

ホエーを活用した試作品の試作結果

1. 目的

これまでは地域資源として注目されず廃棄されていた「ホエー」(乳製品製造時の副産物として発生する、栄養価の高い透明な液体。)を活用し、地場産品試作センターで製造できる新たな加工品を開発し同施設の利用者増につなげられないか、可能性を検証した。

2. 実施日

平成28年1月29日(金) 平成27年度第3回江丹別活性化協議会にて

3. 試作品

今回は、冬期の利用者増につなげるため、ホエーを活用したジャムや保存の効くピクルスを実際に試作したほか、肉を柔らかくする効果についても併せて検証した。

(1) 牛肉

江丹別地区の短牛肉(ロース)について、一晚ホエーに漬けたものと、漬けていないものを用意し、その場で調理(焼く)した上で、柔らかさや味などを比較した。



(2) ピクルス

冬期間に江丹別地区で調達可能な食材である大根・玉ねぎ・ニンジンを用意し、普通に作ったピクルスと、ホエーを加えて作ったピクルスを用意し、味などを比較した。

(3) ジャム

ホエーで作ったジャムを試食した。今回は、ベースがゴーダーチーズのものと、チェダーチーズの2種類のジャムを試作。

※試作品の製造は荒川委員の協力による。



4. 結果

(1) 牛肉

ホエーに漬けて加工した肉に対する評価は、焼き立ての時点では「柔らかく美味しくなる」「食べやすい」というもので概ね好評であったが、冷めたものに対しては「肉の味が抜けている」「加工しない肉の方が肉の味がして美味しい」という意見がある一方で、「肉が苦手。加工済の肉の方が美味しい」「高齢者などは加工肉の方が食べやすい」という意見が出るなど、評価が分かれた。今後は、ホエーの質や漬け込み時間を工夫する必要がある。

(2) ピクルス

ホエーに漬けたピクルスは「味がマイルドになる」「食べやすい」という意見がある一方、「味がぼけてしまっている。」「ホエーの量を減らす等、工夫すべき。」という意見も

あり、評価が分かれた。今後は、ホエーの質や投入量を工夫する必要がある。

(3) ジャム

2種類のジャムはいずれも好評であったが、分量を作る必要がないので、地場産品試作センターの利用者増というよりは、若者センター（厨房）の利活用につなげた方が良いのではとの意見があった。

5. 今後の展開

(1) 牛肉

今後は、ホエーの質（2回目以降の搾り汁を使うなど）や漬け込み時間を変える等により、肉の風味を損なわず柔らかくする加工法を探し当てる必要がある。

将来的には、地元の肉を地元のホエーを使って加工した、江丹別若者の郷ならではのホエー肉として施設利用者に提供し（現在、ロッジ宿泊者に事前申し込みでジギスカンを提供している方法で）、施設利用者の増加につなげる。

(2) ピクルス

冬期間に地元で調達可能な食材で作ることができ、保存が効くので分量を製造することが可能。江丹別ならではの加工品として、冬期間の地場産品試作センターの利用者増につながるメニューとして検討できる。

今後は、ホエーの質（2回目以降の搾り汁を使うなど）や投入量を変え、ピクルス特融の酸味を損なわず、かつホエーの風味も生かされたレシピを探し当てる必要がある。

(3) ジャム

レシピ自体は簡単だが、分量を製造することには向かない。（一回の食事での消費量に限界がある。保存料不使用のため長期保存に不向き。）

今後は、原料（ホエー、チーズ、砂糖など）が安定供給できるのかを確認した上で、若者センターの利用者へ提供できるサービスの種類を増やす方向で、活用方策を検討すべき。（若者センター厨房を利用⇒若者センター利用者の増へつなげる）

※上記の資源があることが確認されたので、今後も活用策について検討を進める。