 計			
<p>①完熟ウメを水洗いする。</p> <p>②鍋にウメを入れて、ウメ重量の10% の水を加えて、加熱する。(冷凍ウメ を使う場合は、最初は弱火で、フタをし て加熱する。)</p> <p>③ウメが柔らかくなったら、アクを取り 除く。</p> <p>④③を煮汁ごと、ザルで漉す。ザルに残 ったタネと果肉をもう一度、鍋に入れ、 再び水を加えて、弱火にかけたあと、ザ ルで漉す。そうすることで、タネ離れが よくなる。</p> <p>⑤漉したものがピューレになる。 保存する場合は、スタンディングパウ チ等に入れて、冷凍保管しておく。</p>		<p>計 量</p> <p>↓</p> <p>洗 浄</p> <p>↓</p> <p>加 熱</p> <p>↓</p> <p>裏ごし</p> <p>↓</p> <p>冷凍保管</p>	
		<試作機器>	
<結果> 試作品 Brix 7 ph 2.8 製品歩留まり 80%		<改善、検討事項等>	

試作日：平成25年9月27日

試作品名：梨のシロップ漬け・ゼリー

試作目的：研修会

【産業技術センター・農業大学校】

	配合比 (重量%)	配合量 単位：	備考 (成分、商品名等)
梨のシロップ漬け 加糖真空冷凍 梨 梅ピューレ グラニュー糖 アスコルビン酸 梨と南高梅のゼリー シロップ漬けの液 A { 水 グラニュー糖 ゲル化剤(パールアガ -5128G) シロップ漬け果肉	シロップ漬け全 体量の0.2% ゼリー液全体重量 の1.1%	2200g 200g 40g 5g 700g 300g 60g 12g 1000g	<梨の加糖冷凍> 梨(加糖冷凍) 2200g 果肉 1400g シロップ液 800g 梅ピューレ(Brix7、pH2.8) を加えて、糖度19度、pH3.6に なるよう配合 褐変防止のためにアスコルビン 酸を添加 <ゼリー> 仕上糖度：18度 PH：3.7 出来上：100g入り20袋
<製造方法> 梨のシロップ漬け ①梨(10%加糖冷凍)を解凍し、梅ピューレ、アスコルビン酸、グラニュー糖を加え一煮立ちさせ、一晩おいて味をなじませる。(梨の果肉部分が空気に触れないようにラップ等で覆う) 梨のゼリー ①梨の果肉を2等分から3等分のくし形に切っておく。 ②ゼリーの充填袋に①の果肉を50~60g入れる。 ③梨のシロップ漬けの液を計量し、50℃くらいまで温めておく。 ④Aのグラニュー糖とゲル化剤(パールアガ-5128G)をよく混ぜあわせる。 ⑤Aに水を加え、加熱溶解し、③の温めたシロップ液を加える。 ⑥果肉の入った充填袋に⑤のゼリー液を入れる。(全体重量100g) ⑦シーラーで空気ができるだけ入らないようにシールする。 ⑧⑦を80℃で20分加熱殺菌を行い、荒熱をとった後、ゼリー液が固まる前に形を整える。		<製造工程> 梨(加糖冷凍)を解凍 ↓ 梅ピューレ、糖を加え加熱 ↓ アスコルビン酸を添加 ↓ 荒熱をとって、冷蔵庫で保存(長期保存の場合は、加熱殺菌後冷蔵または、冷凍保管) シロップ漬け果肉をカット ↓ 袋に計量充填 ↓ ゼリー液の調合 ↓ 砂糖とゲル化剤を混合しておく 水を加えて、加熱溶解後、加温したシロップ液を加える ゼリー液を充填、密封 ↓ 加熱殺菌・冷却	

試作日：平成25年9月27日

試作品名：加糖冷凍梨利用の焼肉のタレ

試作目的：研修会

【産業技術センター・農業大学校】

原材料名	配合比 (重量%)	配合量 単位：	備考 (成分、商品名等)
加糖冷凍梨 玉ねぎ にんにく 梅ピューレ にんじん しょうが しょうゆ みりん 七味唐辛子 白ごま		1. 2kg 500g 40g 30g 300g 100g 1リットル 250cc 4g 30g	材料はすべて正味重量 加糖率10% 冷凍梨が加糖しているため、砂糖は入れない。 レモンの代わりに梅ピューレ使用 (煮詰めの目安) Brix24.6
主原料 合計	100.0		
<p><製造方法></p> <p>① たまねぎ・にんじん・しょうが・にんにくは、適宜に刻んで、梨のシロップ液を利用してミキサーにかける。</p> <p>② 梨もミキサーにかける。</p> <p>③ 鍋に、しょうゆ・砂糖・みりん・梅ピューレを入れ、①と②を入れてよく煮る。</p> <p>④ 七味唐辛子・炒った白ごまを入れ、熱いうちに、殺菌した熱いビンに詰め、蓋をする。すぐに80℃で30分間加熱殺菌し。2段階冷却をする。</p> <p>⑤ 冷えたらビンの水を拭き取り。冷暗所に保存する。</p>		<p><製造工程></p> <p>梨洗浄・カット・剥皮</p> <p>↓</p> <p>野菜をみじん切り</p> <p>↓</p> <p>調味液・野菜等を加熱</p> <p>↓</p> <p>瓶詰め</p> <p>↓</p> <p>加熱殺菌</p> <p>↓</p> <p>冷却</p>	

試作日：平成25年9月27日

試作品名：梨の焼肉のタレ（参考）

試作目的：研修会

【産業技術センター・農業大学校】

原材料名	配合比 (重量%)	配合量 単位：	備考 (成分、商品名等)
梨 玉ねぎ にんにく レモン にんじん しょうが しょうゆ 砂糖 みりん 七味唐辛子 白ごま		1. 1kg 500g 40g 2個 300g 100g 1リットル 120g 250cc 大さじ2/3 30g	材料はすべて正味重量 梨原料 1.5kg 廃棄率 30% 糖度 11% 正味原料 3.7kg 歩留まり率 (煮詰めの目安) Brix24.6 出来上り 300ml入り 11本
主原料 合計	100.0		
<p><製造方法></p> <p>① 梨は、皮をむいて芯を取り八つ切りにする。玉ねぎ・にんじん・しょうが・にんにくは、みじん切りにする。</p> <p>② ①をミキサーにかける。</p> <p>③ 鍋に、しょうゆ・砂糖・みりん・レモンの絞り汁を入れ、①を入れてよく煮る。</p> <p>④ ③に、七味唐辛子・炒った白ごまを入れ、熱いうちに、殺菌した熱いビンに詰め、蓋をする。すぐに80℃で30分間加熱殺菌し。2段階冷却をする。</p> <p>⑤ 冷えたらビンの水を拭き取り。冷暗所に保存する。</p>		<p><製造工程></p> <p>梨洗浄・カット・剥皮</p> <p>↓</p> <p>野菜をみじん切り</p> <p>↓</p> <p>調味液・野菜等を加熱</p> <p>↓</p> <p>瓶詰め</p> <p>↓</p> <p>加熱殺菌</p> <p>↓</p> <p>冷却</p> <p>季節に応じ、トマトやりんごに代えても良い。 レモンの代わりに梅ピューレを使用する場合は、30g</p>	

試作日：平成25年9月27日

試作品名：梅シロップ

試作目的：研修会

【産業技術センター・農業大学校】

原 材 料 名	配 合 比 (重量%)	配 合 量 単 位 :	備 考 (成分、商品名等)
冷凍青梅		2 k g	
グラニュー糖		1 k g	
氷砂糖		5 0 0 g	
醸造酢		3 0 0 c c	
主原料 合計	1 0 0 . 0		
<p>< 製造方法 ></p> <p>①青梅を水洗いして水気をふき取り、冷凍保管する。</p> <p>②殺菌消毒した容器に分量の冷凍梅とグラニュー糖、砂糖を交互に入れる。(、一番上は、氷砂糖にする。)</p> <p>③最後に醸造酢を注ぎ入れ、涼しいところに保管する。</p> <p>④梅が空気に触れると発酵するので、落とし蓋等で浮かないようにする。 砂糖が溶けるまで、最初は毎日、ゆする。</p> <p>⑤2週間くらいで抽出できる。</p> <p>⑥シロップ液を漉し布でこして、容器に充填する。</p> <p>⑦80℃で15分加熱殺菌し、冷却する。</p>		<p>< 製造工程 ></p> <p>梅の洗浄・冷凍</p> <p>↓</p> <p>シロップ漬け</p> <p>↓</p> <p>濾過・充填</p> <p>↓</p> <p>加熱殺菌</p> <p>↓</p> <p>冷却</p> <p>※ステンレス容器を使用する場合は、ビニール袋を敷いて、漬け込む</p>	

試作日：平成25年10月31日

試作品名：デコポンのピール

試作目的：研修会

【産業技術センター・農業大学校】

原材料名	配合比 (重量%)	配合量 単位：	備考 (成分、商品名等)
デコポンの果皮		2kg	ゆでこぼして、苦みをとった果皮
上白糖	ゆでこぼした果皮の75%	1.5kg	
水	ゆでこぼした果皮の25%	500cc	
合計			
<p><製造方法></p> <p>①デコポンの果皮は、沸騰した湯で、2回ゆでこぼして、苦みを抜く。</p> <p>②①の水気を絞って計量する。</p> <p>③②に対して、砂糖と水の分量を量り、鍋に入れて、汁気がなくなるまで、弱火で煮詰める。焦がさないように注意する。</p> <p>④クッキングシートにならべ、表面を乾かし、用途に応じて、棒状やダイスにカットする。</p>		<p><製造工程></p> <p>果皮のゆでこぼし 2回 ↓ 砂糖と水を加えて煮詰め作業 ↓ 乾燥</p>	
		<p><試作機器></p>	
<p><結果></p>		<p><改善、検討事項等></p>	

試作日：平成25年10月31日

試作品名：プレーンスコーン〔農大産 小麦（チクゴイズミ）利用〕

試作目的：研修会

【産業技術センター・農業大学校】

原材料名	配合比 (重量%)	配合量 単位：	備考 (成分、商品名等)
小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 塩 卵 牛乳 無塩バター つやだし用牛乳		250g 8g 40g～50g 少々 1個 50～70cc 70g 適量	チクゴイズミ 蛋白含量 11.8%
合計			
<p><製造方法></p> <p>①薄力粉、ベーキングパウダーは振るっておく。バターは1cm以下に小さく刻む。</p> <p>②材料を冷蔵庫で冷やす。(バターは、冷凍庫)</p> <p>③ボールに薄力粉とベーキングパウダー、塩、砂糖を混ぜ合わせる。</p> <p>④③にバターを入れて指先でつぶしながら粉と混ぜ合わせ、粉チーズのようにサラサラにする。(フードプロセッサーを使うと簡単)</p> <p>⑤卵と牛乳50CCを加え、全体を切るようにして混ぜ合わせて、ひとまとめにする。まとまらないときには、牛乳を少し足す。</p> <p>⑥生地を2cm厚さに平らにし、包丁で半分に切って重ねては押さえるという作業を5回程度行う。</p> <p>⑦ラップに包み、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。</p> <p>⑧2cmの厚さに伸ばし、直径4～5cmの円形に型抜きする、スケッパーで正方形に切り分けてもよい。切り口はスパツときる。</p> <p>⑨表面につやだし用の牛乳をハケで塗り、190℃に熱したオーブンに入れ、20分程度で焼く。</p>		<p><製造工程></p> <p>混ぜ・こね ↓ ベンチタイム ↓ 成形 ↓ 焼成</p> <p>全ての材料を冷蔵庫で冷やし、手早く作るのがコツ。途中でバターが柔らかくなってベタついてきたときは、一度冷蔵庫に入れて生地を落ち着かせるとうい。</p> <p>こねすぎるとふくらみが悪い。</p>	
		<p><試作機器> オープン</p>	
<p><結果></p>		<p><改善、検討事項等></p>	

試作日：平成25年10月31日

試作品名：でこみかんピールのスコーン〔農大産 小麦（チクゴイズミ）利用〕

試作目的：研修会

【産業技術センター・農業大学校】

原材料名	配合比 (重量%)	配合量 単位：	備考 (成分、商品名等)
小麦粉		250 g	チクゴイズミ 蛋白含量 11.8%
ベーキングパウダー		8 g	
砂糖		40 g	
塩		少々	
卵		1個	
牛乳		50CC	
無塩バター		70 g	
デコポンピール		70 g	
つやだし用牛乳		適量	
合計			
<p><製造方法></p> <p>①薄力粉、ベーキングパウダーは振るっておく。バターは1cm以下に小さく刻む。デコポンピールは、1センチ角くらいに刻んでおく。</p> <p>②ボールに薄力粉とベーキングパウダー、塩、砂糖を混ぜ合わせる。</p> <p>③材料を冷蔵庫で冷やす。(バターは、冷凍庫)</p> <p>④フードプロセッサーに冷やしておいた②と③を入れて10秒くらい混ぜる。</p> <p>⑤デコポンピールと卵と牛乳を加え、固まりができるまで混ぜる。まとまらないときには、牛乳を少し足す。</p> <p>⑥生地を2cm厚さに平らにし、包丁で半分に分けて重ねては押さえるという作業を5回程度行う。</p> <p>⑦ラップに包み、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。</p> <p>⑧2cmの厚さに伸ばし、直径4～5cmの円形に型抜きする、スケッパーで正方形に切り分けてもよい。切り口はスパツときる。</p> <p>⑨表面につやだし用の牛乳をハケで塗り、190℃に熱したオーブンに入れ、20分程度で焼く。</p>		<p><製造工程></p> <p>混ぜ・こね ↓ ベンチタイム ↓ 成形 ↓ 焼成</p> <p>全ての材料を冷蔵庫で冷やし、手早く作るのがコツ。途中でバターが柔らかくなってベタついてきたときは、一度冷蔵庫に入れて生地を落ち着かせるとうい。</p> <p>こねすぎるとふくらみが悪い。</p>	
		<p><試作機器> オーブン</p>	
<p><結果></p>		<p><改善、検討事項等></p>	

試作日：平成25年10月31日
 試作品名：デコポンのフルーツソース
 試作目的：研修会

【産業技術センター・農業大学校】

原材料名	配合量 単位：g	配合比 (重量%)	備考 (成分、商品名等)
冷凍デコポン	2kg		デコポン糖度 13度
グラニュー糖	650g		製品目標糖度 45度
水	2000cc		製品歩留まり 果実原料の100%
合計			

<製造方法>

○デコポンの一次処理

原料のデコポンは、水洗いしたあと、沸騰した湯に30秒くらいつけて、ザルにあげる。
 4つ割にして、皮を剥き、むき身とわけて、冷凍保管する。

○フルーツソース加工

- ① 冷凍したデコポンの果心側の白い部分を除く。5ミリ幅くらいにカットし、鍋に入れ、水を加える。
- ② 鍋に蓋をして、水分が上がるまで弱火で加熱し、じょうのうが柔らかくなるまで煮る。
- ③ ②に3回にわけて砂糖を加え、糖度45度位になったら加熱を終了する。
- ④ 煮沸消毒しておいたビンに③を充填し、蓋を閉める。
- ⑤ 80℃で20分加熱殺菌を行い、2段階冷却を行う。

<製造工程>

○デコポンの一次処理

洗 淨



湯通し



カット・剥皮



冷凍保管

○フルーツソース加工

原料計量



カット・トリミング



蒸し煮



加 糖



加熱終了 (Brix45)



充 填



加熱殺菌



2段階冷却

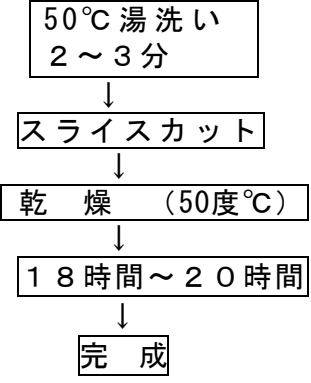
<試作機器>

試作日:平成25年11月14日(木)

試作品名:ドライミカン

試作目的: 研修会

【農業大学校・産業技術センター】

原材料名	配合比 (重量%)	配合量 (単位: g)	成分等
ミカン	5kg		乾燥時間 19時間 乾燥温度 50℃
合計			
【製造方法】		【製造工程】	
<p>①ミカンは50℃のお湯に丸ごとつけて、表面をこすり洗いしてそのまま2～3分間50℃のお湯につけておく。(皮についた汚れや、ワックスなどを落とす。)</p> <p>②洗い終わったら、冷水にとって冷やす。</p> <p>③ミカンを皮ごと5mm厚さにスライスして温風乾燥機の棚に並べる。</p> <p>④50℃で、18時間～20時間乾燥を行う。</p> <p>⑤パリパリに乾燥したら完成。</p> <p>⑥乾燥剤を入れて保存する。</p> <p>※乾燥時間は、乾燥する素材の量と、外気温によっても乾燥時間は変動しますが、乾燥機の容量の60%程度で乾燥した方が、早く乾燥します。</p>		 <pre>graph TD; A[50℃湯洗い 2～3分] --> B[スライスカット]; B --> C[乾燥 (50度℃)]; C --> D[18時間～20時間]; D --> E[完成];</pre>	
【備考】		【使用機器】	

試作日：平成25年10月31日

試作品名：菓子パン基本配合 14個分

試作目的：研修会

【産業技術センター・農業大学校】

原材料名	配合量 単位：g	配合比 (重量%)	備考 (成分、商品名、等)
強力粉	400g	100%	品種：ミミノカリ パンこね器使用
砂糖	40g	10%	
塩	6g	0.15%	
スキムミルク	20g	1.5%	
マーガリン	40g	5%	
ドライイースト	8g	1%	
水(温度調節したもの)	224g	0%	
		2%	
		56%	
合計			
<p><製造方法></p> <p>① マーガリン以外の材料をケーキミキサーに入れ、ミキシングを行う。まとまってきたら、マーガリンを加え、捏ねる。</p> <p>② 一次発酵：生地を容器に入れ、温度30℃湿度75%のホイロで発酵させる。</p> <p>③ ②を50gに分割し、丸める。</p> <p>④ ベンチタイム：③にラップ等を掛けて、生地を20分間おいて休ませる。</p> <p>⑤ 菓子パン用に成形を行う。</p> <p>⑥ 仕上げ発酵：ホイロにて、35℃、75%で、30分～40分発酵させる。</p> <p>⑦ 焼成：⑥を上火180℃、下火180℃で10分～12分焼く。</p>		<p><製造工程></p> <p>下準備：計量・水温30℃調整</p> <p>↓</p> <p>ミキシング（捏ね温度27℃） 20分</p> <p>↓</p> <p>一次発酵 ホイロ30℃ 湿度75% 40分</p> <p>↓</p> <p>分割丸め</p> <p>↓</p> <p>ベンチタイム 20分</p> <p>↓</p> <p>成形</p> <p>↓</p> <p>仕上げ発酵 ホイロにて35℃ 75% 30分</p> <p>↓</p> <p>焼成 上火180℃ 下火180℃ 10分</p>	
		<p><備考></p> <p>① L3分、M3分</p> <p>② 油脂を入れてL3分、M3分</p> <p>③ H1分、M1分</p> <p>※捏ね上げ温度 28℃程度</p>	

体にうれしいスムージーレシピ

産業技術センター・農業大学校

スムージーってどんなもの？

スムージーは、アメリカ生まれの新感覚飲料で、語源は英語の“smooth”（スムーズ）、日本語では、「なめらかな、口当たりの良い、素敵な」といった意味。

基本的なスムージーは、果実、氷、乳製品等をブレンダーでミキシングして作るが、加える材料は様々で、カフェや立ち飲み形式のジュースバーでは、若い女性をターゲットとした健康志向を打ち出したメニュー等が登場し、人気を集めている。

☆「にがうり」と「梨」

にがうり（生）	50 g
梨（シロップ煮冷凍）	150 g
氷	100 g
ヨーグルト	80 g

☆トマト

トマト（冷凍）	200 g
氷	100 g
ヨーグルト	80 g
砂糖	30 g

☆デコポン（温州みかん）

デコポン（外皮を剥いて冷凍）	200 g
氷	100 g
ヨーグルト	80 g
砂糖	30 g

☆メロン

メロン（皮を剥いて冷凍）	200 g
氷	100 g
ヨーグルト	80 g
砂糖	30 g

● 作り方

材料を測り、フードプロセッサーに入れて回すだけ！！