

会報

2012 ▶ 2013
WEEKLY REPORT



奉仕を通じて
平和を

田中作次

2012-13年度
国際ロータリー会長

留萌
ロータリークラブ
会長目標

ロータリーを楽しく・
学び・奉仕しよう

会長／山本讓二 幹事／森 幹雄

プログラム

- 本日
来賓卓話 ハローワーク留萌
統括職業指導官 鈴木 浩幸 様
上席職業指導官 池田亜希子 様
- 次週予定
来賓卓話
JR留萌駅 駅長 長能 博明 様

配偶者誕生日
4月12日 燕 昌克

No. 2553

第37回 4月10日

出席報告

前例会

会員総数	42名
出免会員	10名
出免出席	6名
基準会員出席	32名
出席率	71.05%

前々々会

第34回 3月13日	
欠席会員	11名
内メイクアップ	5名
修正出席率	83.78%

例会／毎週水曜 12:15~13:15 留萌産業会館2F



会長報告

- 3月28日第10回定例理事役員会を開催し、4月例会プログラムと半期会計報告を承認いたしました。また、スピードダウン旗の波運動の協力については社会奉仕委員会が担当する事としました。
- 3月28日、清水ガバナー補佐、高田IM実行委員長、森副会長の3名で羽幌RC夜間例会を訪問し、IMのPR並びに出席要請をしてきました。

をいただきました。

ゲスト

留萌市地域振興部農林水産課
参事 松平 孝様

委員会報告

社会奉仕委員会

辻本委員長

4月8日にスピードダウン旗の波運動が開催されます。ロータリークラブの持ち場は、いつもの通り四十坊さん前です。時間は午後4時30分から午後5時までとなっています。多くの会員の参加をお願いします。



幹事報告

- ・芦別RCより例会案内を受領しました。
- ・羽幌RCより会報と例会案内を受領しました。
- ・公益法人そらぶちキッズキャンプよりお礼状

ニコニコBOX

・結婚記念日のお祝いありがとうございました
堀会員

前 回	560,200円
今 回	2,000円
累 計	562,200円

プログラム

「留萌市農水産物乾燥加工試験事業について」

留萌市地域振興部農林水産課

参事 松平 孝様

留萌市では、昨年、全国的に人気のある総務省所管事業の「平成24年度過疎地域等自立活性化推進交付金事業」に応募。結果は地域の産業振興を目的とした「留萌自慢・ハネ物食材を地域のトップブランド化プロジェクト事業」が評価され、平成24年8月から留萌産の農水産物の乾燥加工事業に取り組んだ。

1 取組動機など

- ① 留萌市はカズノコやタラコに代表されるように全国的に有名な水産加工の街であるが、大きなロットの水産加工業が中心である反面、地場で取れる農水産物については多種多様ではあるが、資源量は少なく、加工生産は進んでいない状況と考える。
- ② そこで、地場産の農水産物に付加価値を付け、他の商品との差別化を図り、これまでの冷蔵・冷凍の保存方法ではない「乾燥加工」に着目。
- ③ 乾燥加工についても、ランニングコストが低く、食味や発色、栄養分を損なわない特殊な技術である減圧平衡発熱乾燥法を使った乾燥機を導入した。
- ④ 原材料はほとんどがカッピング加工するので、規格外や未利用品などを使うことができる。
- ⑤ 既存の製品でも乾燥することによる新たな商品化が期待できる。

※減圧平衡発熱乾燥法とは

・減圧ファンによって、気密性・断熱性の高い庫内の気圧を下げることにより、30～40℃の低温でも、乾燥させることのできる技術で、低温で乾燥することができることから品質・栄養価・色合いを損なわない乾燥技術。見た目の良さを要求されるものの乾燥に最適である。

熱源は減圧ファンや循環ファンの摩擦熱などを活用。庫内の圧力が減圧ファンにより下げられるため、乾燥し易くなる。

2 事業の取組体制等

- ① 減圧平衡発熱乾燥法を取り入れた乾燥機（「減圧低温乾燥機」という。）を、藤山の農村交流センター「こさえーる」の加工室に設置。
- ② 運営体制は、庁内に農水産物乾燥加工研究プロジェクトチームを組織し、様々な試験研究と対外的な対応等に取り組んだ。
 - ・乾燥加工技術の普及啓発セミナーの開催、素材・ニーズ調査、乾燥加工試験（市独自と共同研究）、製品化に向けた成分分析、試験販売など

3 具体的な取組等

- ① 本事業における試験研究品目数及び企業等からの提案
 - ・研究品目と企業からの提案数 11団体（市内外の団体等で、留萌市所在又は留萌地域の材料を使っていることが目安）
 - ・総研究品目数 62品目：農水産物、肉類、花、菓子等
- ② キックオフセミナーの開催
この減圧乾燥機を製造した八尋産業の大矢社長の講演と乾燥製品の試食など、千望高校の生徒をはじめとして、農業者・食品製造業・流通業など様々な方々に参加いただいた。
- ③ 本事業のPRと啓発、広報のみに掲載
- ④ 規格外りんごを使った乾燥りんご製品の開発

使用するリングの種類、製品の充実、製造量の安定、コストの面でまだまだ検討が必要であると考えている。

【エビ】

まず素人の私たちが間違いに気付いたのが、この乾燥機は電子レンジとは違うということ。

- 乾燥させる時期、室温・湿度により、出来具合に微妙な差が生じる。
- 乾燥させる前に材料の特徴を把握すること。(にしん…庫内の後処理に大変な労力)
- 美味しいものは乾燥しても美味しい。(パイン・なし・イチゴ)
- 旬のものは旬の時期に乾燥する。

(りんご…冬季間保存しているものは、ボケ気味で旬のものより食感・色味・風味が劣る)

今後も、留萌地域の農水産物などを中心とした新商品・新素材の開発のため、基本的なデータ取りをしていきたいと考えている。

⑤ 乾燥トマトとパスタソース

留萌産ナタネ油、留萌産パスタ用小麦「ルルロッソ」、留萌産トマトと乾燥トマトを使ったイタリア料理教室を開催。オール留萌の味に舌鼓。

⑦ 干し野菜で美と健康生活

今年は生産者を中心として、干し野菜の魅力と家庭での干し野菜の調理と楽しみ方について、試食を通じて学んでもらうとともに、この講義を通じて、乾燥加工・製品作りにチャレンジする気持ちを持っていただければと考え、野菜ソムリエをお招きして開催。

乾燥野菜を使った即席みそ汁、乾燥野菜がたっぷりに入った巾着、漬物、切干大根の煮物などを紹介。

手軽さ、調理法など良い意味で生産者の想像を裏切る、驚きの発見が数々あった。

⑧ DBカルテの整理及びWebでの研究内容の公開

4月中を目途に、加工試験により試作開発されたサンプル食材等についてのデータ



整理。関係機関等の評価・分析を活用して、次年度以降も商品化や継続的な製品製造体制の構築に進めるためにも、必要となるデータベース等の資料作り、それを順次公開する予定。

⑨ 乾燥加工をはじめとした農商工連携、6次産業化の今後の取組について

農家も元気になる、農村も活力が生まれる、そして地域の経済の浮揚のきっかけの一つとなり、雇用も生み出していけるような仕組みとなるように、皆様と取り組んでいければと考えている。

4 まとめ

留萌地域の豊かな食資源の潜在力を最大限發揮できるよう、農林漁業と商業・工業・観光業等の様々な業種が連携しながら、新たな産業化と地域の活性を目指していくことが必要。

今回の取組のように、規格外や未利用品に着目して、民間の力の「良さ」と「ノウハウ」が上手く活かされ、新たな商品開発に向けた試みが今後も続くよう行政として応援していきたいと考えている。

【課題】

- 農業者の高齢化と農業従事者の減少
- 将来の農業・農村を維持していくための取組の必要性
- 漁業も同じ

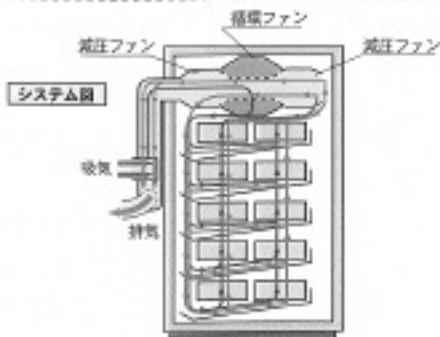
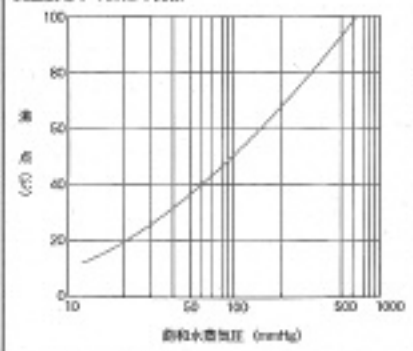
無限の可能性、乾燥の概念を変える画期的乾燥法 **減圧平衡発熱乾燥法**

減圧平衡発熱乾燥法 (BALANCE CHAMBER DRY SYSTEM) とは…乾燥庫内を減圧して水分の蒸発を高めると同時に、減圧用のファンと空気の摩擦によって熱が発生し、その熱と循環ファンによる空気の移動によって乾燥をすすめると言う方法です。減圧乾燥法は温度が低くても減圧によって水分の吸収力が強くなっていますので低温で速く乾燥できると同時に乾燥する物の内部から水分を引出す力が加わりますから短時間で乾燥できるわけです。

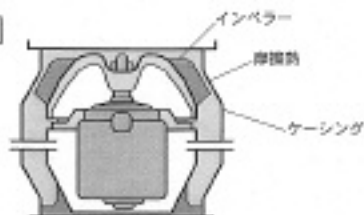
原理:

1. 機密性・断熱性のある庫内で、インペラーファンを回転させ、このファンの先端とケーシングの間の隙間を極小にすることにより、摩擦熱が発生させこの熱を庫内にバックさせて徐々に蓄熱する。
2. 外気導入装置を設け、外気を入れながら庫内を一定の平衡状態(気圧・温度・湿度)の最適な状態で乾燥する。即ち、高い山に登り“炊飯”をすると、水は100℃に到達するまでに沸騰します。これは空気密度が稀薄になると、水は蒸発しやすくなるからです。本機はこの原理を利用して、物を乾燥する仕組みになっております。

真空度と水の沸点の関係



熱源



減圧平衡発熱乾燥法 (BALANCE CHAMBER DRY SYSTEM) の特徴

減圧による高い水分蒸発力

減圧乾燥法は、庫内を一定の平衡状態(気圧・温度・湿度)にコントロールし、温度が低くても減圧によって水分の吸収力が強くなっていますので、低い温度でも、品質・栄養価・色調を損なわずに速い乾燥ができます。

高品質・均一乾燥

減圧乾燥法は、乾燥温度が低いことにより製品に無理がかからず、品質(味・香り・栄養価・色調・組織)を損ないません。また、乾燥ムラがなく、ひび割れや変形も起こりにくいため、精度を要求される製品の乾燥にも最適です。

超・省エネルギー

減圧乾燥法は、特殊設計による減圧で起こる発熱と断熱ボディの庫内の循環ファン等のモーター熱をも利用して、暖かく湿った空気の熱だけを取り除き、庫外からの導入空気との間で熱交換をする高性能な熱交換機により、多大な省エネルギーを可能にします。(2.15kw/hr)

高い安全性と簡単な操作

減圧乾燥機の熱源は電気ヒーターを使用し、減圧の発熱と、循環ファン等のモーター熱をも全部利用し、非常に安全性が高く、クリーンな装置で、コンピュータ自動制御によって運転操作もしやすく、維持管理も容易でメンテナンスフリーです。

例会プログラム【4月】

- 4月17日(水) 来賓卓話 J R 留萌駅 駅長 長能 博明様 留萌産小麦
 4月24日(水) 来賓卓話 フタバ製麺 社長 仲田 隆彦様 ※「ルルロツソ」試食会