

農産加工チーム

吉田 智晴

紀伊・黒潮生命地域フィールドサイエンスセンター附帯施設農場

1. 概要

平成29年4月に農産加工チームの体制が担当者1名となった。

教育、研究面では実習の支援、他業務ならびに教育ファーム・大学ファームを支援した。

生産業務ではミカン缶詰、ミカンジャム、タケノコ水煮缶詰、イチゴジャム、マーマレード、梅ジャムの缶詰製品ならびに味噌を製造した。また、圃場管理では竹林50aの管理ならびにタケノコの収穫、茶園10aの管理を行った。

2. 総括

(1) 缶詰類：ミカン缶詰、ジャム、筍水煮、マーマレードの缶詰類の生産歴については第1表に、量については第2表に示した。また、ビン詰として苺ジャムで568個、マーマレードで299個、ミカンジャムで360個、梅ジャムで120個、レトルトパック詰としてミカンジャムで50個製造して外部販売へ対応した。ジャム類、マーマレードの缶詰はプルトップ缶へ全て切り替えが完了し、ミカン缶詰は順次プルトップ缶へ切り替え中である。

(2) 味噌：味噌の生産歴については第1表に、量については第2表に示した。

(3) 圃場作業（第3表）：竹林整備としては除草ならびに間伐を行った。茶園整備としては、除草作業、施肥、防除作業、剪枝を行った。

竹林では昨年同様筍の収穫期前に電気柵

を設置した。

(4) 味噌の仕込みに使用する大豆（フクユタカ）の試験栽培を加藤丈晴氏、宮崎豊氏の協力を得て行い、約210kg収穫した。

(5) 教育ファームでは「茶摘み、手もみ茶製造」の支援及び「豆腐作り」の準備支援を行った。

大学ファームでは「茶摘み、手もみ茶製造」、「漬物加工（タクアン漬け）」「うどん作り・そば打ち」「豆腐」「夏野菜のピューレ」「干しイモ」「果物のコンポート」を担当した。また、「ピクルス」は瓶詰に加えレトルトパック入りのものを試作した。

(6) ミカン果汁、パッションフルーツ果汁、及び両方の果汁を入れたシロップを使ったミカンシロップ漬けを試作した。また、試食アンケートを教職員及び宿泊実習の学生の協力を得て行い、結果を分析し、シロップを作る際の最適な果汁の配分量を知ることができた。今後農場新製品として製造・販売する予定である。

奥田農場次長からの依頼を受け、ジューンベリーを使ったジャムを学生とともに試作し、パッションフルーツ果汁を加える事で食味が改善し、製造・販売できる可能性が見いだせた。

農場産の紅甘夏を使ったマーマレードを試作し、原材料として利用できる事が確認できた。

(7) 第2農産製造室の多用途スペースでは大学ファーム「漬物加工（タクアン漬け）」を実施した。また、共同利用班の教育ファームや雨天時の学生実習の実施場所として提供した。

(8) 「夏休みこども体験学習 めざせ！トマトマイスタープロジェクト」では宮崎豊氏のトマトジャムの試作品をもとに量産化に向けた試作を繰り返してレシピを作成した。8月8日（火）・9日（水）に合計35名が参加した実習ではトマトジャムの製造実習

を支援した。製造量は実習当日で缶入り104個のほか、販売用で缶入り138個とビン入り60個となった。

・今後の課題

担当者1名のチーム体制になったため、業務の見直し・効率化・作業分担などを行っていき

たい。大豆の試験栽培は種子・播種時期・除草・天候の問題により想定した収量よりも少なかった。来年度は播種時期の分散などを検討したい。

第1表. 農産加工品生産暦

	H29. 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
ミカンシロップ漬け(缶 詰)	○	○										○
ミカンジャム(缶詰・瓶詰)											○	○ (※H28)
タケノコ水煮(缶 詰)				○	○							
苺ジャム(缶詰・瓶詰)			○		○	○					○	○
夏柑マーマレード(缶詰・瓶詰)			○			○	○					
梅ジャム(缶詰・瓶詰)										○		
味噌(仕込○ 包装○)		○	○		○			○			○	

第2表. 農産加工品生産量

品 目	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年
ミカン缶詰(190g)	4,260缶		4,267缶	4,632缶	3,723缶
ミカンジャム(180~220g)	597缶		639個	909個	1,256個
筍水煮(300~500g)	341缶	299缶	322個	395個	195個
苺ジャム(180~220g)	1,164個	640個	1,247個	1,202個	1,682個
夏柑マーマレード(180~220g)	1,809個	312個	1,456個	1,315個	1,882個
梅ジャム(180~220g)	218缶	288缶	288個	901個	268個
トマトジャム(180~220g)					302個
煎茶(100~300g)	548袋				
味噌(500g~1kg)	716袋	1,078袋	1,152袋	1,392袋	1,434袋
味噌だまり(130~500ml)	160本		112本		

第3表. 茶園・竹林栽培防除暦

	H29. 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	備考
	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	
栽培暦			□		□ □	□—□	□ □	□ □	□				2月下旬：多木化成1号 3月下旬：タキミドリ 7月下旬：タキコート455E ダコニール1000 カルホス乳剤 エルサン ※平成29年度は 除草剤散布せず
茶		○ ☆	○ ☆			…	○ ☆				…		
防除暦	チャドクガ		▶							▶			
除草暦													

凡例：… 剪枝 □ 機械除草 ▶ 薬剤散布 ○ 施肥 ☆ 耕起

	H29. 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	備考
	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	
栽培暦				◎ ◎	▽ ▽						▽		間伐：5月中旬と11月下旬 は学生実習で実施
竹林		□		□	□ □	□ □	□	□		□			

凡例：▽ 間伐 □ 機械除草 ◎ 収穫