

## 5 2020東京オリンピック・パラリンピックに向けた、 練馬大根の加工品開発

～練馬大根2020東京オリンピック出荷研究会～

### ■目的（この研究を行った動機、きっかけ）

2020東京オリンピックの開催をきっかけに広く練馬大根を多くの方に食べていただきたい。しかし、練馬大根の収穫は12月であるため、8月に収穫することができない。そこで、乾燥加工して、賞味期限を延ばし、オリンピックの開催時期に合わせ食べられるようにしたい。

### ■内容（研究を実施するための手法、スケジュール）

野菜の乾燥方法は複数あり、練馬大根の色、味、香りなど、特徴を残した乾燥方法を模索する。料理への利用を考慮し、切り干し、乱切り、輪切りと3種類のカットで試作する。

生産者5名の圃場で自家採取の練馬大根の種を使い、栽培リスクを分散し、生重量で約100キロの乾燥大根を試作。11月～12月に順次加工場へ納品し、1月にはすべての乾燥大根を試作を完了。1月にJA料理教室を利用し、一般消費者を集め試食アンケートを実施する。

### ■結果

#### ①乾燥方法

- ・遠赤外線乾燥
- ・減圧平衡発熱乾燥
- ・真空凍結乾燥

#### ②野菜カット

- ・切り干し（遠赤、減圧）
- ・乱切り（遠赤、減圧）
- ・輪切り（遠赤、減圧）
- ・大根葉（遠赤のみ）
- ・大根おろし（粉末、粗おろし）（真空凍結乾燥のみ）

#### ③試作した料理

- ・乾燥練馬大根の卵焼き（減圧乾燥・細切り）
- ・乾燥練馬大根とひき肉のカレー炒め（遠赤乾燥・乱切り）

- ・乾燥練馬大根のまだか漬け（遠赤乾燥・細切り）
- ・乾燥練馬大根のから揚げ（減圧乾燥・輪切り）
- ・乾燥練馬大根のポタージュ（真空乾燥・粉末）
- ・乾燥練馬大根葉のけんちん炒め（遠赤乾燥・葉）

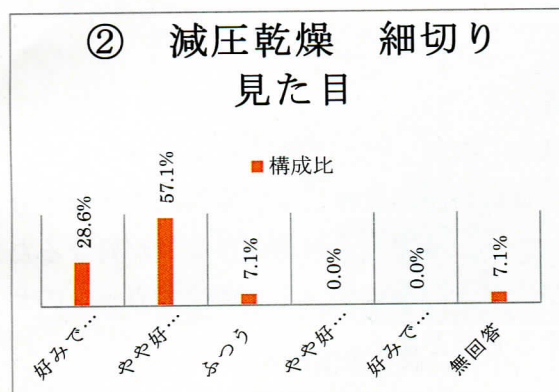
#### ④アンケートの結果

平成29年1月24日 J A 東京あおば練馬春日町支店内料理教室において一般消費者をポスター、ホームページなどで公募。11名の参加があった。アンケートは本研究会員及び家族、J A スタッフ、合計21名で集計した。アンケートの内容は料理の試食と乾燥大根を水で戻しただけの状態で試食していただいた。アンケートは12項目ありすべて紹介できないので、抜粋する。

Q1 ご試食いただいた乾燥練馬大根それぞれについてあなたのお気持ちをお知らせください。

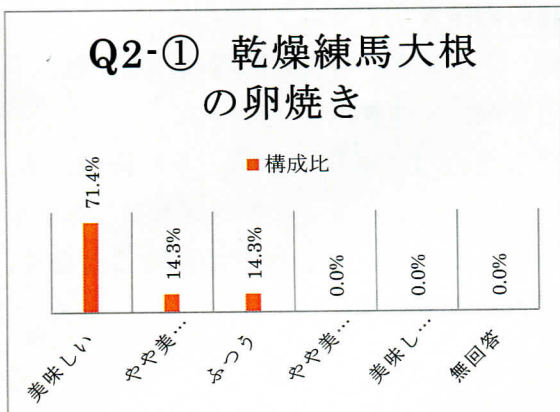


・Q1-①では水で戻しただけの状態で見ただけで判断。低温とはいえ熱で乾燥させるので、茶色く変色しやすいが、遠赤外線乾燥は比較的、大根の白が綺麗に残っていて見た目はおいしそうである。



・Q1-②では減圧乾燥の細切りの見た目である。やや茶色く仕上がる傾向があり、それが見た目での評価を下げたのではないかと推測する。

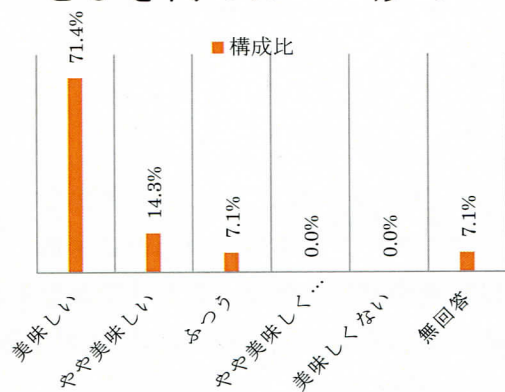
Q2 ご試食いただいた「乾燥練馬大根料理」についての感想をお伺いします。



・減圧乾燥の細切りを使用。水で戻した大根に干し海老、ニンニク醤油、酒、ごま油で下味をつけ溶いた卵に混ぜオムレツ風にゆっくり焼いた。大根の歯触りとしっかりした下味がついているので、食べごたえがある。乾燥大根であるがゆえに下味が染み込みやすく、素材の味を引き出した調理法といえる。消費者の評価も高かった。



## Q2-② 乾燥練馬大根 とひき肉のカレー炒め



・遠赤乾燥・乱切り使用。鳥ひき肉にいろいろにインゲンを加え、みりん、醤油で味を調え、カレー味に仕上げた。鳥ひき肉を使うことで大根の味を邪魔しないようにした。乾燥大根はカレーもよく染み込むので、おいしい評価が高かった。

### ■図表、写真など



#### 遠赤乾燥・細切り

見た目は天日干しの切り干し大根のようであるが歩留まりは6%で相当乾燥している。



#### 減圧乾燥・細切り

歩留まりは同じ6%。だが茶色く仕上がってしまった。この見た目は料理の評価にも影響したことは十分考えられる。また、遠赤と下処理の作業員が異なるため、細切りがやや太くなった。ミリ単位でカットのサイズを指定する必要がある。



#### 乾燥練馬大根の卵焼き

材 料：卵、干し海老、にんにく醤油、酒、塩、  
ごま油、サラダ油

ポイント：戻した大根にあらかじめ、干し海老、酒、塩で下味をつけることで乾燥大根に味が染み込む。卵には特に味をつけることなく、大根の食感が味わえる。



### 乾燥練馬大根のひき肉とカレー炒め

材 料：鶏ひき肉、インゲン、カレー粉、みりん、  
醤油、サラダ油

#### <まとめ>

乾燥大根の商品化は食材として、可能性を感じる事ができた。問題は①コストと単価の設定  
②食べ方の提案を含めた商品の開発である。今回6次産業アドバイザーを利用し、商品化のアド  
バイスをいただいた。結果、練馬大根らしい乾燥大根としては細切り、乱切りが有望。輪切りは  
水で戻すのに24時間かかるので、現実的でない。乾燥方法は遠赤外線乾燥がコスト、仕上がりとも  
良好であった。真空凍結乾燥(FD)は仕上がりは一番白く高品質ではあるが、高コストであっ  
た。しかし、乾燥方法の検討ということでは仕上りの違いを確認することができた。遠赤外線  
乾燥の大根の葉は料理でも評価が高かったが、生産者としては、本来の大根を主にすることが必  
要であるという意見で一致した。

商品化の道のりはまだまだ途中であるが、今回乾燥業者やいろいろな関係者と情報を交換でき  
たことは、有意義であった。



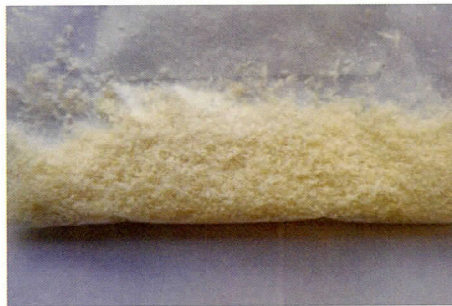
遠赤乾燥 細切り小



遠赤乾燥 乱切り小



遠赤乾燥 葉



真空凍結乾燥 粗おろし